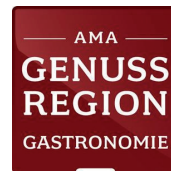


Solang's hat, hat's.

Die Zutaten für unsere Speisen sind regional, saisonal und am liebsten in Bioqualität. Für dieses Engagement tragen wir das AMA-Gütesiegel und **seit 2021 auch das Austria-Bio-Garantie-Siegel**. Unsere Bio-Qualität garantieren wir durch die Zertifizierung der Austria Bio Garantie.

Oft sind es Raritäten oder besondere Schmankerln, die uns unsere Bauern und Lieferanten vorbeibringen, aus diesen zaubert unser Küchenteam unsere „weekly specials“.



Thanks

UNSER BIO-SORTIMENT

alle Mehl- und Getreidesorten | Pseudogetreide (Amaranth, Hirse gepoppt, Quinoa, Buchweizen, Goldhirse, Couscous, Chiasamen, Leinsamen) | Reis | Gemüse nach Verfügbarkeit (Gurken, Stangesellerie, Lauch, Sellerie, Karotten, Kartoffeln, Rote Beete) | Käse (Emmentaler) | Rindfleisch | Müsli | diverse Tees | Fruchtojoghurt, Naturjoghurt, Ländle Butter | Gewürze (Oregano, Thymian, Lorbeer, Wacholder, Majoran, Zimt gemahlen, Backmalz) | Hülsenfrüchte (Mais, Kichererbsen, Kidneybohnen, Linsen) | Trockenfrüchte (Datteln, Aprikosen, Pflaumen) | Süßungsmittel (Agavendicksaft, Ahornsirup) | Öle (Kokos, Kürbiskern, Raps, Sonnenblumen, Sesam) | Apfelessig | Nudeln (Spaghetti, Makkaroni) | diverse Säfte | Bier | Wein (Rot- und Weißwein).

BIO-SÄFTE Seezüngle-Biolimonade BIO-RINDFLEISCH

Bio-Bauer Wolfgang Jäger, Bregenz | Bio-Bauer Norbert Sieber, Fluh **BIO-MEHLE** Frauenlob Mühle, Plainfeld **BIO-ESSIGE** Polzer **BIO-KARTOFFEL** nach Verfügbarkeit Bio-Bauer Wolfgang Jäger, Bregenz

BIO-MÜSLI Vervalis Tirol **BIO-TEE** Biotheaque | Teekanne

BIO-BIER Fohrenburger Hofbier | Fidelio Bio, Brauerei Härle, Klosterbier Mehrerau **BIO-WEIN** Weingut Auer, Tattendorf, Winzervereinigung Hagnau und Reichenau, Weingut Haug, Weingut „Graf von Zu Bodman“

EIER Sennhof, Rankweil | Martinshof Buch **FLEISCH** Ländle-Metzgerei Dür, Hohenweiler | Metzger Moosmann, Doren

KARTOFFEL Georg Fink, Lauterach

HEIMISCHES OBST, GEMÜSE UND SALATE Bodenseeregion und Österreich **MARMELADEN UND HONIG**

Tiroler Fruchteküche, Osttirol **VORARLBERGER KÄSE**

Käse Moosbrugger, Mäder | Genussregion „Bregenzerwälder Berg- und Alpkäse“ **MILCH UND MILCHPRODUKTE** Ländle Milch | Österreichische Landwirtschaft mit AMA Gütesiegel

STEIRISCHER KREN Genussregion „Steirischer Kren g.g.A.“

HUHN Hühner.Gut Keiler, Höchst **PUTE** Putenhof Flatz, Hard

KAFFEE Dinzler Kaffeerösterei, Irschenberg

Team

Peter Schenk *Chef de Cuisine*

Helmut Szczepanik *Souschef*

Balázcz Varga *Chef de Partie*

Djemalidin Sadiku *Commis de Cuisine*

Kornelia Beyrer *Küchenhilfe*

Mike Dür *Küchenhilfe*

Erik Nagy *Küchenhilfe*

Emese Szollari *Küchenhilfe*

Manfred Rindler *Küchenhilfe*

Samuel Gutensohn *Lehrling zum Koch im 2. Lehrjahr*

Armin Jusic *Lehrling zum Koch im 2. Lehrjahr*



vegetarische Gerichte
vegetarian dishes



vegane Gerichte
vegan dishes

Informationen über Zutaten mit allergener oder Unverträglichkeiten auslösender Wirkung erhalten Sie gerne von unseren Mitarbeiter_innen. Stand: 17.10.2024

Alle Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.
Information about ingredients with allergens or intolerances of triggering effect please contact our staff.
17.10.2024 All prices including statutory VAT.

Starters & Soups



Bunter gemischter Salat

French-, Balsamico oder Vinaigrette-Dressing

groß | klein 11,00 | 8,00

Mixed salad of the season | French-, Balsamico or Vinaigrette-Dressing | large | small 11,00 | 8,00

Beef Tatar vom Voralpenland Rind 17,20

Indian-Sommersalat | Senfhonig-Frischkäse im Spinatcornetto

Beef tartare from the foothills of the Alps beef | Indian Summer Salad | Mustard honey cream cheese in spinach cornetto



Herbst-Salatschale 18,80

Bunter Blattsalat | karamelisierter Ziegenkäse | Kürbissstreifen | Apfelchips | Weintrauben | Mammutoliven
Kürbis-Tomaten-Bruschetta | Balsamicodressing

Autumn salad bowl | Leaf salad goat cream cheese | Pumpkin | Apple Chips | Grapes | mammoth olives | pumpkin and tomato bruschetta | Balsamic dressing



Gemüsebouillon 7,00

Kräuter-Vollkorn-Dinkelflädle

Vegetable broth | Herb & Wholemeal Dinkelflädle



Kürbis-Kokosschaumsuppe 8,20

Kernöl und Sojaschaum

Pumpkin and coconut foam soup | seed oil and soy foam

Hausgemachte Gulaschsuppe 8,80

Brot

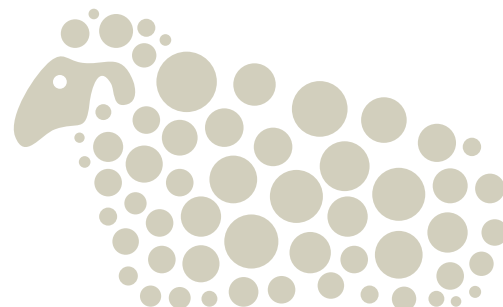
homemade goulash soup | bread

Herbst Apfel

Schenks Apfelwein, Soda,
Beerensirup, Zitrone 7,50

summer apple

cider | soda | berry syrup | lemon



Snacks

Vorarlberger Schüblingsalat 14,20

Schübling | Bergkäse | Essiggurke | Paprikawürfel | Bauernbrot

*Vorarlberg Schublingsalat | Schublring | Mountain cheese
Cucumber | Pepper | Farm bread*

Bregenzerwälder Bergkäsesalat 14,20

Bergkäse | Essiggurke | Paprikawürfel | Cherrytomate
Bauernbrot

*Mountain Cheese Salad | Mountain cheese | pickles
pepper cubes | cherry tomatoes | Farm bread*

Südtiroler Jausenteller 16,80

Bergkäse | Bauernspeck | Kaminwürzen | Brot

South Tyrolean Snack Plate | Mountain cheese | bacon | smoked sausage | Bread

Münchner Weißwürste 12,80

Hausmachersenf | Brezel

Bavarian white Sausage | mustard | Brezel

Paar Wienerle 6,50

Senf | Kren | Bauernbrot

Wieners | mustard | horseradish | bread

Vegi & uegan

Gefüllte Spinatkartoffelnockerln 19,50

Gebratener Rosenkohl | Kürbiswürfel | Apfelchips

Filled spinach potato dumplings | Gorgonzola cream | roasted Brussels Sprouts | Pumpkin Dices | Apple Crisps

Maronispätzle 19,20

Kürbiswürfel | Kohlrabi | glacierte Maroni | getrocknete

Kirschtomaten | Kürbischips | karamelisierter Ziegenkäse

Chestnut spaetzle | Pumpkin cubes | kohlrabi | glazed chestnuts | fried dried cherry tomatoes | Pumpkin chips | caramelized goat cheese

Knödel-Triologie 19,50

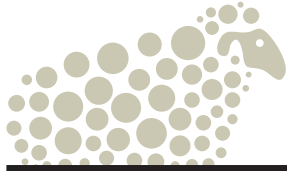
Kürbis,- Spinat,- Rote Beetknödel | Rotkraut | Pilzragout

Dumpling Triology (Pumpkin, spinach, beetroot dumplings on a red cabbage base | mushroom ragout

Hausgemachte Schüttelbrotschlutzes 19,80

Steinpilz -Kürbisfülle | cremige Pastinaken-Belugalinse

Homemade Schüttelbrotschlutzes | porcini mushroom and pumpkin filling | creamy parsnips-beluga lentils



Lamm Favourites

Lamm^s Pulled Pork Burger

Eisbergsalat | gebratene Apfelscheiben | Rotweinzwiebeln
Körnerbrötchen | Coleslaw | Paprika Relish

Lamm^s Pulled Pork Burger | whole grain bread | lettuce | fried
apple slices | onions | pulled pork | cole slaw | Paprika Relish
18,20

Ciabatta Chickenburger

Hühnerbrustfilet gegrillt | Ratatouille | Mozzarella
BBQ-Pesto | Pommes

Ciabatta-Chicken burger | grilled chickenbreast | Ratatouille
mozzarella | BBQ Pesto | fries
18,40

Mains

Wildschweinrückensteak 25,80

Gorgonzolakruste | Preiselbeerschaumsauce | Williamsbirne-
Kroketten | Krautvariation

Wild boar steak | gorgonzola crust | cranberry foam sauce | Wil-
liams pear croquettes | cabbage variation

Rehragout vom heimischen Wild 26,40

Spinatknödel | Apfelrotkraut | Kürbissoufflé

Venison ragout | Spinach dumplings | Apple red cabbage Pumpkin
soufflé

Geschmorte Schweinebäckle 25,80

Kürbiskern -Thymianjus | Rotkraut | Polenta | Erbsenpüree

Braised pork cheeks | pumpkin seed thyme jus | red cabbage |
polenta | pea puree

Gefülltes Kürbisschnitzel vom Ländle Kalb 26,80

Kürbis-Camenbert-Wälder Rohschinkenfülle | Rosmarin-Brat-
kartoffeln

Stuffed pumpkin schnitzel | Pumpkin-Camenbert forests raw
ham stuffing | rosemary fried potatoes

Gebackenes Schnitzel „Wiener Art“

Rosmarin-Bratkartoffeln oder Pommes frites
vom Schwein 18,20

oder Ländlekalb 23,80

Viennese schnitzel | beef 18,20 | veal 23,80
parsley potatoes or fries

Desserts

Apfelküchle mit Vanilleeis 11,80

Schokoladenerde | Zimt-Zucker

Apple fritters with vanilla ice cream | chocolate earth | cinnamon-sugar

Maroni-Kürbis-Halbgefrorenes 12,80

Sanddorngelee | Zwetschenröster

Chestnut-pumpkin semi-frozen | Sea buckthorn jelly | plum roaster

Wiener Eiskaffee 9,20

coffee cream sundae

Unsere Eissorten 2,10 pro Kugel

Welche Sorte es grad gibt, sagt euch unser Servicepersonal.
Sie wissen auch, welche Sorte vegan und lactosefrei ist.

coffee

Dinzler Kaffeerösterei

Espresso	2,60
Caffè doppio	4,60
Café Crema	3,50
Cappuccino	3,80
Latte Macchiato	3,80

Affogato al caffè (Espresso mit Vanilleeis) 4,70

Heiße Schokolade | *hot chocolate* 3,80

Alle unsere Sorbets und Eis werden mit viel Liebe aus den besten Zutaten hausgemacht.

Digistif

Obstler	3,90
Williams	3,90
Marillenbrand	3,90
Himbeere	3,90
Kirsche	3,90

Fein-Brennerei Prinz

4,90

im Holzfass gelagert

Alte Marille 41 % Vol.

Alte Birne 41 % Vol.

Wolfgang Jäger, Bregenz

St. Germain Birne 41 % Vol. 7,00

Zitronenbirne 42 % Vol. 5,50

Zwetschge 40 % Vol. 5,50

Grappa 5,50

Andreas Tomasini, Wolfurt

Pichlbirne 5,50

Schweizer Wasserbirne 5,50

Wir servieren unsere Schnäpse im 2 cl Glas.

We serve our schnapps in 2 cl glasses.

beers

Brauerei Fohrenburg, Bludenz

Bier | Radler vom Fass 0,3 l | 4,00 0,5 l | 4,80
draft beer | shandy

Oberländer (Flasche | *bottle*) 0,5 l | 4,90

Alkoholfrei (Flasche | *bottle*) 0,5 l | 4,80

Klosterbrauerei Weltenburg, Regensburg

Weizen Hell (Flasche | *bottle*) 0,5 l | 4,90

Weizen Dunkel (Flasche | *bottle*) 0,5 l | 4,90

Weizen Alkoholfrei (Flasche | *bottle*) 0,5 l | 4,90

Brauerei Härle

Clemens ohne Filter 0,33 l | 4,60

Fidelio 0,33 l | 4,60

Mehrerauer Klosterbier

0,3 l | 4,20 0,5 l | 5,00

Steiner Bier

Zwickl alkoholfrei 0,5 l | 4,90

wine & Co

Schenk^s Apfelwein 1/8 l | 3,80 1/4 l | 7,60

Grüner Veltliner

Weinviertel DAC 1/8 l | 4,40 1/4 l | 8,80

Chardonnay

Insel Reichenau 1/8 l | 4,70 1/4 l | 9,40

Hagnauer Müller Thurgau

„Felchen“ 1/8 l | 4,40 1/4 l | 8,80

Zweigelt Auer

Thermenregion, NÖ 1/8 l | 4,40 1/4 l | 8,80

Spätburgunder

Insel Reichenau 1/8 l | 4,40 1/4 l | 8,80

Gespritzter Rot | Weiß

1/4 l | 4,00

Hugo

7,80

Aperol Spritz

7,80

Lillet Wild Berry

7,80

Glas Sekt *sparkling wine*

4,80

Schenk^s Apfelwein *cider*

1/8 l | 3,80 1/4 l | 7,60

soft drinks

Limonade

Diezано Zitronе | Diezано Orange | Almdudler

Coca Cola | Cola Light 0,3 l 3,80

Schweppes

Ginger Ale | Bitter Lemon | Tonic Water 0,2 l 3,80

Vöslauer Mineralwasser *mineralwater* 0,75 l 6,80

Vöslauer Mineralwasser *mineralwater* 0,33 l 3,80

Spezi 0,3 l 3,30 0,5 l 4,80

Eistee Pfirsich 0,3 l 3,30 0,5 l 4,80

Seezüngle Bio-Limonade

Erdbeer-Rhabarber

0,33 l 3,80

Tea

Teekanne

diverse Sorten | *different varieties* 3,80

juices

Apfelsaft *apple* 0,3 l 3,50 0,5 l 5,50

Johannisbeersaft *redcurrant* 0,3 l 3,50 0,5 l 5,50

Mangosaft *mango* 0,3 l 3,50 0,5 l 5,50

Apfelsaft gespritzt 0,3 l 3,30 0,5 l 4,80

Johannisbeersaft gespritzt 0,3 l 3,30 0,5 l 4,80

Mangosaft gespritzt 0,3 l 3,30 0,5 l 4,80

Orangensaft gespritzt 0,3 l 3,30 0,5 l 4,80