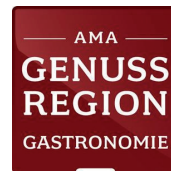


Solang's hat, hat's.

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 | Käse (Emmentaler) | 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-EIER** Martinshof
Buch **BIO-RINDFLEISCH** Bio-Bauer Wolfgang Jäger, Bregenz
| Bio-Bauer Norbert Sieber, Fluh **BIO-MEHLE** Frauenlob Mühle,
Plainfeld **BIO-ESSIGE** Polzer **BIO-KARTOFFEL** nach Verfüg-
barkeit Bio-Bauer Wolfgang Jäger, Bregenz
BIO-MÜSLI Vervalis Tirol **BIO-TEE** Biotheaque | Teekanne
BIO-BIER 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 **FLEISCH** Ländle-Metzgerei Dür,
Hohenweiler | Metzger Moosmann, Bersbuch **KARTOFFEL**
Georg Fink, Lauterach | FruchtExpress
HEIMISCHES OBST, GEMÜSE UND SALATE Bodenseeregion
und Österreich | FruchtExpress | Andreas Kalb, Lauterach
MARMELADEN UND HONIG Tiroler Fruchteküche, Osttirol
VORARLBERGER KÄSE Käse Moosbrugger, Mäder | Ge-
nussregion „Bregenzwälder Berg- und Alpkäse“ **MILCH UND**
MILCHPRODUKTE Österreichische Landwirtschaft mit AMA
Gütesiegel **STEIRISCHER KREN** Genussregion „Steirischer
Kren g.g.A“ **HUHN** Hühner.Gut Keiler, Höchst **KAFFEE** Dinz-
ler Kaffeerösterei, Irschenberg

Team

Peter Schenk *Chef de Cuisine*

Balázsc Varga *Chef de Partie*

Antonio Plevnik *Chef de Partie*

Djemalidin Sadiku *Commis de Cuisine*

Kornelia Beyrer *Küchenhilfe*

Mike Dür *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 Unverträglich-
keiten auslösender Wirkung erhalten Sie gerne von unseren
Mitarbeiter_innen. Stand: 23.11.2024

Alle Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.
*Information about ingredients with allergens or intolerances of
triggering effect please contact our staff.*
23.11.2024 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



Vegetarische Tapas-Variation 16,90

Steinpilztiramisu auf Kürbiscreme | karamelisierter Ziegenkäse auf Rote Bete Tatar | Balsamicoperlen | Oliventopinat
Vegetarian Tapas Variation | Mushroom tiramisu on pumpkin cream | caramelized goat cheese on beetroot Tartar Balsamic vinegar | olive oil

Gebeizter Öztaler Saibling 16,80

Winter Couscous | Orientalische Salzzitronen

Pickled Öztal Saibling | Winter couscous | Oriental salted lemons

Gemüsebouillon 7,00

Vollkorn-Dinkelflädle

Vegetable broth sliced whole grain spelt pancakes



Kastanien-Kokosschaumsuppe 7,20

Sesamgrissini

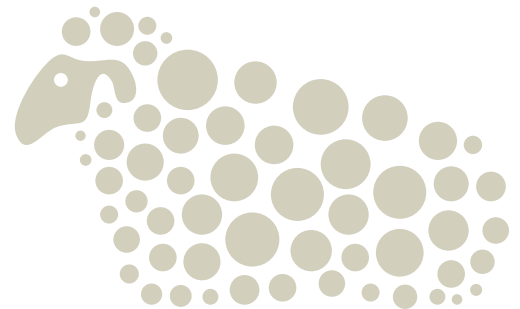
Chestnut and coconut foam soup | Sesame Grissini

Herbst Apfel

Schenks Apfelwein, Soda,
Beerensirup, Zitrone 7,50

autumn apple

cider | soda | berry syrup | lemon



Vegi & vegan

Maronispätzle 19,20

Süßkartoffelwürfel | glacierte Maroni | getrocknete Kirschtomaten | Apfelchips | karamelisierter Ziegenkäse

Chestnut spaetzle | sweet potatoes | glazed chestnuts | fried dried cherry tomatoes | apple chips | caramelized goat cheese

Quinoa-Zucchini-Laibchen 17,20

Ratatouille | Sojajoghurt-Kräuterdip

Quinoa-zucchini patties Ratatouille | Soy yogurt-herb dip

Gefüllte Kartoffel-Spinatnockerl 19,80

Basilikumpesto | getrocknete Kirschtomaten | Walnüsse | Gorgonzolacreme

Stuffed potato and spinach dumplings Basil pesto | dried cherry tomatoes | walnuts | Gorgonzola cream

Bregenzerwälder Käseknöpfe 18,90

Kartoffelsalat

Bregenzerwald cheese dumplings Potato salad



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

Lamm^s Beef Burger

Weide-Rindfleisch | Körnerbrötchen | Cedarkäse
Kürbischips | Ratatouille | Sauerrahm-Paprikadip | Pommes

*Lamm^s Beef Burger | meat from grass-fed beef | grain rolls |
cheddar cheese*

pumpkin chips | ratatouille | sour cream and paprika dip | fries

18,40

Mains

Rehragout „Waldmeister“ 26,40

gebratene Pilze und Maroni | Apfelrotkraut | Maronispätzle

*Venison ragout „Waldmeister“ fried mushrooms and chestnuts |
apple red cabbage | chestnut spaetzle*

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust 26,10

Orangen-Zimt-Koriandersauce | Apfelrotkraut | Spinat-Serviet-
tenknödel | Strudelkörbchen mit Speck-Rosenkohl

*Fried Barbary Duck Breast „medium rare“ | orange-coriander-
cinnamon-sauce | Apple red cabbage | Spinach napkin dumplings |
Strudel basket with bacon and Brussels sprouts*

Cordon Bleu vom Kalb 26,80

im Kürbisknuspermantel | gefüllt mit Rohschinken und Berg-
käse | Rosmarinkartoffeln

*Veal Cordon Bleu in a crispy pumpkin coating | filled with raw ham
and mountain cheese | rosemary potatoes*

Schweinefilet im Speckmantel 23,80

Portweinsauce | Selleriepüree | junger Blattspinat | Kartoffel-
gratin

*pork fillet wrapped in bacon port wine sauce | celery puree |
young leaf spinach | potato gratin*

Zwiebelrostbraten 23,50

Senfrahmsauce | Röstzwiebeln | Rosmarinkartoffeln | Rahm-
wirsing

*Steak with fried onions | mustard sauce | Roast onions | rose-
mary potatoes | creamwirsing*

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

Maroni Crème Brûlée 12,50

marinierte Mandarinen | Zimteis

Maroni Crème Brûlée | marinated mandarins | cinnamon-icecream

Trilogie vom Schokolademousse 11,80

chocolate mousse (different kinds of chocolate)

Gebackene Apfelküchle 12,50

Lebkuchenchaum | Vanilleiscreme

Baked apple fritters Gingerbread foam | Vanilla ice cream

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