

## 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 „Bregenzerwälder 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*  
Wolfgang Fink *Souschef*  
Komelia Beyrer *Küchenhilfe*  
Manfred Rindler *Küchenhilfe*

Samuel Gutensohn *Lehrling zum Koch im 3. Lehrjahr*  
Armin Jusic *Lehrling zum Koch im 2. Lehrjahr*  
Erwin Huber *Lehrling zum Koch im 1. 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: 23.04.2025

Alle Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.  
*Information about ingredients with allergens or intolerances of*  
*triggering effect please contact our staff.*  
18.02.2025. 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

Karamelisierter Ziegenkäse | Rote Bete Tatar | Oliventopinade  
Polentahalbmond mit Gorgonzolanockerl | Haselnußcrunch  
Caramelized goat cheese | *beetroot tartare* | *olive tapenade*  
*polenta crescent with gorgonzola dumplings | hazelnut crunch*



### Gemüsebouillon 7,50

Käspresknödel

*Vegetable broth | cheese dumplings*



### Spargelschaumsüppchen 8,00

Sesam Grissini | Rote Bete Sorbet

*Asparagus foam soup | Sesame breadsticks | Beetroot sorbet*

## Aperitif

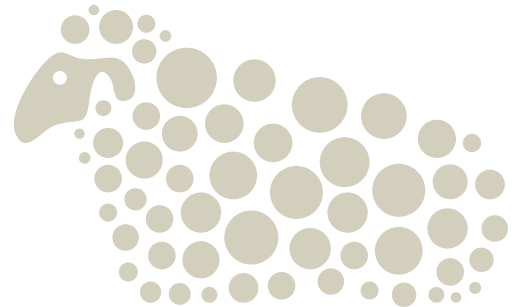
---

**Martini Bianco** 5,50

**Martini Orange** 5,50

**Campari Soda** 5,50

**Campari Orange** 5,50



## Snacks

---

### **Vorarlberger Schüblingsalat** 14,20

Schübling | Bergkäse | Essiggurke | Paprikawürfel | Bauernbrot

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

### **Südtiroler Jausenteller** 16,80

Bergkäse | Bauernspeck | Kaminwürzen | Brot

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

### **Schinken-Käse Toastsandwich** 14,80

Salatgarnitur

*Ham and chees toast sandwich | salad*

### **Paar Wienerle** 6,50

Senf | Kren | Bauernbrot

*Wieners | mustard | horseradish | bread*

## Vegi & uegan

---

### **Quinoa-Zucchini-Karottenlaibchen** 19,20

Ratatouille | Sojajoghurt-Kräuterdip

*Quinoa-zucchini-carrot patties peas and celery puree | Soy yogurt-herb dip*

### **\*Spargel-Spinat-Quiche** 19,60

Paprikaschaum

*Asparagus spinach quiche | paprika foam*

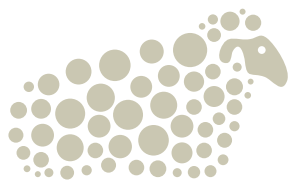
### **\*Spargel mit Kartoffelgratin** 20,00

Sauce Hollandaise

 *Asparagus with potato gratin | hollandaise sauce*

*\*Spargel vom Bodensee*

*Unser Spargel kommt vom Spargelbauer Landerer aus Meckenbeuren, die Felder für Spargel und Erdbeeren sind am Bodensee. Der Bodensee-Spargel ist bekannt für sein ganz spezielles Aroma, welches er dem milden Klima und den fruchtbaren Böden verdankt. Familie Landerer verwendet Nützlinge wie Marienkäfer, Raubmilben oder Florfliegen um Schädlinge umweltfreundlich zu bekämpfen.*



## Lamm Favourites

### Lamm<sup>s</sup> Pulled Pork Burger

Schweinefleisch | Körnerbrötchen | Cedarkäse

Rotweinzwiebeln | Rosmarin-Ofenkartoffeln

*Lamm<sup>s</sup> Pulled Pork Burger | meat from grass-fed beef  
grain rolls | cheddar cheese | red wine onions |*

*Rosemary Baked Potatoes*

18,60

### Chiabatta-Huhn-Burger

Mozzarella | Hühnerbrust | Tomate | Rucola | Kräuter-

Balsamicocreme | Rosmarin-Ofenkartoffeln

*Chiabatta Chicken Burger*

*Mozzarella | Chicken Breast | Tomato | Arugula |*

*Herb Balsamic Cream | Rosemary Baked Potatoes*

19,20

## Mains

### BBQ-Teller 22,60

Schweinesteak | Hühnerbrust | Rindssteak | Kräuterbutter dips

Ofenkartoffeln | Tex-Mex-Bohnen

*BBQ Platter | Pork Steak | Chicken Breast | Beef Steak | Herb*

*Butter Dips | Baked Potatoes | Tex-Mex Beans*

### Tettlinger Spargel-Rostbraten 26,50

Senf-Essiggurkensauce | Kartoffelgratin

*Tettling Asparagus Roast Beef | Mustard and Pickle Sauce |*

*Potato Gratin*

### Kalbsrückensteak 27,40

Morchelrahmsauce | Marktgemüse | Kräuterreis

*Veal Saddle Steak | Morel Cream Sauce | Market Vegetables |*

*Herb Rice*

### Hühnerbrust vom Grill 23,80

Bodensee Spargel | Balsacosafterl | gebratene Cherrytomaten

Kartoffelgratin

*Grilled Chicken Breast | Bodensee Asparagus | Balsaico Sauce |*

*Roasted Cherry Tomatoes | Potato Gratin*

### Gebackenes Schnitzel „Wiener Art“

Pommes Frites

Ländle Kalb 25,10

Schwein 19,80

*Viennese schnitzel | veal or pork | fries*

## desserts

---

### **Belgische Waffeln** 11,80

Vanille und Piemont-Haselnuss-Eiscreme | Salz-Karamelguß  
*Belgian waffles vanilla and piedmont hazelnut ice cream | Salted caramel sauce*

### **Heiße Liebe auf moderne Art** 12,30

Himbeerjoghurtmousse | Beeren | Himbeermark | Vanilleeis im Strudelkorb  
*Hot Love, Modern Style | Raspberry yogurt mousse | Berries | Raspberry puree | Vanilla ice cream in a strudel basket*

### **Bananensplit-Variation** 11,60

Bananen-Mandelmoussewürfel | Mandelbruch | Karamelbanane | Amarettini | Bourbon-Vanilleeis | Schokosauce & -erde  
*Banana Split-variation Banana-almond mousse cubes | crushed almonds | Caramelized banana | amarettini | bourbon vanilla ice cream | chocolate sauce & -soil*

### **Steirisches Elixier** 10,80

Vanilleeis | Kürbiskerne | Apfelmus | Schlagsahne  
*Styrian Elixir Vanilla ice cream | pumpkin seeds | applesauce | whipped cream*

### **Früchte-Joghurtschale** 10,30

Sorbet und Eiscreme | Früchte | Schlagrahm | Baiser  
*Fruit Yogurt Bowl sorbet and ice cream | fruits | whipped cream | meringue*

### **Eiskaffee Venezia** 9,40

Vanilleeis | Haselnusseis | Kaffee | Amarettini | Schlagrahm  
*Iced Coffee Venezia Vanilla ice cream | hazelnut ice cream | coffee | amarettini | whipped cream*

### **Unsere Eissorten** 2,30 pro Kugel

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

Alle unsere Sorbets und Eis werden mit viel Liebe aus den besten Zutaten hausgemacht.  
Ab Juni gibt es unser Eis auch zum Mitnehmen.

## coffee

---

### **Dinzler Kaffeerösterei**

Espresso	2,70
Caffè doppio	4,70
Café Crema	3,60
Cappuccino	3,90
Latte Macchiato	3,90
Affogato al caffè (Espresso mit Vanilleeis)	4,80
Heiße Schokolade   <i>hot chocolate</i>	3,80

## beers

---

### Brauerei Fohrenburg, Bludenz

Bier | Radler vom Fass 0,3 l 4,20 0,5 l 4,90  
*draft beer | shandy*

### Klosterbrauerei Weltenburg, Regensburg

Weizen Hell (Flasche | *bottle*) 0,5 l 5,00  
Weizen Dunkel (Flasche | *bottle*) 0,5 l 5,00  
Weizen Alkoholfrei (Flasche | *bottle*) 0,5 l 5,00

### Lamms Bräu

Alkoholfrei 0,3 l 4,70

### Mehrerauer Klosterbier

0,3 l 4,20 0,5 l 5,20

### Brauerei Stift Engelszell

Benno 0,33 l 6,90  
Nivard 0,33 l 6,90  
1293er 0,33 l 5,50

### Steiner Bier

Zwickl alkoholfrei 0,5 l 4,90

## wine & Co

---

**Schenk<sup>s</sup> Apfelwein** 1/8 l 4,00 1/4 l 8,00

### Grüner Veltliner

Weinviertel DAC 1/8 l 4,50 1/4 l 9,00

### Chardonnay

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

### Hagnauer Müller Thurgau

„Felchen“ 1/8 l 4,50 1/4 l 9,00

### Zweigelt Auer

Thermenregion, NÖ 1/8 l 4,50 1/4 l 9,00

### Spätburgunder

Insel Reichenau 1/8 l 4,50 1/4 l 9,00

**Gespritzter** Rot | Weiß 1/4 l 4,20

### Hugo

7,90

### Aperol Spritz

7,90

### Lillet Wild Berry

7,90

**Glas Sekt** *sparkling wine*

4,80

### Schenk<sup>s</sup> Apfelwein *cider*

1/8 l 4,00 1/4 l 8,00

## soft drinks

---

### Limonade

Diezано Zitronе | Diezано Orange | Almdudler

Coca Cola | Cola Light 0,3 l 3,90

Schweppes

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

Vöslauer Mineralwasser *mineralwater* 0,75 l 6,90

Vöslauer Mineralwasser *mineralwater* 0,33 l 3,90

Spezi 0,3 l 3,30 0,5 l 4,90

Eistee Pfirsich 0,3 l 3,30 0,5 l 4,90

### Seezüngle Bio-Limonade

Erdbeer-Rhabarber

0,33 l 3,90

## 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 4,90

Johannisbeersaft gespritzt 0,3 l 3,30 0,5 l 4,90

Mangosaft gespritzt 0,3 l 3,30 0,5 l 4,90

Orangensaft gespritzt 0,3 l 3,30 0,5 l 4,90

## Tea

---

### Teekanne

diverse Sorten | *different varieties* 3,80

## Digistif

---

Obstler 4,00

Williams 4,00

Marillenbrand 4,00

Himbeere 4,00

Kirsche 4,00

**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.*