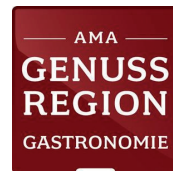


## Solang's hat, hat's.

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*

Balázsc Varga *Chef de Partie*

Kornelia Beyrer *Küchenhilfe*

Manfred Rindler *Küchenhilfe*

Samuel Gutensohn *Lehrling zum Koch im 3. 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: 01.04.2025

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*



### Bärlauchschaumsüppchen 8,00

Sesam Grissini | Rote Bete Sorbet  
*Wild garlic foam soup* | *sesame grissini* | *beetroot sorbet*

## Winter Apfel



Schenks Apfelwein, Soda,  
Granatapfelsirup, Zimtstange, Lorbeerzweig 7,90

*autumn apple*

*cider | soda | pomegranate syrup | cinnamon | rosemary*



## Snacks

---

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

Schübling | Bergkäse | Essiggurke | Paprikawürfel | Bauernbrot

*Vorarlberg Schublingsalat | Schubling | 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 cheese toast sandwich | salad*

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

Senf | Kren | Bauernbrot

*Wieners | mustard | horseradish | bread*

## Vegi & vegan

---

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

Erbsen- und Selleriepüree | Sojajoghurt-Kräuterdip

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

### **Bärlauch-Spinatspätzle** 18,80

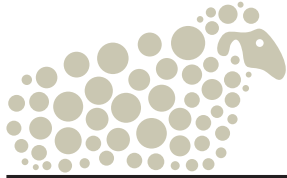
Waldpilz-Gemüseschaum | mit Käse überbacken

*Wild garlic-Spinach spaetzle wild mushroom and vegetable foam | baked with cheese*

### **Polentanockerl** 18,20

Peperonata | mit Gorgonzola überbacken

*Polenta dumplings | Peperonata | baked with Gorgonzola*



## Lamm Favourites

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

Schweinefleisch | Körnerbrötchen | Cedarkäse  
Rotweinzwiebeln | Coleslaw-Salat

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

18,60

## Mains

### Amtshaus Pfanne 25,60

Schweinefiletmedaillon im Speckmantel  
Pilz-Kräuterschaumsauce | Spinatspätzle | Marktgemüse  
*Pork filet medaillon in bacon wrap* Mushroom herb cream sauce  
spinach spaetzle | market vegetables

### Ötztaler Saiblingfilet 24,10

Zitronen-Salbeibutter | glacierte Rote Betewürfel | Bärlauch-  
risotto  
*Ötztal char filet* | lemon-sage butter | glazed beetroot cubes  
wild garlic risotto

### Gegrilltes Lammrack 24,90

Kräuterhaube | Balcamicojus | Peperonata | Kartoffelstrudel  
*Grilled suckling pig chop* | herb crust | Balsamic jus  
peperonata | potato strudel

### Ossobuco Gremolata 23,90

Bärlauchrisotto mit getrockneten Tomaten | Broccoli  
*Ossobuco Gremolata*  
Wild garlic risotto with sun-dried tomatoes | broccoli

### 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*

### Ananas trifft Nougat und Estragon 12,30

Himbeercrunch

*Pineapple meets nougat and tarragon | Raspberry crunch*

### Tonkabohnen Crème Brûlée | Himbeersorbet 12,50

*Tonka bean creme brulee | raspberry sorbet*

### 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   hot chocolate	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.*