

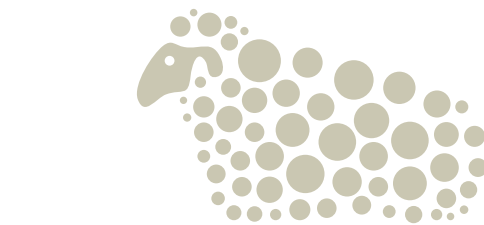
UNSER BIO-SORTIMENT

alle Mehl- und Getreidesorten | Pseudogetreide
(Amaranth, Hirse gepoppt, Quinoa, Buchweizen,
Goldhirse, Couscous, Chiasamen, Leinsamen)



| Reis | Käse (Emmentaler) | Müsli | diverse Tees | Fruchtjoghurt,
Naturjoghurt, Ländle Butter | Gewürze (Oregano, Thymian, Lorbeer,
Wacholder, Majoran, Zimt gemahlen, Backmalz) | Hülsenfrüchte
(Mais, Kichererbsen, Kidneybohnen, Linsen) | Trockenfrüchte (Dat-
teln, Aprikosen, Pflaumen) | Süßungsmittel (Agavendicksaft, Ahorn-
sirup) | 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 nach Verfügbarkeit Bio-Bauer Wolfgang Jäger,
Bregenz | Bio-Bauer Norbert Sieber, Fluh **BIO-MEHLE** Frauenlob
Mühle, Plainfeld **BIO-ESSIGE** Polzer **BIO-KARTOFFEL** nach Ver-
fügbarkeit Bio-Bauer Wolfgang Jäger, Bregenz
BIO-MÜSLI Vervalis Tirol **BIO-TEE** 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“



LAMM

Hotel · Restaurant · Café

Mittagstisch

Mi - Fr 11.30 - 14 Uhr

08.04. - 10.04.2026

Öffnungszeiten

Di 17- 24 Uhr
Mi - Sa 10 - 24 Uhr
So 10 - 18 Uhr

Mittagstisch

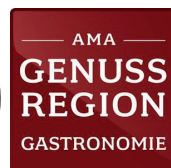
Mi - Fr 11.30 - 14 Uhr

Snackkarte

Mi - Sa 14 - 18 Uhr
So 14 - 18 Uhr

Große Karte


Di - Fr 18 - 21 Uhr
Sa 11.30 - 14 & 18 - 21 Uhr
So 11.30 - 14 Uhr




Unsere Bio-Qualität garantieren wir durch die Zertifizierung
der Austria Bio Garantie.

Kontrollstelle für unser Bio-Teilsortiment: AT-Bio-301

Soups & starters

 **Gemüsebouillon** 7,00
Vollkorndinkel-Flädle

 **Bunter gemischter Salat**
French-, Balsamico oder Vinaigrette-Dressing
groß | klein 11,00 | 8,00

 **Feldsalat & Rucola Schale** 11,60

Walnüsse | Apfelchips | Rote Betewürfel

 » mit karamelisiertem Ziegenkäse 16,60

» mit gebratenen Hühnerbruststreifen 17,60

» mit Vulcano Rohschinken 17,60

Snacks

Gefüllte Artischokenböden 18,20

Ratatouille | überbacken mit Mozzarella

Lamm^s Beef Burger 19,10

Vollkorn-Burgerbrot | Vorarlberger Weiderind Patty |
Rucola | gebratene Speckscheiben | Rote Zwiebeln |
Bergkäse | Coleslaw-Salat | Paprikarelish

Vorarlberger Schübling-Bergkäsesalat 14,50

Schübling | Bergkäse | Essiggurke | Paprikawürfel
Bauernbrot

Südtiroler Jausenteller 18,10

Südtiroler Bauernspeck | Kaminwürzen | Gorgonzola
Kaminwürzen | Brot

Münchner Weißwurst 14,20

Hausmachersenf | Laugenbrezel

Mittagstisch

Mittwoch, 08.04.2026

 **Salat der Saison**

ODER

 **Gemüsebouillon mit Flädle**

Gegrillte Hühnerbrust

Peperonata | Kartoffelgratin

ODER

 **Schutzkrapfen**

Peperonata

Donnerstag, 09.04.2026

 **Salat der Saison**

ODER

 **Gemüseschaumsuppe**

Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“

Rösti | Broccoli

ODER


 **Tessiner Rösti**

Überbacken mit Tomaten | Bergkäse

Freitag, 10.04.2026

 **Salat der Saison**

ODER

 **Gemüsebouillon mit Knödelvariation**

Gebratener Zander in Kräuterkruste

Junger Blattspinat | gedämpfter Reis

ODER

 **Kaiserschmarren**

Pflaumenröster

ODER

Spaghetti Bolognese (100 % Vorarlberger Rind)


Menü mit Suppe oder Salat 16,50

Die von uns verwendeten Produkte in Bioqualität finden Sie auf der Rückseite. Unsere Bio-Qualität garantieren wir durch die Zertifizierung der Austria Bio Garantie.

Kontrollstelle für unser Bio-Teilsortiment: AT-Bio-301



 vegetarische Gerichte

 vegane Gerichte

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

Stand: 07.04.2026. Alle Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.