LAMM

Hotel · Restaurant · Café

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

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

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, Kidneybohnen, Linsen) | Süßungsmittel (Agavendicksaft, Ahornsirup) | Öle (Kokos, Sesam) | 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 | Biohof 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** Teekanne **BIO-BIER** Klosterbier Mehrerau **BIO-WEIN** Weingut Auer, Tattendorf, Winzervereinigung Hagnau und Reichenau, Weingut Haug, Weingut "Graf von Zu Bodman“

UNSERE REGIONALEN PRODUKTE

VOLLEI Sennhof, Rankweil **FLEISCH** Ländle-Metzgerei Dür, Hohenweiler | Metzger Moosmann, Bersbuch **KARTOFFEL** Andreas Kalb, Lauterach | Grabher GmbH & Co KG, Frastanz **HEIMISCHES OBST, GEMÜSE UND SALATE** Bodenseeregion und Österreich | FruchtExpress | Andreas Kalb, Lauterach **MARMELADEN UND HONIG** Tiroler Früchteküche, Osttirol **VORARLBERGER KÄSE** Käse Moosbrugger, Mäder | Genussregion "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 **ÖTZTALER SAIBLING** Neurauter frisch GmbH, Ötztal **STEIRISCHES KERNÖL** Polz | Steirerkraft **POLENTA** Steirerkraft

vegetarische Gerichte
vegetarian dishes

vegane Gerichte
vegan dishes

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

Alle Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Information about ingredients with allergens or intolerances of triggering effect please contact our staff.

All prices including statutory VAT.

Starters & Soups

VORSPEISEN & SUPPEN

Bunter gemischter Salat — groß | klein
French-, Balsamico oder Vinaigrette-Dressing — 11,00 | 8,00
Mixed Salad of the Season | French-, Balsamic or Vinaigrette-Dressing

Beef Tatar vom Voralpen-Rind — 21,20
Indian-Summersalat | Senfhonig-Frischkäse im Spinatcornetto
Indian Summer Salad | Honey-Mustard Cream Cheese in a Spinach Cornetto

Kürbismousse mit Erbsenpüree | Trüffel-Balsamicoperlen — 17,80
Burratino auf Rote Bete Tatar | schwarze Nüsse
Pumpkin mousse with pea purée | Truffle balsamic pearls | Burratino on beetroot tartare | black walnuts

Herbst -Zauber — 19.40
Bunter Blattsalat | Kürbisstreifen | Apfelchips | Weintrauben | Mammutoliven
Karamellisierter Ziegenfrischkäse | Balsamicodressing
Mixed leaf salad | pumpkin strips | apple chips | grapes | Mammoth olives | caramelized fresh goat cheese | Balsamic dressing

Vorarlberger Schübling Salat — 14,20
Schübling | Bergkäse | Essiggurke | Paprika | Bauernbrot
Schübling sausage | Mountain cheese | pickles | bell peppers | Farmhouse bread

Gemüsebouillon — 7,50
Kräuter-Vollkorndinkel-Frittaten
Vegetable Bouillon | herb spelt fries

Kürbisschaumsuppe — 8,50
Rosmarin-Hafermilcheiscreme
Pumpkin foam soup | rosemary–oat milk cream

BIO IM LAMM Eine Übersicht unserer verwendeten Bio-Produkte finden Sie auf Seite 2.

Lamm Favourites

Lamms Pulled Pork Burger

Pulled Pork | Körnerbrötchen | Blattsalat | Apfelchips | Rotweinzwiebeln
Coleslow | Paprika Relish

pulled pork | seeded bun | leaf lettuce | apple chips | red wine onions | coleslow | paprika relish

19,60

Pinsa Romana

Kürbis | Kirschtomate | Wurzelgemüse | Gorgonzolacreme | schwarze und grüne Oliven
rote Zwiebel | Rucola

Pumpkin | cherry tomato | root vegetables | Gorgonzola cream |
black and green olives | red onion | arugula

19,80

BIO IM LAMM Eine Übersicht unserer verwendeten Bio-Produkte finden Sie auf Seite 2.

MAINS

HAUPTGERICHTE

Schweinsfiletmedaillons im Speckmantel 28,80
Pilzragout | Spätzle | buntes Marktgemüse
*Bacon-wrapped pork tenderloin medallions | mushroom ragout | *Spätzle* | assorted market vegetables*

Hirschragout an Holder-Ginsauce 27,40
Knödel | Apfelrotkraut | Kürbissoufflé
Venison ragout | Dumplings | Red cabbage with apple | Pumpkin soufflé

Ötztaler Bergsaibling an Zitronen-Salbeibutter 29,10
Kürbis-Alpenkräuter-Risotto | Erbsenpüree | Apfelchips
Ötztal mountain char in lemon-sage butter | pumpkin and alpine herb risotto | pea purée | apple chips

Gefülltes Schnitzel Schwein in Kürbiskernpanade 27,10
Kürbis-Camenbert-Rohschinkenfülle | Rosmarin-Bratkartoffeln
Stuffed pork schnitzel in pumpkin seed breading | filling of pumpkin, Camembert, and cured ham
rosemary roasted potatoes

Gebackenes Schnitzel "Wiener Art“
Pommes Frites oder junge Rosmarinkartoffeln | Preiselbeeren
Ländle Kalb 27,80
Schwein 21,80
Viennese Schnitzel | veal or pork | fries or young rosemary potatoes

Zucchini-Quinoalaibchen 20,10
Ratatouille | gebräunte Pinienkerne | Soja-Kräuterdip
Zucchini and Quinoa Patties | Ratatouille | toasted pine nuts | soy-herb dip

Kürbis-Apfel-Alpenkräuter-Risotto 20,20
Kürbischips | karamelisierter Ziegenkäse
Pumpkin, apple and alpine herb Risotto | pumpkin chips | caramelized goat cheese

Bregenzerwälder Käseknöpfle 20,50
Röstzwiebel | Kartoffelsalat
Bregenzerwald Cheese Spätzle | crispy fried onions | potato salad

Desserts & Icecream

DESSERTS & EISBECHER

Gebackene Apfelküchle 12,10
Zimt-Zucker | Zwetschkensorbet
Fried apple fritters | cinnamon-sugar | damson plum sorbet

Kürbis-Nougat-Halbgefrorenes 12.80
Eingelegte Birnen | marinierte Brombeeren
Pumpkin & Nougat Semifreddo | poached pears | marinated blackberries

Bananenblatt 12,90
Vanilleeis | Banane | Schokoerde | Schokosauce | Schlagrahm
Banana Leaf | vanilla ice cream | banana | chocolate crumble | chocolate sauce | whipped cream

Steirisches Elixier 11,80
Vanilleeis | Kürbiskerne | Apfelmus | Kürbiskernöl | Schlagrahm
Styrian Magic Potion | vanilla ice cream | pumpkin seeds | apple purée | pumpkin seed oil | whipped cream

Nußschale 11,90
3-Kugeln Vanille-, Schoko - und Haselnusseis | Nüsse | Popcorn | Karamelsauce | Amarettini | Schlagrahm
nut bowl | 3 scoops of vanilla, chocolade & hazelnut ice cream | nuts | popcorn | caramel sauce | amarettini | whipped cream

Dänisch Klassisch 11,80
3 Kugel Vanilleeis | Schokoladensauce | Schlagrahm | Mandeln | Waffeln
Danish Classic | 3 scoops of vanilla ice cream | chocolate sauce | whipped cream | almonds | wafer

Wiener Eiskaffee 9,60
Viennese iced coffee

Unsere Eissorten 2,40 pro Kugel
Unsere Eis- und Sorbetspezialitäten sind hausgemacht. Gerne informiert euch unser Serviceteam über aktuelle Sorten sowie vegane und laktosefreie Varianten. Auch zum Mitnehmen erhältlich.
Ask our service team about today's ice cream flavours, including vegan and lactose-free options. All ice cream and sorbet specialties are homemade with carefully selected ingredients and a passion for quality. Our ice cream is also available for takeaway.

BIO IM LAMM Eine Übersicht unserer verwendeten Bio-Produkte finden Sie auf Seite 2.

Getränke

Limonade
Diezano Zitrone | Diezano Orange
Almdudler | Coca Cola | Cola Light
0,33 l 3,90

Seezüngle Bio-Limonade
Erdbeer-Rhabarber
0,33 l 4,00

Schweppes
Ginger Ale | Bitter Lemon |
Tonic Water
0,3 l 4,50

Gasteiner Mineralwasser
mineralwater
0,33 l 3,90
0,75 l 6,90

Spezi
0,33 l 3,30
0,5 l 4,90

Eistee Pfirsich
0,33 l 3,30
0,5 l 4,90

Säfte
Apfel- | Johannisbeer- | Orange- |
Mangosaft
apple | redcurrant | mango

0,3 l 3,50
0,5 l 5,50

Gespritzte Säfte
Apfel- | Johannisbeer- | Orange- |
Mangosaft
0,3 l 3,30
0,5 l 4,90

tea
Teekanne 3,90
diverse Sorten | *different varieties*

coffee
Espresso 2,70
Caffè doppio 4,70
Café Crema 3,60
Cappuccino 3,90
Latte Macchiato 3,90

Affogato al caffè 5,00
Espresso mit Vanilleeis | *Espresso served with vanilla ice cream*

Heiße Schokolade 3,80
hot chocolate

BIO IM LAMM Eine Übersicht unserer verwendeten Bio-Produkte finden Sie auf Seite 2.

Getränke

Brauerei Fohrenburg, Bludenz
Bier | Radler vom Fass draft
bier | shandy

0,3 l	4,40
0,5 l	5,10

Klosterbrauerei Weltenburg
Weizen Hell (Flasche / *bottle*)

0,5 l	5,20

Weizen Dunkel (Flasche / *bottle*)

0,5 l	5,20

Weizen Alkoholfrei (Flasche / *bottle*)

0,5 l	5,20

Lamms Bräu
Alkoholfrei

0,3 l	4,80

Mehrerauer Klosterbier

0,3 l	4,30
0,5 l	5,40

Steiner Bier
Zwickl alkoholfrei

0,5 l	5,20

Schenks Apfelwein

⅛ l	4,00
¼ l	8,00

Grüner Veltliner, Weinviertel DAC

⅛ l	4,60
¼ l	9,20

Chardonnay, Insel Reichenau

⅛ l	4,80
¼ l	9,60

Müller Thurgau, Hagnau

⅛ l	4,60
¼ l	9,20

Zweigelt, Thermenregion, NÖ

⅛ l	4,60
¼ l	9,20

Spätburgunder, Insel Reichenau

⅛ l	4,60
¼ l	9,20

Gespritzter Rot | Weiß

¼ l	4,50

Hugo 7,90

Aperol Spritz 7,90

Lillet Wild Berry 7,90

Glas Sekt *sparkling wine* 4,80

Digistif

Obstler	4,00
Williams	4,50
Marillenbrand	4,50
Himbeere	4,50
Kirsche	4,50

Fein-Brennerei Prinz
im Holzfass gelagert

Alte Marille 41 % Vol.	4,90
Alte Birne 41 % Vol.	4,90

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.*

BIO IM LAMM Eine Übersicht unserer verwendeten Bio-Produkte finden Sie auf Seite 2.