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 (Datteln, Aprikosen, Pflaumen) | Süßungsmittel (Agavendicksaft, Ahornsirup) | Öle (Kokos, Raps, Sonnenblumen, Sesam) | Apfelessig | Nudeln (Spaghetti, Makkaroni) | diverse Säfte | Bier | Wein (Rot- und Weißwein).

BIO-Säfte Seezüngle-Biolimonade BIO-EIER Martinshof Buch, Vollei, Sennhof BIO-RIND Fleisch wenn gekennzeichnet Bio-Bauer Wolfgang Jäger, Bregenz | Bio-Bauer Norbert Sieber, Fluh BIO-Mehle Frauenlob Mühle, Plainfeld Bio-Essige Polzer BIO-Kartoffel wenn gekennzeichnet 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“

UNSERE REGIONALEN PRODUKTE

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 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

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

LAMM

Hotel · Restaurant · Café

Mittagstisch

Mi - Fr 11.30 - 14 Uhr

04. - 06.11.2026

Unsere Bio-Qualität garantieren wir durch die Zertifizierung der Austria Bio Garantie.
Kontrollstelle für unser Bio-Teilsortiment: AT-Bio-301

Soups & starters

Gemüsebouillon 7,50
Vollkorndinkel-Flädle

Herbstzauber 19,40
Bunter Blattsalat | Kürbisstreifen | Apfelchips | Weintrauben Mammutoliven | Karamellisierter Ziegenfrischkäse | Balsamicodressing

Snacks

Lamms Pulled Pork Burger 19,60
Pulled Pork | Körnerbrötchen | Blattsalat | Apfelchips | Rotweinzwiebeln | Clowslaw-Salat | Paprika Relish

Pinsa Romana 19,80
Kürbis | Kirschtomate | Wurzelgemüse | Gorgonzolacreme | schwarze und grüne Oliven | rote Zwiebel | Rucola

Vorarlberger Schübling-Bergkäsesalat 14,50
Schübling | Bergkäse | Essiggurke | Paprika | Bauernbrot

Südtiroler Jausenteller 18,10
Südtiroler Bauernspeck | Kaminwurzen | Gorgonzola | Brot

Münchner Weißwurst 14,20
Hausmachersenf | Laugenbrezel

Mittagsmenü

Mittwoch, 4.11.2026

Chinakohlsalat mit gepoppten Mais
ODER
Rotkrautschaumsuppe
***
Schweinebäckle
Wirsing | Polenta
ODER
Spinatschlutzkrapfen
Parmesan | braune Butter

Donnerstag, 5.11.2026

Salat der Saison
ODER
Maultaschensuppe
Gemüsestreifen
***
Selchschopfbraten
Sauerkraut | Knödel
ODER
Kartoffel-Ratatouille Strudel mit Mozzarella
Paprikaschaum

Freitag, 6.11.2026

Salat der Saison
ODER
Gemüsebouillon mit Leberspätzle
***
Rahmschnitzel
Spätzle | Rosenkohlgemüse
ODER
Gebackene Käsespätzle-Terrine
Broccoli | Preiselbeerschaum

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. Alle Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.