

Herzlich willkommen

im Cafe-Restaurant EICHAMT - mitten in der wunderschönen Altstadt von Bludenz. Wir freuen uns über Ihren Besuch.

Der Name unseres Lokals leitet sich aus dem ursprünglichen Verwendungszweck dieses Gebäudes ab. In Bludenz wurden damals aufgrund des regen Handels ein Amt stationiert, in dem Messgeräte überprüft wurden.

Damals wie heute findet hier Leben statt.

Das EICHAMT in Bludenz versteht sich als Ort der Begegnung und des Genusses. Wir sind täglich darum bemüht, Sie mit frisch gekochten Gerichten und erfrischenden Getränken zu verwöhnen. Außerdem finden hier regelmäßig Events statt, zu denen wir Sie herzlich einladen. Über die aktuellen Termine können Sie sich auf unserer Homepage informieren.

www.eichamt.com

Wir sind ein Ausbildungsgasthaus für junge Menschen.

Alle Ausbildner und auch unsere Jugendlichen sind ständig bemüht um hohe Qualität. Sollte Ihnen trotzdem einmal etwas auffallen, das noch nicht perfekt klappt, bitten wir um Ihr Verständnis. Sagen Sie es uns einfach - damit wir es in Zukunft noch besser machen können.

Ihr EICHAMT - Team

Aperitif

Prosecco	1 dl	3,50 €
Prosecco mit Holunderblütensirup		3,50 €
Hugo		4,60 €
Aperol Spritz		4,60 €
Mirtillo Spritz		4,60 €
Campari Spritz		4,60 €
Campari Soda oder Orange	4 cl	3,80 €

Flaschenweine im Offenausschank

Weiß

2016 Sauvignon Blanc	1/8 l	3,90 €
Weingut Muster v. Poschgan, Südsteiermark Frischer und lebhafter Weißwein, mit angenehmer Würze und frischem Abgang		
2016 Chardonnay classic	1/8 l	3,90 €
Weingut Hindler, Weinviertel Gehaltvoller Chardonnay, mit feiner exotischer Nase und viel Charme am Gaumen		
2016 Gelber Muskateller	1/8 l	3,90 €
Weingut Pitnauer, Carnuntum Fein duftender Muskateller, mit angenehmer Frische und langem Abgang		

Rot

2016 Blauer Zweigelt - Heideboden	1/8 l	4,10 €
Bioweingut Gsellmann, Neusiedlersee Hügelland Klassischer und dichter Zweigelt, mit feiner Waldbeernote und vollem Körper		
2015 Kellermeister Privat – St. Laurent	1/8 l	3,90 €
Weinkellerei Winzer Krems, Kremstal Mittelschwerer Rotwein, mit ausgewogener Frucht und eleganter Würze am Gaumen		

Vorspeisen

Klare Rinderkraftsuppe mit Flädle (A,C,G,L)	4,50 €
Kürbis – Waldhonigsüppchen mit gerösteten Kernen (A,G,H,L)	4,90 €
Duett von der heimischen Lachsforelle (D,G,M)	11,90 €
Montafoner Sauerkäse mit Rohschinken, Wildkräutersalat (G,H,L)	10,90 €

Salate

Gemischter Salat mit French- oder Italienischem Dressing (G,M)	4,90 €
Großer gemischter Salat mit gebratenen Hähnchenstreifen	12,90 €
sous vide gegarter heimischer Rindshuft	18,90 €
Riesengarnelen mit Knoblauch (B)	18,90 €

Kids

Für unsere kleinen Gäste bieten wir **alle** Speisen
in kleinen Portionen an.

8,50 €

Dazu servieren wir eine Kugel Eis als Dessert.

Vegetarisch

Spinatknödel mit brauner Butter,
Cherry Tomate und Grana Padano (A,C,G)

12,90 €

Proseccorisotto
mit Waldpilzen und Bergkäse (G,F,L)

12,50 €

Teigtascherl mit Ricotta-Spinatfülle,
Salbeibutter und geschmolzene Tomate (A,C,F,G)

12,90 €

Hauptspeisen

Hähnchenbrustfilet	14,50 €
Thaicurrykokossauce, Basmatireis (E,F,G,H,L)	
Wiener Schnitzel vom Schwein	14,90 €
Pommes oder gemischter Salat und Preiselbeeren (A,C,G)	
Sous – vide gegarte Rinderhuft,	21,90 €
Rotwein-Pfefferglace, Kräuterrisotto, Rucola (A,F,G,H,L,M)	

Eichamt Burger

Beef Burger	18,90 €
Ciabatta Brötchen mit zartgebratenem Entrecote Rucola, Tomate und hausgemachter BBQ Sauce (A,F,N,E)	
Chicken Burger	12,90 €
Ciabatta Brötchen mit zartgebratenem Hähnchen Rucola, Tomate und hausgemachter fruchtiger Mango-Curry Sauce (A,F,N,E)	
Veggi Burger	11,90 €
Ciabatta Brötchen mit Pulled Chunks (Erbsenprotein) Rucola, Tomate und hausgemachter BBQ Sauce (A,F,N,E)	
Zu unseren Burgern empfehlen wir Süßkartoffel Pommes	4,70 €
oder Pommes Frites	3,50 €

Dessert

Riebelknödel mit Apfelragout, Vanilleeis (A,C,G)	7,90 €
Duett vom Basilikum Creme Brûlée, Parfait (C,G,H)	8,90 €
Affogato Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis	3,90 €

Eis

Wir beziehen unser Speiseeis von der Eismanufaktur Kolibri in Wolfurt, wo es seit 1990 mit viel Liebe aus besten Zutaten hergestellt wird.



Eis Ihrer Wahl Vanille, Schokolade, Erdbeere, Zitrone, Stracciatella, Mango, Joghurt (C,F,G)	1 Kugel	1,60 €
Topping nach Wahl		
Mango Püree		2,00 €
Joghurt (G)		1,50 €
Schokoladensauce (G)		1,00 €
Sahne (G)		1,00 €
Eiskaffee Vanilleeis mit Kaffee und Sahne (E,G)		6,90 €

Weine aus der 0,75 Flasche

Weißweine

2015 Grüner Veltliner - Hoher Rain 23,70 €

Bioweingut Geyrhof, Ilse Maier, Furth bei Palt, Kremstal
Typischer Veltliner, mit feinem „Pfeffer!“ und klarem Körper

2015 Riesling – Koglomerat 23,40 €

Weingut Buchegger, Dross, Kremstal
Feiner Riesling, mit zartem Marillenduft, lebhaftem Körper und vollem Abgang

2015 Sauvignon Blanc 24,50 €

Weingut Wohlmuth, Fresing, Südsteiermark
Frischer Steirer, mit würzigen Noten, ausgewogenem Körper und viel Fülle

2015 Chardonnay 22,90 €

Bioweingut Toni Hartl, Reisenberg, Carnuntum
Trockener Chardonnay, mit vielschichtiger Frucht und mundigem Körper

Weine aus der 0,75 Flasche

Rotweine

2014 Bienenfresser – Blauer Zweigelt 30,30 €

Weingut Pitnauer, Göttlesbrunn, Carnuntum
bekannter Zweigelt, der im gebrauchten Holzfass ausgebaut wurde,
mit zarter beeriger Note und charmantem Körper

2015 Cuvée Nachtrot 22,00 €

Cuvée aus Blaufränkisch und Syrah
Bioweingut Toni Hartl, Reisenberg, Carnuntum
Ausgeglichenes Cuvée, mit viel Charme und rundem Körper

2013 á Kira – Blaufränkisch 24,50 €

Vereinte Winzer Horitschon, Mittelburgenland
Voller Blaufränkisch, mit dichtem Körper und feiner Waldbeer Struktur am Gaumen

2013 Cuvée Quattro 32,10 €

Cuvée aus Cabernet, Blaufränkisch, Merlot und Zweigelt
Weingut Gager, Deutschkreutz, Mittelburgenland
Dieses Cuvée wurde 13 Monate im Eichenholzfass gelagert, sehr harmonisch,
ausgeglichene Frucht und voller Körper

Getränkekarte

Fohrenburger Spezialitäten

vom Fass:

Pfiff	0,2 l	2,40 €
Bier	0,3 l	2,90 €
Bier	0,5 l	3,60 €
Radler süß/sauer	0,3 l	2,90 €
Radler süß/sauer	0,5 l	3,60 €

aus der Flasche:

Weizen	0,5 l	3,80 €
Fohren „Ohne“, Weizen alkoholfrei	0,5 l	3,30 €

Offene Weine

Grüner Veltliner	1/8 l	2,50 €
Blauer Zweigelt	1/8 l	2,50 €
Wein gespritzt süß, sauer	1/4 l	2,80 €

Schnäpse und Liköre

Obstler	2cl.	2,80 €
Subirer	2cl.	4,90 €
Williams, Kirsch oder Marille	2cl.	2,80 €
Alte Himbeere	2cl.	3,90 €
Grappa	2cl.	5,90 €
Whiskey	4cl.	4,90 €
Averna, Ramazotti, Fernet Branca	2cl.	3,50 €
Baileys	2cl.	3,50 €

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser

Montes prickelnd	0,33 l	2,50 €
Montes prickelnd	0,75 l	4,80 €
Montes still	0,33 l	2,50 €
Montes still	0,75 l	4,80 €

Limonaden

Diezано Spezi	0,33 l	2,90 €
Diezано Zitro	0,33 l	2,90 €
Diezано Orange	0,33 l	2,90 €
Coca Cola / Cola Zero	0,33 l	2,90 €
Almdudler	0,33 l	2,90 €
Tonic	0,20 l	2,90 €
Bitter Lemon	0,20 l	2,90 €

Fruchtsäfte

Apfelsaft, Orangensaft	0,25 l	2,50 €
Apfelsaft, Orangensaft	0,50 l	3,80 €
Johannisbeersaft	0,25 l	2,70 €
Johannisbeersaft	0,50 l	3,80 €
Jugenddrink Insider Mangosaft mit Soda	0,50 l	2,30 €
Soda	0,30 l	0,60 €
Soda	0,50 l	1,10 €
Soda Zitrone	0,30 l	2,20 €
Soda Zitrone	0,50 l	2,90 €
Säfte gespritzt klein	0,25 l	2,20 €
Säfte gespritzt groß	0,50 l	3,20 €

Heiße Getränke

Kaffee	2,60 €
Espresso	2,30 €
Doppelter Espresso	3,60 €
Kaffee Hag	2,60 €
Cappuccino	2,90 €
Latte Macchiato	3,10 €
Heiße Schokolade	2,70 €
Heiße Schokolade mit Sahne	2,90 €
Tee	2,30 €

Allergeninformation

Namen	Buchstaben-code	steht für
Gluten	A	Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (alle Weizenarten und Weizenabkömmlinge, die in Österreich zusätzlich zu den genannten Namen Dinkel und Khorasan Weizen weiters als Kamut, Emmer, Einkorn und Grünkern im Handel erhältlich sind), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
Krebstiere	B	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
Ei	C	Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
Fisch	D	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
Erdnuss	E	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
Soja	F	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Milch	G	Milch von Säugetieren wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd und Esel und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
Nüsse	H	Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
Sellerie	L	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
Senf	M	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sesam	N	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sulfite	O	Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO ₂ , die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind
Lupinien	P	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Weichtiere	R	Weichtiere wie z.B. Muscheln, Austern, Schnecken und daraus gewonnene Erzeugnisse

- Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.
- Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.
- Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.
- * Enthält eine Phenylalaninquelle
- ** Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken

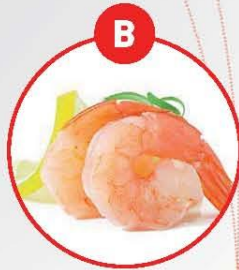
Alle Angaben erfolgen trotz sorgfältiger Bearbeitung ohne Gewähr und vorbehaltlich gesetzlicher Änderungen.

Die 14 Allergene



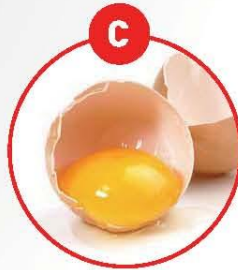
A
**GLUTENHALTIGES
GETREIDE UND
DARAUS GEWONNENE
ERZEUGNISSE**

z.B. Brot und Gebäck, Kuchen, Teigwaren, Suppen, Soßen, Paniermehl, Semmelbrösel, Würstwaren, Backerbsen, Frischkornbreie, Desserts, Schokolade



B
**KREBSTIERE
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE**

z.B. Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Paella, Bouillabaisse, Sashimi, Surimi



C
**EIUVON GEFLÜGEL UND
DARAUS GEWONNENE
ERZEUGNISSE**

z.B. Eierteigwaren, panierte Speisen, Mayonnaise, Palatschinken, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croissants, Faschierter Braten, Burger, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Soßen, Dressings, Desserts



D
**FISCH UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE (AUSSER
FISCHGELATINE)**

z.B. Kracker, Soßen, Suppen, Würzpasteten, Würste, Surimi, Sardellenwurst, Brotaufstriche, Feinkostsalate, Pasteten, Vitello tonnato



E
**ERDNÜSSE
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE**

z.B. Margarine, Brot, Kuchen, Gebäck, Schokocreme, Brotaufstriche, Cerealien, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Saftsaude, Eis, aromatisierter Kaffee, Likör, (Pommes Frites)



F
**SOJABOHNEN UND
DARAUS GEWONNENE
ERZEUGNISSE**

z.B. Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokocreme, Brotaufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Sportlernahrung, Diät drinks, Kaffeeweißer



G
**MILCH VON SÄUGETIEREN
UND MILCHERZEUGNISSE
(INKLUSIVE LAKTOSE)**

z.B. Brot, Kuchen, Gebäck, Brüh-, Koch-, Roh-, Bratwurst, Feinkostsalate, Margarine, Nussnougatcreme, Müsli, Schokolade, Karamell, Aufläufe, Gratin, Kartoffelpüree, Kroketten, Pommes Frites, Chips, Suppen, Soßen, Dressing, Marinaden, Desserts, Kakao, Wein



H
**SCHALENFRÜCHTE UND
DARAUS GEWONNENE
ERZEUGNISSE**

z.B. Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste (Pistazien), Rohwürste (Walnüsse), Pasteten, Feinkostsalate (Waldorf), Joghurt, Käse, Nuss-/ Nougatcreme, Aufstriche, Müsli, Schokolade, Marzipan, Müsliriegel, Kekse, Dressings, Curry, Pesto, Desserts, Likör, aromatisierter Kaffee



L
**SELLERIE
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE**

z.B. Suppenbrühe, Gewürzbröt, Wurst, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Kräuterkäse, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Brühe, Suppen, Eintopf, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, salzige Snacks (Chips)



M
**SENF UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE**

z.B. Fleischerzeugnisse, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Dressing, Mayonnaise, Ketchup, eingelegtes Gemüse und Gewürzmischungen, Käse, Essiggurken



N
**SESAMSAMEN UND
DARAUS GEWONNENE
ERZEUGNISSE**

z.B. Brot, Knäckebrot, Gebäck (süß und salzig), Müsli, vegetarische Gerichte, Falafel, Salate, Humus, Feinkostsalate, Marinaden, Desserts



O
**SCHWEFELDIOXID UND
SULFITE**

z.B. Fruchtzubereitungen, Müsli, Brot, Fleischerzeugnisse, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Sauerkraut, Fruchtsaft, Chips und andere getrocknete Kartoffelerzeugnisse, gesalzener Trockenfisch



P
**LUPINEN UND
DARAUS GEWONNENE
ERZEUGNISSE**

z.B. Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz/vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Eiersatz, Kaffeesatz, Flüssiggewürze



R
**WEICHTIERE WIE
SCHNECKEN, MUSCHELN,
TINTENFISCHE UND
DARAUS GEWONNENE
ERZEUGNISSE**

z.B. Würzpasteten, Paella, Suppen, Soßen, Marinaden, Feinkostsalate

Beachten Sie auch die Inhaltsangaben auf den Etiketten der Produkte welche Sie verarbeiten!

Gastronomen und Hoteliers müssen ihre Kunden künftig darüber informieren, welche Speisen bei ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Dies ist gesetzlich vorgeschrieben (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Die Information kann schriftlich (in der Speisekarte) oder mündlich erfolgen und gilt für diese 14 Allergene.