

## 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](http://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		

## Menü

Tatar vom Räucherlachs mit Honig-Senf-Sauce auf Salat Bouquet (G,D,M)	8,90 €
Geschmorte Kalbsbäckchen mit Serviettenschnitte und Karottengemüse	18,50 €
Kürbiskern-Eis Parfait fein garniert	6,90 €
3-Gang-Menü	31,30 €

## Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet mit Olivenöl, Parmesan und einem Blattsalatsträußchen im Tempura Schälchen (A,M,G)	12,90 €
Karotten-Orangen-Cremesuppe mit Selleriestroh (L,G,N,F)	4,90 €
Klare Rindersuppe / Gemüsesuppe mit hausgemachten Frittaten (A,C,G,L)	4,50 €

## Salate

Gemischter Salat mit French- oder Italienischem Dressing (G,M)	4,50 €
Großer gemischter Salat mit French- oder Italienischem Dressing (G,M)	8,50 €
Großer gemischter Salat mit gebratenen Hähnchenstreifen	11,90 €
rosa gebratenem Ländle Jungrindfilet	15,90 €
sautierten Garnelen (D)	15,90 €

## Kids

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

8,50 €

Dazu servieren wir eine Kugel Eis als Dessert.

## Vegetarisch

Walgauer Käseknöpfe

11,90 €

(mit Berg-, Räs- und Surakäs – eigene Mischung) und Röstzwiebeln  
dazu wahlweise Apfelmus oder kleiner gemischter Salat (A,C,G)

Linsencurry

8,90 €

mit Basmati Reis und Karottenchips (L,F)

Hausgemachte Spinatknödel mit Bergkäse gefüllt

9,90 €

an brauner Butter und Grana Padano (A,C,G)

## Hauptspeisen

<b>Hähnchenbrustfilet</b> an fruchtig-pikanter Thaicurrykokossauce, mit frischen Früchten und Basmatireis (G,L)	14,90 €
<b>„Surf and Turf“</b> zwei Medaillons vom Ländle Jungrindsfilet und zwei Garnelen gebraten auf gemischtem Salatteller (B,M)	19,90 €
<b>Rinderfilet</b> mit Cognacsauce an Grießplätzchen und Kohlrabi-Karottengemüse (G,M,L)	24,80 €
<b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b> mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren (A,C)	18,50 €
<b>Zart gebratener Lachs</b> auf Mango-Blatt-Spinat und Frühkartoffeln (D,L,M)	15,90 €

## Eichamt Burger

<b>Beef Burger</b>	12,90 €
Ciabatta Brötchen mit zartgebratenem Rinderfilet Rucola, Tomate und hausgemachter BBQ Sauce (A,F,N,E)	
<b>Chicken Burger</b>	10,90 €
Ciabatta Brötchen mit zartgebratenem Hähnchen Rucola, Tomate und hausgemachter fruchtiger Mango-Curry Sauce (A,F,N,E)	
<b>Veggi Burger</b>	10,90 €
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

<b>Riebel Knödel</b>	6,90 €
mit Apfelragout und Vanilleeis (A,G,O)	
<b>Topfenmousse</b>	5,90 €
mit Fruchtspiegel (G)	
<b>Eine Kugel Vanilleeis</b>	3,10 €
mit Kürbiskern Öl (E,G)	
<b>Apfel-Ingwer Eis</b>	5,60 €
mit Absolut Wodka	

## Weine aus der 0,75 Flasche

### Weißweine

2015 Grüner Veltliner - Hoher Rain 23,70 €

Bioweingut Geyerhof, Ilse Maier, Furth bei Palt, Kremstal  
Typischer Veltliner, mit feinem „Pfefferl“ 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 €
Cynar	4 cl.	3,10 €
Sherry Dry	5 cl.	4,50 €
Porto Taylen	5 cl.	4,50 €

## 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 €
Red Bull	0,33 l	3,80 €

### 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 <sub>2</sub> , 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

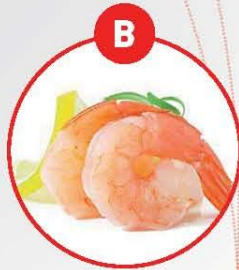
*Alle Angaben erfolgen trotz sorgfältiger Bearbeitung ohne Gewähr und vorbehaltlich gesetzlicher Änderungen.*

# Die 14 Allergene



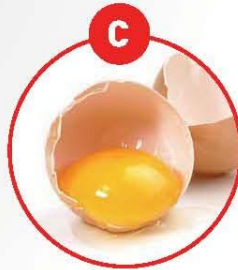
**A**  
**GLUTENHALTIGES  
GETREIDE UND  
DARAUS GEWONNENE  
ERZEUGNISSE**

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**  
**EI VON 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.