

## 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	3,90 €
Prosecco-Orange	1 dl	3,50 €
Prosecco mit Holunderblütensirup		4,30 €
Hugo		4,90 €
Aperol Spritz		4,90 €
Mirtillo Spritz		4,90 €
Campari Soda oder Orange	4 cl	3,90 €

## Unsere Flaschenweine im Offenausschank

### Weiß

2016 Luftikus Weißweincuvée	1/8 l	3,90 €
-----------------------------	-------	--------

Bioweingut Toni Hartl, Reisenberg, Carnuntum Winzer des Jahres 2017

Frischer und jugendlicher Weißwein, mit duftender Nase und langem Abgang

2015 Roter Veltliner – Riede Riesmain	1/8 l	3,90 €
---------------------------------------	-------	--------

Bioweingut Mehofer, Neudegg am Wagram, Donauland

Charmanter Wein, mit gut eingebundener Säure und rundem Körper

## Rosé

### 2015 Gemischter Satz – Rosé

1/8 l

3,90 €

(Rebsorten Blaufränkisch, Zweigelt und Merlot)

Weingut Groszer Wein, Burg, Südburgenland

Dichte Rosé Farbe, jugendliche Frische und eine beerige Note

## Rot

### 2013 Rot Küvee

1/8 l

3,90 €

(Küvee aus Blaufränkisch, Zweigelt, Merlot, Cabernet und Syrah)

Weingut Groszer Wein, Burg, Südburgenland

Kräftiges und dichtes Cuvée, mit ausgewogenem Körper und langem Abgang

### 2015 Kellermeister Privat – St. Laurent

1/8 l

3,90 €

Weinkellerei Winzer Krems, Kremstal

Mittelschwerer Rotwein, mit ausgewogener Frucht und eleganter Würze am Gaumen

## Suppen

Ananas – Kokoscremesuppe mit frischer Ananas und Curryschaum (L,G,N,F)	4,90 €
Klare Rindersuppe/ Gemüsesuppe mit Grießnockerl oder 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)	7,50 €
Großer gemischter Salat mit gebratenen Hähnchenstreifen	11,90 €
rosa gebratenem Ländle Jungrindfilet	15,90 €
sautierten Garnelen an Knoblauch (D)	15,90 €
geräuchertem Lachs (D)	13,90 €

## Kids

Für unsere kleinen Gäste bieten wir <b>alle</b> Speisen in kleinen Portionen an.	8,50 €
---	--------

Dazu servieren wir eine Kugel Eis als Dessert.

## Vegetarisch

<b>Walgauer Käseknöpfe</b> (mit Berg-, Räs- und Surakäs – eigene Mischung) und hausgemachten Röstzwiebeln dazu wahlweise Apfelmus oder kleiner gemischter Salat (A,C,G)	11,90 €
<b>Hausgemachte Spinatknödel mit Bergkäse gefüllt</b> an brauner Butter und Grana Padano (A,C,G)	8,90 €

## Hauptspeisen

<b>Würzig gegrillte Landhendlbrust</b> an fruchtig-pikanter Thaicurrykokossauce, mit frischen Früchten und Basmatireis (G,L)	13,90 €
<b>Zwiebelrostbraten von der Beiried vom Ländlerind</b> mit hausgemachten Röstzwiebeln an Rotweinjus dazu Röstkartoffeln und Speckbohnen (G)	17,90 €
<b>„Surf and Turf“</b> zwei Medaillons vom Ländle Jungrindsfilet und zwei Garnelen mit Knoblauch und Chilischote gebraten auf gemischtem Salatteller (B,M)	19,90 €
<b>Wiener Schnitzel vom Schweinerücken</b> mit Pommes Frites und Preiselbeeren (A,C)	13,90 €

## 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 BBQ Sauce (A,F,N,E)	
<b>Veggi Burger</b>	9,90 €
Ciabatta Brötchen mit Pulled Chunks (Erbsenprotein) Rucola und hausgemachter BBQ Sauce (A,F,N,E)	
Zu unseren Burgern empfehlen wir Süßkartoffel Pommes	4,70 €
oder Pommes Frites	3,50 €

## Hauptspeisen – Fisch

<b>Rösti mit geräuchertem Lachs</b>	13,90 €
Rucola und Tomate an Honigsensauce (D,L,M)	

## Eiskarte

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

Gemischtes Eis mit Sahne mit den Sorten Erdbeere, Vanille und Schokolade (G,E)	5,30 €
Coup Dänemark Vanilleeis mit Schokosauce und Sahne (G,E)	5,80 €
Früchtebecher Apfel-Ingwer, Erdbeere, Zitrone mit Früchten der Saison und Sahne (G)	6,60 €
Eiskaffee Vanilleeis mit frischem Kaffee und Sahne (E,G)	6,90 €
Apfel-Ingwer Sorbet mit Absolut Vodka Eine Kugel Sorbet mit 4 cl Vodka	6,60 €
Hausgemachtes Campari Sorbet mit Prosecco (O)	5,50 €
Extra Portion Sahne	0,80 €
Extra Portion Schokosauce	0,30 €

## 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 €
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	3,10 €
Cappuccino mit Sahne	3,30 €
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

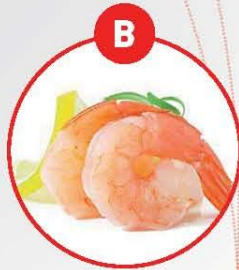
*Alle Angaben erfolgen trotz sorgfältiger Bearbeitung ohne Gewähr und vorbehaltlich gesetzlicher Änderungen.*

# Die 14 Allergene



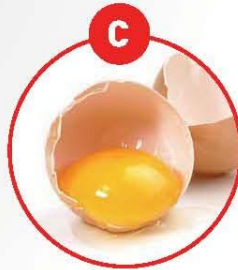
**A**  
**GLUTENHALTIGES  
GETREIDE UND  
DARAUS GEWONNENE  
ERZEUGNISSE**

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, Kaffeeersatz, 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.