



La Gam

SoulFood - Passion - CleanEating

Herzlich willkommen.

Schön, dass du da bist!

Special Aperitiv

Koste unsere Sommer - Cocktails

RubinSpritz Wermut - Grapefruit - Prickelndes Wermut-herb im Geschmack, erfrischend 6

LimoncelloSprizz hausgemachter Zitronenlikör & Bioprosecco superfrisch & mediterran 6

CampariAmalfi Pink Grapefruit - Bitter Lemon süß & fruchtig 6

Vorspeisen

Beef Tatar

Superfood: Sprossen - fermentierte Gemüse - hausgebackene Kracker - hibiskusglasierte Tomate (ACLMD) 17

Sautierte Bio-Shitake aus Pöllau - Gartensalatvariation

(LM, vegan) 15

Bio - Rote Rüben Carpaccio - Edelschimmelkäse

Nuss- und Trockenfruchtvariation - Edelschimmelkäse - Salat

(EHLND, vegan möglich) 15

Unser Süpple kochen wir jeden Tag aus Neue!

Suppe des Tages - Frag unsere Mitarbeiter

(Allergene bitte bekannt geben! Vegetarisch, vegan meistens möglich) 6

Hauptspeisen

Kichererbsen-Kokos-Curry & Mandel-Naanfladen

Kichererbsen – Marktgemüse – Kokos & Gartenkräuterdipp (AFHL, vegan) 17

Polentatörtchen

Begrilltes Gartengemüse – gerüstete Austernseitlinge vom Pilzhof Koch (L, vegan, glutenfrei) 17

Unsere Austernseitlinge werden mit Liebe und Konsequenz im Pilzhof Koch in Schölbling aufgezogen, handverlesen und nur kurz sautiert, um den vollen Wert zu erhalten.

Harda Selleriesteak mit hus'gmachtam Öpflmus

Pumpernikelsauce & oagana Öpfl us am Garta mit Gmüas und Grumpra-Püree

mit hausgemachtem Apfelmus aus eigenen Äpfeln, Pumpernikelsauce, Gemüse & Kartoffelpüree (ALMD, vegan) 17

Hard ist das wunderbare Dorf am Bodensee in dem Chefin Clarissa aufgewachsen ist und wo sie zum ersten Mal experimentelles Alternativsteak aus dem mütterlichen Garten vorgesetzt bekam.

Bio-Rinderfiletsteak 250g

Erdäpfel – Pfeffersauce – Marktgemüse (LMD) 39

„How do you want it?“ – Raw – Medium – Well Done

Lass´ unsere Mitarbeiter wissen, wie du es gerne magst!

Bunter Salat (LM) 6

Portion Brot (AEN) 2

Hauptspeisen

Gin-gebeiztes Lachsfilet in Bio-Qualität

Tomatenvinaigrette – Gartenkräuter – Erdäpfelcreme (DGLD) 24

Ihr Lieben! Wenn ich, Clarissa, als Vorarlbergerin eine Fußnote zum Lachs einfüge, erwartet ihr euch bestimmt Folgendes: „Die frischen Fische, die Onkel Arno aus dem See fischte...“

Nööööö - viel zu fad, außerdem gibt´s im Bodensee keinen Lachs. Ich möchte euch Folgendes erzählen: Wir beizen unseren regional bezogenen Bio-Lachs im Haus mit Bio-Beete, so erhält er seine coole Farbe. Die Beete gibt außerdem einen filigranen erdigen Ton. Ganz besonders macht den Lachs der edle Gin, der ihn in Wacholderaromen taucht. Wir geben ihn nur für einen kleinen Moment in den Dampf, um alle wertvollen Nährstoffe zu schützen. Enjoy!

Not McDonald's gegrillte Henderlbrust in Kürbiskern-Kruste

lai-iai-o – and on the plate there is some hausgemachter Erdäpfelsalat lai-iai-o – and bunter frischer Salat lai-lai-o!
(LMN) 17

Schmecker – Steierisch – Lecker

Sautierte Bio-Shitake aus Pöllau – Gartensalatvariation

Der, dem aufmerksamen LeserIn fällt auf, dieses Gericht gibt´s auch als Vorspeise – Danke an dieser Stelle für die Achtsamkeit passend zum Konzept „LaGom“ – Erfahre mehr unter www.lagom-hartberg.at ...Und wieder hast du Recht; das war raffiniert gesetzte Werbung. Bitte-Danke-Gern-Geschehen 😊 (LM, vegan) 17

Garnelen – Mango-Chili-Chutney – Risotto Limone

Parmigiano – Rucola – Umami pur (BDGL) 24

Mit dem Lehnwort umami wird in der Physiologie eine Qualität des Geschmackssinnes bezeichnet, die neben süß, sauer, salzig und bitter zu den grundlegenden Sinnesqualitäten der gustatorischen Wahrnehmung beim Menschen zählt und als „würzig“ oder „wohlschmeckend“ beschrieben wird

Desserts

Mehlspeise der Stunde

Frag unsere Mitarbeiter – wir backen frisch und nach Lust & Laune und wenn viel geht, geht mal was aus. Dann sei so lieb und such´ dir was anderes Leckeres aus der Karte aus. (Allergene bitte erfragen) 4

Tonkabohnen-Parfait – Früchteragout

Der Tonkabaum kommt im nördlichen Südamerika und dem tropischen Südafrika vor. Er gehört zu den Schmetterlingsblütlern innerhalb der Familie der Hülsenfrüchtler. Die frisch-geriebenen Tonkabohnen schmecken erst etwas bitter, verwandeln ihr Aroma aber schnell ins süß-herbe. Der Geschmack erinnert an Vanille, Marzipan, Mandeln, Süßholz. (CHG) 8

Sommer Espresso

Frisch gebrühter Segafredo Bio-Espresso – Vanilleeis (CG) 5

Eiscafe

Vanilleeis - kalter Kaffee - Sahne - Waffel (CG) 6

TuttiFrutti

Himbeereis - Vanilleeis - Fruchtsauce -frische Früchte - Sahne - Waffel 7

Schoko-Becher

Schokoeis - Vanilleeis - Sahne - Schokosauce - Waffel (CG) 6

Beschwipster Coupe

Vanilleeis - Sahne - Mandelsplitter - Schokosauce - Waffel

Amaretto oder Baileys oder Wodka (CG) 8

Steiner – Becher

Vanilleeis – Kürbiskernöl - Sahne - Kürbiskerne - Waffel (CGH) 7

La Gom

SoulFood - Passion - CleanEating

Wir verbinden unsere kulinarischen Passionen:

Clean Eating – Vollwerte, nicht (bzw. möglichst wenig) prozessierte, wertvolle Nahrungsmittel, mit Fokus auf Nachhaltigkeit, Regionalität und Qualität. Unsere Produkte beziehen wir unter anderen von

Pilzhof Koch -Schölböng, Naturtrüffel e.U., Sonnentor-Tees und Gewürze, Steierquelle – Wasser, Schmallegger vom Ring, Zotter-Schokolade, Hirt & Schröck und weiteren qualitätsbewussten Lieferanten.

Wir achten auf Fair-Trade und Bio-Anbau. Am liebsten nutzen wir die Produkte aus unseren eigenen Gärten. „Da weiß man einfach was drinnen ist.“

Gekocht wird mit Liebe und Augenmerk auf Nährstoffzusammensetzung.

Soul Food – Lieblingsessen, das soo guat schmeckt und Erinnerungen weckt, Geborgenheit vermittelt, der Seele schmeichelt - Freunde & Familie zusammenbringt und happy macht.

Weil in unserem Weltverständnis „Iagom“ zur langfristigen Zufriedenheit und Glück führt.

[la:gom] – schwedisch – not too little, not too much, just right!

Und at least noch ein paar Infos:

Wir veranstalten immer wieder teilweise recht spontane Events.

Gerne nehmen wir euch in unserer Gästekartei auf und informieren euch per Newsletter, WhatsApp, oder über facebook und insta über Aktuelles und News.

www.lagom-hartberg.at

Kennt ihr schon den Rittersaal?

Er befindet sich direkt über uns, ist modern ausgestattet mit

Bühne, Galerie, Foyer und Barbereich.

Mit Platz für bis zu 120 Personen, eignet er sich perfekt für

Feiern aller Art, Kunstevents und vieles mehr.

Gerne kümmern wir uns

um euer leibliches Wohl und einen perfekten Event!

clarissaleimbach@lagom-hartberg.at

0660 / 57 94 513

info@lagom-hartberg.at

Generell bitte zu beachten: Allergene: Die 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. Es gibt darüber hinaus noch weitere Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte, können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. Ihr findet die Allergene im Aushang!

“Was von Herzen kommt, kann auf Herzen wirken!”

Danke, dass ihr unsere Gäste seid!