

# Lamm im Rau

14. September. 2018

## Vorspeisen

|  |      |
|--|------|
| Herbstsalat mit Kerne, Apfel und gehobeltem Bergkäs'                         | € 8  |
| Eisbergsalat mit gerauchter Forelle und blauen Zwiebeln                      | € 9  |
| Ruccola mit Pfingstweider Bio-Spiegelei und gehobeltem Parmesan              | € 10 |
| Allgäuer Rahmromadour & Weißlacker mit blauen Zwiebeln sauer angemacht       | € 8  |
| Rindfleischsalat vom Schulterscherzel mit Käferbohnen und Kürbiskernöl       | € 9  |
| Wurstsalat von der Kalbs-Lyoner mit Kirschtomätle und Frühlingszwiebeln      | € 10 |
| Glückstädter Matjes auf gebuttertem Hausbrot mit Zwiebel und Ei              | € 11 |
| Ziegenkäse-Mousse auf kaltem Ratatouille mit toskanischem Culatello-Schinken | € 12 |
| Russische Eier mit Räucherlachs und Forellenkaviar auf Kartoffelsalat        | € 13 |
| Vitello tonnato vom Kalbsrücken mit Wachtelei und Apfelkapern                | € 15 |
| lauwarmer Salat von Pulpo mit grünen Bohnen und Kartoffelwürfel              | € 16 |
| Tartar vom roten Thun mit Teriyaki und Wasabi-Mayonnaise                     | € 17 |

## Suppen und Kleinigkeiten

|  |      |
|--|------|
| Tomatensuppe mit Creme fraiche und Croutons  | € 6  |
| Tafelspitzbrühe mit Dinkelflädle, Schnittlauch und Backerbsle                          | € 7  |
| Schwammerl-Rahmsuppe mit frischen Pfifferlingen  | € 8  |
| Fenchel-Schaumsuppe mit ausgelösten Flußkrebse   | € 9  |
| Bodensee-Fischsuppe mit Gemüsestreifen, Weißbrot-Chips und Sc. Rouille                 | € 10 |
| Blutwurst-Gröstel mit Apfelmus und Kartoffel-Meerrettich-Püree                         | € 13 |
| Steinpilz-Maultäschle in Petersiliebutter geschwenkt mit Tomatenwürfel und Parmesan    | € 13 |
| Riesling-Rahmkutteln mit Frühlingszwiebeln und Kümmelkartoffele                        | € 15 |
| Trippa fiorentina mit Parmesan und Rosmarinkartoffeln                                  | € 15 |
| Gekochter Kalbskopf mit Sc. Gribiche und Salzkartoffeln                                | € 18 |
| Gebackener Kalbskopf mit Sc. Remoulade und Kartoffelsalat                              | € 18 |
| frische Pfifferlinge in Kräuterrahm auf Schnittlauchnüdele                             | € 18 |
| frische Steinpilze mit Zwiebele und Petersilie in Butter, Parmesan und Weißweinrisotto | € 22 |

## Wirtshaus-Spezialitäten

|   |      |
|---|------|
| frisch gehobelte Dinkel-Käs'spätzle mit Emmentaler, Berg- und Räbkäs'<br>mit Zwiebele abgeschmälzt und Kartoffel-Kopfsalat dazu | € 19 |
| Gaisburger Marsch<br>Siedfleisch in der Brühe mit Kartoffelschnitz', Dinkelspätzle und Zwiebelschmälze                          | € 19 |
| Pärle Vorarlberger Kalbsbratwürscht, Lustenauer Senf, Biersoße und Kartoffelsalat   | € 13 |
| Stielkoteletts vom niederbayrischen Spanferkel<br>in der Brösel-Kruste gebacken mit Kartoffel-Gurken-Salat                      | € 24 |
| Cordon bleu vom Tiroler Kalbsrücken<br>gefüllt mit Bergkäs und Schinken, dazu Kartoffel-Gurken-Salat                            | € 28 |

## Weinempfehlung

|  |         |
|--|---------|
| 2017er Wiener Gemischter Satz DAC Weingut <a href="#">Mayer am Pfarrplatz</a> , Wien | ¼l € 10 |
| 2016er Riesling Ried Klaus Federspiel Weingut Josef Jamek, Joching/Wachau            | ¼l € 10 |
| Schweizer Apfelwein Spezial-Auslese, von Hochstamm-Äpfeln Mosterei Möhl, Thurgau     | ½l € 5  |

# Lamm im Rau

## Die Hauptsachen

|  |      |
|--|------|
| <b>ofenfrischer Schweinskrustenbraten</b><br>an dunklem Augustiner Biersößle, Apfel-Blaukrautsalat und Semmelknödel                        | € 22 |
| <b>ausgelöstes Rehragout</b><br>mit frischen Rahmschwammerln, Speckkrusteln, Preiselbeeren und Spinatspätzle                               | € 26 |
| <b>Gekochtes Kalbszüngle</b><br>in Dijon-Senfsoße mit frischem Blattspinat und Nüdele  | € 23 |
| <b>Saure Kalbsnierle</b><br>mit grünen Bohnen und gerösteten Dinkelspätzle   | € 25 |
| <b>½ Bio-Bauern-Gockel</b> in Olivenöl mit frischen Kräutern gebraten<br>dazu Parmesan-Wirsing und Kartoffel-Chilistock                    | € 27 |
| <b>Piccata vom Kalbsfilet</b> in der Parmesan-Kruste<br>auf Kirschtomaten-Ragout mit gegrillten Zucchini und Kräuterlinguini               | € 30 |
| <b>Geschnetzeltes</b> vom Kärntner Ochsenfilet<br>mit frischen Kräuterpfefferlingen und Lauchkäs'spätzle                                   | € 30 |
| <b>Entrecôte</b> vom Hirschkalb an schwarzer Holunderbeerensoße,<br>auf durchgedrehtem Wirsing, frische Rahmteinpilze und Kartoffelkrapfen | € 35 |

## vom Grill

|  |      |
|--|------|
| <b>Rib-Eye</b> vom Kärntner Alm-Ochs<br>mit Sc. Barbeque, Speckbohnen und Schalenkartoffele                      | € 34 |
| <b>Côtes de Veau</b> vom Tauern-Kalb<br>mit Sc. Aioli, geschmortem Mangold und Steinpilzgnocchi                  | € 36 |
| <b>Filetsteak vom Kärntner Alm-Ochs'</b><br>mit Cafe de Paris-Butter, frischen Steinpilzen und feinen Rahmnüdele | € 40 |

## Fischiges

|  |      |
|--|------|
| <b>Bodensee-Felchenfilets</b> in Mandelbutter gebraten<br>mit gedünstetem Brokkoli und Petersilie-Kartoffele           | € 22 |
| <b>Bodensee-Kretzerfilets</b> in der Brösel-Kruste gebacken<br>mit hausgemachter Sc. Remoulade und Kartoffelsalat      | € 24 |
| <b>Medaillon vom</b> geangelten Gelbflossen-Thun<br>mit Zucchini-marmelade auf geschmortem Fenchel mit Weißweinrisotto | € 32 |

## Zum Nachtisch

|   |      |
|---|------|
| <b>Zwetschgensüpple</b> mit hausgemachtem Sauerrahm-Eis                   | € 8  |
| <b>hausgemachtes Caramel-Eis</b> mit Fleur de Sel und pfeffrigem Apfelmus | € 9  |
| <b>Eton Mess</b> – frische Erdbeeren, Baiser, Sahne und Maraschino        | € 10 |

**Bitte beachten Sie freundlichst:** Wir stellen pro Tisch nur eine Rechnung aus.

*Zu Allergenen in den Speisen fragen Sie bitte unsere Service-Mitarbeiter.  
Spuren von Allergenen können in allen Speisen enthalten sein.*