

# Lamm im Rau

+

Zum Mittagessen am Freitag, 14. September 2018

<b>Tomatensuppe</b> mit Croutons und Creme fraîche € 6	<b>Herbstsalat</b> mit Kernle, Apfel und gehobeltem Bergkäs' € 8
<b>Flädlesupp'</b> mit Backerbsle und Schnittlauch € 7	<b>Eisbergsalat</b> mit gerauchter Forelle und blauen Zwiebeln € 9
<b>Schwammerl-Rahmsuppe</b> mit frischen Pfifferlingen € 8	<b>Ruccolasalat</b> mit Bio-Spiegelei und gehobeltem Parmesan € 10
<b>Kürbis-Schaumsuppe</b> mit ausgelösten Flußkrebse € 9	<b>Wurstsalat von der Kalbs-Lyoner</b> mit Kirschtomätle und Frühlingzwiebeln € 10
<b>Riesling-Rahmkutteln</b> mit Frühlingzwiebele und Kümmelkartöffe € 15	<b>Blutwurst-Gröstel</b> mit Apfelmus und Kartoffel- Meerrettich-Pürree € 13

## Wirtshaus-Menü

**Buchstaben-Suppe**  
mit Erbsle, Karotte und Schnittlauch

**frische Bodensee-Felchenfilets**  
in der Brösel-Kruste gebacken  
Sc. Remoulade und Kartoffelsalat

**Schokoladenpudding**  
mit Vanillesoße und Russisch Brot

mit Vorspeise **oder** Nachtisch €15  
mit Vorspeise **und** Nachtisch €18

<b>Bio-Spiegeleier &amp; Rahmspinat</b> von der Pfingstweid mit reschen Bratkartoffeln € 16
<b>frische Pfifferlinge</b> in Kräuterrahm auf Schnittlauchnüdele € 18
<b>Dinkel-Käs'spätzle</b> von Emmentaler, Berg- und Räbkäs' mit Zwiebele abgeschmälzt und Kartoffel-Kopfsalat € 19
<b>Gaisburger Marsch</b> Siedfleisch in der Brühe mit Kartoffelschnitz', Dinkelspätzle und Zwiebelschmälze € 19
<b>Bodensee-Felchenfilets</b> in Mandelbutter gebraten gedünstetem Brokkoli und Petersilie-Kartöffe € 22
<b>Bodensee-Kretzerfilets</b> in der Brösel-Kruste gebacken mit Sc. Remoulade und Kartoffelsalat € 24

<b>Pärle Vorarlberger Kalbsbratwürscht</b> mit Augustiner Biersoße Lustenauer Senf und Kartoffelsalat € 13
<b>gezupftes Frikassee</b> vom Bio-Bauern-Gockel mit Erbsle, Karotten und Champignons, dazu Safranreis € 20
<b>knuspriger Schweinskrustenbraten</b> an dunklem Augustiner Biersöble, Apfel-Blaukrautsalat und Kartoffelknödel € 22
<b>Stielkoteletts vom Spanferkel</b> in der Brösel-Kruste gebacken mit Preiselbeerle und Kartoffel-Gurken-Salat € 24
<b>Saures Kalbsnierle</b> mit grünen Bohnen und Kartoffelpürree € 25
<b>Paillards vom Kalbsrücken</b> mit Cafe de Paris-Butter Parmesanspinat und Steinpilzgnocchi € 30

*Für Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter. Spuren von Allergenen können in allen Speisen enthalten sein.*

Wir bitten Sie freundlichst zu beachten: Wir stellen pro Tisch nur eine Rechnung aus!