

Lamm im Kau

10. Oktober. 2018

Vorspeisen

Herbstsalat mit Kernle, Apfel und gehobeltem Bergkäs'	€ 8
Pfingstweider Bio-Feldsalat mit gehacktem Ei, gerösteten Brot- und Speckwürfele	€ 9
Ruccola mit Pfingstweider Bio-Spiegelei und gehobeltem Parmesan	€ 10
Eisbergsalat mit gerauchter Forelle und blauen Zwiebeln	€ 11
Allgäuer Rahmromadour & Weißlacker mit blauen Zwiebeln sauer angemacht	€ 9
Tafelspitzsalat vom Alm-Ochs' mit Käferbohnen und Kürbiskernöl	€ 10
Ziegenkäse-Mousse auf kaltem Ratatouille mit toskanischem Culatello-Schinken	€ 12
lauwarmer Linsensalat mit Entenschinken auf Rote Bete	€ 13
Russische Eier mit Räucherlachs und Forellenkaviar auf Kartoffelsalat	€ 13
Vitello tonnato vom Kalbsrücken mit Wachtelei und Apfelkapern	€ 15

Suppen und Kleinigkeiten

Tomatensuppe mit Creme fraiche und Croutons	€ 6
Tafelspitzbrühe mit Dinkelflädle, Schnittlauch und Backerbsle	€ 7
Kürbis-Schaumsuppe mit Kürbiskernen und steirischem Kernöl	€ 8
Schwammerl-Rahmsuppe mit luftgetrocknetem Rehschinken	€ 9
Blutwurst-Gröstel mit Apfelmus und Kartoffel-Meerrettich-Pürree	€ 13
Saure Kutteln in der dunklen Brenne mit reschen Bratkartoffeln	€ 16
Steinpilz-Maultäschle in Petersiliebutter geschwenkt mit Tomatenwürfel und Parmesan	€ 13
frische Pfifferlinge in Kräuterrahm auf Schnittlauchnüdele	€ 18

Wirtshaus-Spezialitäten

frisch gehobelte Dinkel-Käs'spätzle mit Emmentaler, Berg- und Räßkäs' mit Zwiebele abgeschmälzt und Kartoffel-Kopfsalat dazu	€ 19
Gaisburger Marsch Siedfleisch in der Brühe mit Kartoffelschnitz', Dinkelspätzle und Zwiebelschmälze	€ 19
Stielkoteletts vom niederbayrischen Spanferkel in der Brösel-Kruste gebacken mit Kartoffel-Gurken-Salat	€ 24
Cordon bleu vom Tiroler Kalbsrücken gefüllt mit Bergkäs und Schinken, dazu Kartoffel-Gurken-Salat	€ 28

Weinempfehlung

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

ofenfrischer Schweinskrustenbraten

an Augustiner Wiesenbiersoße, Lustenauer Faßsauerkraut, und Semmelknödel € 22

½ Bio-Bauern-Gockel

in Butter gebraten mit Kartoffel-Gurken-Salat € 24

Saure Kalbsnierle

mit breiten Bohnen und gerösteten Dinkelspätzle € 22

frz. Perlhuhnbrüstle mit frischen Kräutern und Knoblauch

in Olivenöl gebraten, Parmesanswiring und Kartoffel-Chili-Stock € 27

Piccata vom Kalbsfilet in der Parmesan-Kruste

auf Kirschtomaten-Ragout mit gegrillten Zucchini und Kräuterlinguini € 30

Geschnetzeltes vom Kärntner Ochsenfilet

mit frischen Kräuterpfefferlingen und Lauchkäs'spätzle € 30

ausgelöstes Hirschragout mit Preiselbeerbirne

frischen Rahmschwammerl, Speckkrusteln und Spinatspätzle € 27

Rehrücken an schwarzem Holundersöble

Rahmwiring, frische Pfifferlinge und Kartoffelkrapfen € 35

vom Grill

Rib-Eye vom Kärntner Alm-Ochs

mit Sc. Barbeque, Speckbohnen und Schalenkartoffele € 34

Côtes de Veau vom Kalb

mit Cafe de Paris-Butter, Parmesan-Spinat und Steinpilzgnocchi € 36

Filetsteak vom Kärntner Alm-Ochs'

an grüner Pfeffer-Rahmsöble, Speckbohnen und Kartoffelrösti € 40

Fischiges

Bodensee-Kretzerfilets in der Brösel-Kruste gebacken

mit hausgemachter Sc. Remoulade und Kartoffelsalat € 24

Bodensee-Zanderfilets in Rieslingrahm gedünstet

frischer Blattspinat und Schnittlauchnüdele € 26

Bodensee-Hechtfilet in Butter gebraten

auf Rahmsauerkraut mit Kaviarschmand und Kartoffelschnee € 26

Zum Nachtisch

Zwetschgensüpple mit hausgemachtem Sauerrahm-Eis

€ 8

hausgemachtes Caramel-Eis mit Fleur de Sel und pfeffrigem Apfelmus

€ 9

Eton Mess – 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.*