

# Lamm im Rau

+

.Zum Mittagessen am Donnerstag , 11. Oktober 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>Kürbis-Schaumsuppe</b> mit Kürbiskernle und Kernöl € 8	<b>Ruccolasalat</b> mit Bio-Spiegelei und gehobeltem Parmesan € 10
<b>Schwammerl-Rahmsuppe</b> mit gerauchtem Rehschinken € 9	<b>Russische Eier</b> mit Räucherlachs und Forellenkaviar auf Kartoffelsalat € 13
<b>Blutwurst-Gröstel</b> mit Apfelmus und Kartoffel-Meerrettich-Püree € 13	<b>Saure Kutteln</b> mit reschen Bratkartoffeln € 16

## Wirtshaus-Menü

**Eierfadensuppe**  
mit Schnittlauch

**Kalbfleischpflanzerl**  
mit frischen Rahmschwammerl  
und Tagliatelle

**Kratzete**  
mit Apfelmus

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

**Bio-Spiegeleier & Rahmspinat**  
von der Pflingstweid  
mit reschen Bratkartoffeln  
€ 16

**frische Pfifferlinge**  
in Kräuterrahm  
auf Schnittlauchnüdele  
€ 18

**Dinkel-Käs'spätzle**  
von Emmentaler, Berg- und Räbkäs'  
mit Zwiebele abgeschmälzt und Kartoffel-Kopfsalat  
€ 19

**Gaisburger Marsch**  
Siedfleisch in der Brühe mit Kartoffelschnitz',  
Dinkelspätzle und Zwiebelschmälze  
€ 19

**Bodensee-Kretzerfilets**  
in der Brösel-Kruste gebacken  
mit Sc. Remoulade und Kartoffelsalat  
€ 24

**Bodensee-Hechtfilet**  
in Butter gebraten auf Rahmsauerkraut  
mit Kaviarschmand und Kartoffelschnee  
€ 26

**Rostbratwürstle**  
auf Lustenauer Faßsauerkraut  
mit Kartoffelpüree und Biersoße  
€ 13

**Stielkoteletts vom Spanferkel**  
in der Brösel-Kruste gebacken  
mit Preiselbeerle und Kartoffel-Gurken-Salat  
€ 24

**frz. Perlhuhnbrüstle**  
mit frischen Kräutern und Knoblauch in Olivenöl gebraten,  
Parmesanswirsing und Kartoffel-Chili-Stock  
€ 27

**ausgelöstes Hirschragout**  
mit Preiselbeerbirne frischen Rahmschwammerl,  
Speckkrusteln und Spinatspätzle  
€ 27

**geschnetzelttes** vom Kärntner Ochsenfilet  
mit frischen Kräuterpfifferlingen  
und Lauchkäs'spätzle  
€ 30

**Piccata vom Tiroler Kalbsfilet**  
in der Parmesankrustem mit Kirschtomatenragout,  
gegrillte Zucchini und Pfefferspaghettioni  
€ 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!