

# Lamm im Rau

+

.Zum Mittagessen am Freitag, 9. November 2018

**Tomatensuppe**  
mit Croutons und Creme fraîche  
€ 6

**Flädlesupp'**  
mit Backerbsle und Schnittlauch  
€ 7

**Kürbis-Schaumsuppe**  
mit Kürbiskernle und Kernöl  
€ 8

**Schwammerl-Rahmsuppe**  
mit gerauchtem Rehschinken  
€ 9

**Herbstsalat**  
mit Apfel, Radiesle und gehobeltem Bergkäs'  
€ 8

**Pfingstweider Bio-Feldsalat**  
mit gehacktem Ei, gerösteten Brot- und Speckwürfele  
€ 9

**Webers Endiviensalat**  
mit Bio-Spiegelei und gehobeltem Parmesan  
€ 10

**Tafelspitzsalat vom Alm-Ochs'**  
mit Käferbohnen und Kürbiskernöl  
€ 10

## Wirtshaus-Menü

**Lachstartar**  
mit Kaviarschmand auf Kartoffelrösti

**Verlorene Pfingstweider Bio-Eier**  
in Senfsoße auf Blattspinat  
mit Schnittlauch-Nudeln

**Karmell-Eis**  
mit Fleur de sel

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

**Blutwurst-Gröstel**  
mit Apfelmus und Kartoffel-Meerrettich-Pürree  
€ 13

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

**frische Pfifferlinge**  
in Kräuterrahm mit Preiselbeeren  
und Schnittlauch-Semmelknödel  
€ 22

**Cordon bleu** vom Tiroler Kalbsrücken  
gefüllt mit Bergkäs und Schinken,  
dazu Kartoffel-Gurken-Salat  
€ 28

**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

**Vorarlberger Kalbswurst**  
mit Augustiner Biersoße  
Lustenauer Senf und Kauer Kartoffelsalat  
€ 13

**Kesselgulasch**  
vom Kalbsnacken mit Sauerrahm  
Kauer Faßsauerkraut und Dinkelspätzle  
€ 20

**Hirschragout**  
mit Preiselbeerbirne,  
Rahmwirsing und Semmelknödel  
€ 25

**Perlhuhnbrüstle**  
in Petersiliebutter gebraten  
mit frischen Rahmchampignons und Spinatsätzle  
€ 27

**Geschnetzeltes vom Ochsenfilet**  
mit frischen Kräuterpffifferlingen  
und Linsen-Rahmspätzle  
€ 28

**Piccata vom Kalbsfilet**  
in der Parmesan-Kruste mit Kirschtomaten-Ragout  
gegrillte Zucchini und Kräuterspaghetti  
€ 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!