

Lamm im Kau

4 Dezember. 2018

Vorspeisen

| | |
|---|------|
| Wintersalat vom Weberhof mit Kernle, Apfel, Rote Bete und gehobeltem Bergkäs' | € 8 |
| Pfingstweider Bio-Feldsalat mit gehacktem Ei, gerösteten Brot- und Speckwürfele | € 9 |
| Allgäuer Rahmromadour & Stich's Weißlacker mit blauen Zwiebeln sauer angemacht | € 9 |
| Tafelspitzsalat vom Alm-Ochs'mit Käferbohnen und Kürbiskernöl | € 10 |
| Ziegenkäse-Mousse auf Ratatouille mit Bresaola | € 12 |
| lauwarmer Linsensalat mit Entenschinken auf Rote Bete | € 13 |
| Russische Eier mit Räucherlachs und Forellenkaviar auf Kartoffelsalat | € 14 |
| Tartar vom Ochsenfilet handgeschnitten und klassisch angemacht | € 18 |

Suppen

| | |
|---|------|
| Tomatensuppe mit Creme fraiche und Croutons | € 6 |
| Tafelspitzbrühe mit Dinkelflädle, Schnittlauch und Backerbsle | € 7 |
| Allgäuer Käs-Rahmsüpple mit gerösteten Weißbrotwürfele | € 8 |
| Schwammerl-Rahmsuppe mit luftgetrocknetem Rehschinken | € 9 |
| Blutwurst-Gröstel mit Apfelmus und Kartoffel-Meerrettich-Pürree | € 13 |
| Steinpilz-Maultäschle in Petersilie-Butter mit altem Bergkäs | € 15 |

Wirtshaus-Spezialitäten

| | |
|--|------|
| frisch gehobelte Dinkel-Käs'spätzle mit Emmentaler, Berg- und Räckkäs' mit Zwiebele abgeschmälzt und Kartoffel-Endiviensalat 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 | € 23 |
| Cordon bleu vom Tiroler Kalbsrücken gefüllt mit Bergkäs und Schinken, dazu Kartoffel-Gurken-Salat | € 28 |

Weinempfehlung

| | |
|---|------------------|
| 2017er Wiener Gemischter Satz DAC trocken, Weingut Mayer am Pfarrplatz Grüner Veltliner – Riesling – Rotgipfler - Ziefandler | 12,5 %vol ¼l € 8 |
| Schweizer Apfelwein Spezial-Auslese von Hochstamm-Äpfeln Mosterei Möhl, Thurgau | ½l € 5 |

Lamm im Kau

Die Hauptsachen

| | |
|--|------|
| Ausgelöstes Wildschweinragout mit Preiselbeer-Birne, frische Rahmchampignons und Semmelknödel | € 25 |
| Geschmorte Kalbsbäckle an Rotwein mit gebratenen Kräuterseitlingen und Linsenrahmspätzle | € 26 |
| Kalbsnierle in Dijon-Senfsoße mit grünen Bohnen und Thymian-Reis | € 24 |
| Kalbsleberle in Salbeibutter mit gedünsteten Zucchini und Petersilie-Kartoffeln | € 26 |
| Perlhuhnbrüstle mit Knoblauch und frischen Kräutern in Olivenöl gebraten, Parmesan-Wirsing und Kartoffel-Chili-Stock | € 27 |
| Piccata vom Kalbsfilet in der Parmesankruste auf Tomatenragout mit gegrillten Zucchini und Kräuterlinguini | € 30 |
| Barbarie-Entenbrüstle auf Balsamico-Linsen Mandelrosenkohl und Kartoffel-Trüffelpüree | € 35 |
| Kalbsfilet an Morchelrahm - Leipziger Allerlei und Bubenspitze | € 35 |
| Hirsch-Medaillon mit Preiselbeerssoße Rahmsteinpilze - Maronenpüree – Ribisl-Blaukraut | € 35 |
| frisches Nordee-Seezungenfilet an Safran-Rahmsößle auf Blattspinat Ravioli | € 35 |
| gebratene Wildfang-Garnelen geschmolzene Kirschtomaten Grünspargel-Risotto – Parmesan-chips | € 35 |

vom Grill jeweils serviert mit Speckbohnen und Schalenkartoffle

| | |
|--|------|
| Rib-Eye vom Kärntner Alm-Ochs mit Sc. Barbeque, | € 34 |
| Côtes de Veau vom Kalb mit Cafe de Paris-Butter | € 36 |
| Filet-Steak vom Kärntner Alm-Ochs' an grüner Pfeffer-Rahmsoße | € 40 |

Zum Nachtisch

| | |
|--|------|
| hausgemachtes Caramel-Eis mit Fleur de Sel und pfeffrigem Apfelmus | € 9 |
| Vermicelles – Maroni-Mousse mit Vanille-Eis, Meringue und Kirschwasser | € 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.*

Lamm im Rau

Advents-Menü

Zum Aperó

alkoholfreier Traubensecco € 5
geeister Glühwein mit Rieslingsekt € 7

Advents-Menü

kleiner Küchengruß

Vorweg

Pfifferlings-Terrine
Feldsalat - Holunderschmand

danach servieren wir

Wildfang-Garnelen
Zitronengras - Glasnudeln - Koriander

Sie wählen aus fünf Hauptgängen

Barbarie-Entenbrüstle
Balsamico-Linsen
Mandelrosenkohl - Kartoffel-Trüffelpürree
oder

Kalbsfilet
Morchelrahm - Leipziger Allerlei
Bubenspitze
oder

Hirsch-Medaillon
Rahmsteinpilze - Preiselbeersose
Maronenpürree - Ribisl-Blaukraut
oder

Seezungenfilet
Safranoße
Blattspinat - Ravioli
oder

Kräuterseitling
Grüenspargel-Risotto - geschmolzene Kirschtomaten
Parmesan-chips

und zum Nachtsch

Himbeerparfait - Baumkuchen
Schokoladenmousse - Sabayon

€ 50

Das Menü servieren wir nur tischweise