

# Lamm im Kau

11. Januar 2019

## 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
Wurstsalat von der Kalbs-Lyoner mit Pfingstweider Bio-Spiegelei	€ 10
Glückstädter Matjes mit Apfel, Zwiebel, Sauerrahm und Salzkartoffeln	€ 11
Tafelspitzsalat vom Alm-Ochs' mit Käferbohnen und Kürbiskernöl	€ 12
Gerauchte Forelle auf Winterrettich-Salat mit Kaviar-Schmand	€ 12
lauwarmer Linsensalat mit Entenschinken auf Rote Bete	€ 13
Russische Eier mit Räucherlachs und Forellenkaviar auf Kartoffelsalat	€ 14
Crevette rosé mit frz. Mayonnaise zum Puhlen	€ 14
Tartar vom Ochsenfilet handgeschnitten und klassisch angemacht	€ 18

## Suppen und Kleinigkeiten

Tomatensuppe mit Creme fraiche und Croutons	€ 6
Tafelspitzbrühe mit Dinkelflädle, Schnittlauch und Backerbsle	€ 7
Allgäuer Käs-Rahmsuppe mit gerösteten Weißbrotwürfele	€ 8
Schwammerl-Rahmsuppe mit luftgetrocknetem Rehschinken	€ 9
Klare Bodensee-Fischsuppe mit Safran, Gemüsestreifen und Sc. Rouille	€ 10
schwäbische Weinbergschnecken mit Knoblauchbutter überbacken	€ 12
Blutwurst-Gröstel mit Apfelmus und Kartoffel-Meerrettich-Pürree	€ 13
Saure Kutteln in der braunen Brenne mit reschen Bratkartoffeln	€ 16
Florentiner Kutteln mit Knoblauch, Parmesan und Rosmarinkartoffe	€ 16
Morchelrahmkutteln mit Frühlingszwiebeln und Kümmelkartoffele	€ 16

## Wirtshaus-Spezialitäten

frisch gehobelte Dinkel-Käs'spätzle mit Emmentaler, Berg- und Räbkäs' mit Zwiebele abgeschmälzt und Kartoffel-Endiviensalat dazu	€ 20
Gaisburger Marsch Siedfleisch in der Brühe mit Kartoffelschnitz', Dinkelspätzle und Zwiebelschmälze	€ 20
Gebackener Kalbskopf mit hausgemachter Sc. Remoulade und Kartoffel-Endiviensalat	€ 22
Stielkoteletts vom niederbayrischen Spanferkel in der Brösel-Kruste gebacken mit Kartoffel-Gurken-Salat und Preiselbeeren	€ 24
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

<b>Gekochtes Zwischenripp-'Stück vom Salzburger Alm-Ochs'</b> mit Wurzelgemüse in der Brühe, frisch geriebener Meerrettich und resche Bratkartoffeln	€ 18
<b>Eingemachtes Kalbsfleisch</b> von der Brust in legiertem Rieslingrahm mit frischem Blattspinat und abgeschmälzten breiten Nudeln	€ 24
<b>Saure Kalbsnierle</b> mit grünen Bohnen und gerösteten Dinkelspätzle	€ 24
<b>Kalbsleberle</b> in Salbeibutter gebraten, gedünstete Zucchini und Kartoffelpüree	€ 27
<b>Ausgelöstes Stubenküken</b> aus dem Val di Spluga in Rosmarinbutter mit Knoblauch gebraten, auf Ratatouille mit Pfefferspaghetti	€ 26
<b>frz. Barbarie-Entenbrüstle</b> an Portweinsoße auf Balsamico-Linsen mit Mandelrosenkohl und Trüffelpüree	€ 28
<b>Sahne-Gschnetzeltes</b> vom Kalbsfilet mit frischen Champignons und knusprigem Kartoffelrösti	€ 28
<b>Rostbrätle</b> vom Salzburger Alm-Ochs gedünstete Zwiebeln, durchgedrehter Rahmwirsing und Bratkartoffeln	€ 30
<b>ausgelöstes Rehragout</b> mit Preiselbeer-Birne, frische Rahmchampignons und Semmelknödel	€ 25
<b>Medaillon vom Hirschkalb</b> mit Wacholderbutter schwarzem Holundersößle, Rahmsteinpilze, Rosenkohl und Schupfnudeln	€ 35

<b>Schweizer Käsfondue</b> von fünferlei Käse mit Kirschwasser, Silberzwiebele, Cornichons und Tessiner Ruchmehl-Brot	€ 21
--	------

<b>vom Grill</b> serviert mit Speckbohnen und Schalenkartoffe	
<b>Nackenkotlett</b> vom Wagramer Strohschwein mit Knoblauchschand	€ 26
<b>Côtes de Veau</b> vom Tauern-Kalb mit Cafe de Paris-Butter	€ 36
<b>Entrecôte</b> vom US Nebraska-Beef mit Sc. Barbeque	€ 38
<b>Filet-Steak</b> vom Kärntner Alm-Ochs' an grüner Pfeffer-Rahmsoße	€ 42

## Fischiges

<b>frisches Bodensee-Hechtfilet</b> im Lauchbett mit Riesling gedünstet, zerlassenes Bütterle und Salzkartoffeln	€ 25
<b>frische Bodensee-Zanderschnitte</b> an Safran-Rahmsößle auf frischem Blattspinat und Nüdele	€ 30

## Zum Nachtisch

<b>hausgemachtes Caramel-Eis</b> mit Fleur de Sel und pfeffrigem Apfelmus	€ 9
<b>Vermicelles</b> – 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.*