

# Lamm im Rau

+

.Zum Mittagessen am Samstag, 12. Januar 2019

<b>Tomatensuppe</b> mit Croutons und Creme fraîche € 6	<b>Wintersalat</b> mit Apfel, Rote Bete, Nüsse und Bergkäs' € 8
<b>Flädlesupp'</b> mit Backerbsle und Schnittlauch € 7	<b>Pfingstweider Bio-Feldsalat</b> mit gehacktem Ei, gerösteten Brot- und Speckwürfele € 9
<b>Allgäuer Käs'rahmsüpple</b> mit gerösteten Brotwürfele € 8	<b>Tafelspitzsalat vom Alm-Ochs'</b> mit Käferbohnen und Kürbiskernöl € 10
<b>Schwammerl-Rahmsuppe</b> mit gerauchtem Rehschinken € 9	<b>Gerauchte Forelle</b> auf Winterrettich-Salat mit Kaviar-Schmand € 12
<b>Klare Bodensee-Fischsuppe</b> mit Safran, Gemüsestreifen und Sc. Rouille € 10	<b>Blutwurst-Gröstel</b> mit Apfelmus und Kartoffelpüree € 13

## Wirtshaus-Menü

<b>Russisch Ei</b> mit Lachsstreifen auf Kartoffelsalat  frisch gekochtes <b>Eisbein vom Spanferkel</b> Lustenauer Faßsauerkraut geriebener Meerrettich und Kartoffelpüree
<b>Marillenpfannküchle</b>  mit Vorspeise <b>oder</b> Nachtisch € 15 mit Vorspeise <b>und</b> Nachtisch € 18

<b>Pärle 'gschwollene' Kalbsbratwürscht</b> Augustiner Biersoße, Lustenauer Senf und Kartoffelsalat € 16	<b>Saure Albinse &amp; Dinkelspätzle</b> mit steirischem Rauchspeck und Saitenwürschtle € 15
<b>Pfingstweider Bio-Spiegeleier</b> auf frischem Rahmspinat mit reschen Brattkartoffeln € 16	<b>Florentiner Kutteln</b> mit Rosmarinkartoffele und gehobeltem Parmesan € 16
<b>Dinkel-Käs'spätzle</b> von Emmentaler, Berg- und Räbkäs' mit Zwiebele abgeschmälzt und Kartoffel-Kopfsalat € 19	<b>Geschnetzeltes vom Hirschrücken</b> mit Preiselbeer-Birne, Rahmschwammerln und Schupfnudeln € 25
<b>Gaisburger Marsch</b> Siedfleisch in der Brühe mit Kartoffelschnitz', Dinkelspätzle und Zwiebelschmälze € 19	<b>Eingemachtes Kalbsfleisch</b> in legiertem Rieslingrahm mit Blattspinat und breiten Nudeln € 22
<b>Stielkoteletts vom Spanferkel</b> in der Bröselkruste gebacken dazu Kartoffelsalat und Preiselbeeren € 24	<b>frz. Barbarie-Entenbrüstle</b> an Portweinsoße auf Balsamico-Linsen mit Mandelrosenkohl und Trüffelpüree € 28
<b>Bodensee-Hechtschnitte</b> in der Brösel-Kruste gebacken Sc. Remoulade und Kartoffel-Endiviensalat € 25	<b>Rostbrätle vom Salzburger Alm-Ochs</b> mit gedünsteten Zwiebeln, durchgedrehtem Rahmwirsing und Bratkartoffeln € 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!