

# Lamm im Rau

9. Februar 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
Wurstsalat von der Kalbs-Lyoner mit Pfingstweider Bio-Spiegelei	€ 10
Haxensalat vom Tauern-Kalb mit lauwarmer Linsen-Vinaigrette	€ 12
Kronsild – junge Bismarck-Heringe mit Apfel, Zwiebel, Sauerrahm und Salzkartoffeln	€ 11
Crevette rosé zum Puhlen mit frz. Mayonnaise und Stangen-Weißbrot	€ 14
Gerauchter Lachs Rücken 'Zar Nikolai' auf schwarzem Winterrettich mit Kaviar-Schmand	€ 16
handgeschnittenes Beef Tartar vom Ochsenfilet – 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 Sc. Rouille und Weißbrot-Chips	€ 10
½ Dtzd. Schwäbische Weinbergschnecken mit Knoblauchbutter überbacken	€ 12
Gebackener Kalbskopf mit Sc. Remoulade und Kartoffelsalat	€ 12
Blutwurst-Gröstel mit Apfelmus und Kartoffel-Meerrettich-Püree	€ 13
Saure Kutteln in der braunen Brenne mit reschen Bratkartoffeln	€ 16
Riesling-Rahmkutteln mit Frühlingszwiebele und Kümmelkartoffele	€ 16
Florentiner Kutteln mit Rosmarinkartoffeln und gehobeltem Parmesan	€ 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
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

## Unsere Weinempfehlung

2018er Sauvignon Domaine Bellevue Touraine Appelation Tourain Contrôlé Domaine Earl Vauvy, Les Martinières, Noyers sur Cher, Val de Loire	¼ l € 7
2017er 'Le Mas' Coteaux du Languedoc Cuvée aus Syrah, Grenache und Carignan Languedoc Appelation d'Origine Protégée, Domaine Piere Clavel, Mas de Perie, Assas	¼ l € 8

# Lamm im Rau

## Die Hauptsachen

<b>Gekochtes Zwischenripp'-Stück</b> vom Kärntner Alm-Ochs' mit Wurzelgemüse in der Brühe, frisch geriebener Meerrettich und Petersiliekartoffeln	€ 18
<b>ofenfrischer Schweinskrustenbraten</b> an Augustiner Biersoße, Lustenauer Faßsauerkraut und Semmelknödel	€ 22
<b>geschmortes Schulterscherzel</b> vom Tauern-Kalb an Balsamicosoße mit getrüffeltem Rosenkohl und Kartoffel-Meerrettich-Pürree	€ 24
<b>Kalbszüngle in Dijon-Senfsoße</b> mit frischem Blattspinat und abgeschmälzten Bandnudeln	€ 22
<b>Saure Kalbsnierle</b> mit grünen Bohnen und gerösteten Dinkelspätzle	€ 24
<b>Kalbsleberle</b> in Salbeibutter gebraten, gedünstete Zucchini und Kartoffelpürree	€ 27
<b>Ausgelöstes Stubenküken</b> in Rosmarinbutter mit Knoblauch gebraten, auf Ratatouille mit Kartoffel-Chili-Stock	€ 26
<b>Piccata</b> vom Kalbsfilet in der Parmesankruste auf Tomatenragout mit gegrillte Zucchini und Kräuterspaghetti	€ 28
<b>Zwiebelrostbräte</b> vom Salzburger Alm-Ochs' mit durchgedrehtem Rahmwirsing und reschen Bratkartoffeln	€ 30

## vom Grill

<b>Nackenkotlett</b> vom Wagramer Strohschwein mit Knoblauchschand, Ratatouille und Pfefferspaghetti	€ 26
<b>Entrecôte</b> vom Bœuf Charolais du Bourbonnaise Cafe de Paris-Butter, grüne Bohnen und Kartoffel-Meerrettich-Pürree	€ 34
<b>Côtes de Veau</b> vom Tiroler Tauern-Kalb mit Sc. Aioli, Parmesan-Spinat und Steinpilzgnocchi	€ 36
<b>Filet-Steak</b> vom Kärntner Alm-Ochs' auf grüner Pfeffer-Rahmsoße mit grünen Bohnen und Kartoffelrösti	€ 42

## Frisch vom Fang aus dem See

<b>Felchenfilets</b> in der Brösel-Kruste gebacken, hausgemachte Sc. Remoulade und Kartoffel-Endiviensalat	€ 22
<b>Hechtfilet</b> im Lauchbett mit Weißwein pochiert geriebener Meerrettich, zerlassenes Bütterle und Salzkartoffeln	€ 24
<b>Zanderschnitte</b> mit frischen Kräutern in Olivenöl gebraten Tomatenbutter, gedünsteter Fenchel und Safranrisotto	€ 26

## Zum Nachtisch

<b>Rote Grütze</b> mit flüssigem Rahm	€ 6
<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.*