

# Lamm im Rau

11. März 2019

## im Anstich

Maximator – Fastenbock vom Augustiner-Bräu München	½l im Steinkrug	€ 5
	¼l im Steinkrug	€ 3

## Vorspeisen

Wintersalat mit Kernen, Apfel, Rote Bete und gehobeltem Bergkäs'	€ 8
Feldsalat vom Weberhof mit gehacktem Ei, gerösteten Brot- und Speckwürfele	€ 9
Spinatsalat & verlorenes Ei von der Pfingstweid mit Bacon und Parmesan-Späne	€ 10
Allgäuer Rahmromadour & Kaiserblunzn mit blauen Zwiebeln sauer angemacht	€ 10
Wurstsalat von St. Galler Schübling	€ 11
Haxensalat vom Tauern-Kalb mit lauwarmer Linsen-Vinaigrette	€ 12
Glückstädter Matjes & Kronsild mit Apfel, Zwiebel und Sauerrahm, Pellkartoffeln	€ 14
Gerauchter Lachs auf schwarzem Winterrettichsalat 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-Rahmsüpple mit gerösteten Weißbrotwürfele	€ 8
Fenchel-Rahmsuppe mit ausgelösten Flußkrebsele	€ 8
Bärlauch-Schaumsüpple mit Räucherlachsstreifen	€ 9
Klare Bodensee-Fischsuppe mit Gemüsestreifen, Sc. Rouille und Weißbrot-Chips	€ 10
Blutwurst-Gröstel mit Apfelmus und Kartoffel-Meerrettich-Pürree	€ 13
Saure Kutteln in der braunen Brenne mit reschen Bratkartoffeln	€ 16
Spargelragout mit frischen Morcheln und Bärlauch	€ 21

## 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 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

## Der Bulle von Schätzlesruh

Bio-Bauer Wolpold vom Demeterhof Schätzlesruh in Friedrichshafen hat einen 2-jährigen Weidebullen für uns beim Bio-Metzger Eberle in Wäld schlachten lassen. Den verbraten und verkochen wir nun von „Nose to Tail“. Immer so, wie's der Reifegrad möglich macht. Heute gibt's: \_\_\_\_\_

Gehacktes mit gebutterten Hörnle, geriebenem Käs' und Apfelmus	€ 14
Geröstete Leberspätzle mit verkleppertem Bio-Rührei und kleinem Feldsalat	€ 16
Gekochter Wadschenkel in der Brühe, frisch geriebener Meerrettich und Petersiliekartoffeln	€ 18
Geschmorte Haxe mit frischen Kräutern an Rotwein, grüne Bohnen und Safranrisotto	€ 20
Gebrautes Huftsteak „rare“ mit Bio-Spiegelei, Dijon-Senf und Lyoner Kartoffeln	€ 24

## Unsere Weinempfehlung

2018er Sauvignon Domaine Bellevue Touraine Appellation Tourain Contrôlé Domaine Earl Vauvy, Les Martinières, Noyers sur Cher, Val de Loire	¼l € 8
2017er 'Le Mas' Coteaux du Languedoc Cuvée aus Syrah, Grenache und Carignan Languedoc Appellation d'Origine Protégée, Domaine Piere Clavel, Mas de Perie, Assas	¼l € 9

# Lamm im Kau

## Die Hauptsachen

<b>Schweinsbratwürstle</b> auf Lustenauer Faßsauerkraut mit Kartoffelpüree und Maximator-Biersoße	€ 16
<b>Wildschwein-Gulasch</b> mit frischen Rahmchampignons und Semmelknödel	€ 20
<b>Kalbsnierle</b> in Dijon-Senfrahmsoße mit grünen Bohnen auf Bandnudeln	€ 24
<b>Geschmorte Kalbsbäckle</b> mit getrüffeltem Rosenkohl und Kartoffel-Bärlauch-Püree	€ 26
<b>Kalbsleberle</b> in Salbeibutter gebraten , gedünstete Zucchini und Parmesan-Polenta	€ 27
<b>Ausgelöste Bio-Bauernhendl</b> in Rosmarinbutter mit Knoblauch gebraten, auf Ratatouille mit Kartoffel-Chili-Stock	€ 26
<b>Piccata vom Kalbsfilet</b> in der Parmesankruste gebraten mit Kirschtomaten-Ragout auf Zucchini und Kräuterlinguini	€ 28
<b>Rostbrätle</b> vom Salzburger Alm-Ochs' mit gedünsteten Zwiebeln, druchgedrehtem Wirsing und Bratkartoffeln	€ 30

<b>½ Pfd. frischer weißer Spargel aus Schrobenhausen</b> mit Sc. Hollandaise oder Polonaise , dazu Dinkel-Kräuterflädle	€ 27
<u>dazu</u> Kalbsmedaillon oder Filetschnitte vom Ochs' mit Cafe de Paris-Butter	€ 16
Kalbsschnitzele in der Brösel-Kruste gebacken	€ 11
Gerauchter Bio-Bauernschinken vom Demeterhof Wolpold	€ 10

## vom Grill

<b>Entrecôte</b> vom Salzburger Alm-Ochs' Knoblauchschand und Barbeque-Sc., Peperonataund Schalenkartoffele	€ 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' mit grüner Pfefferrahmsoße, Bohnen und Kartoffelrösi	€ 42

## Fischiges aus dem See

<b>Felchenfilets</b> in Mandelbutter gebraten gedünsteter Brokkoli und Curry-Reis	€ 23
<b>Hechtschnitte</b> im Safranrahmsöble auf frischem Blattspinat und Schnittlauchnüdele	€ 27
<b>Zanderschnitte</b> auf der Haut gebraten Zucchini-marmelade, geschmorter Fenchel und Kartoffel-Trüffelpüree	€ 29

## Zum Nachtisch

<b>hausgemachtes Caramel-Eis</b> mit Fleur de Sel und pfeffrigem Apfelmus	€ 9
<b>Rhabarber-Grütze</b> mit Topfennocke Himbeereis und Mandelblättle	€ 10
<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.*