

Lamm im Rau

13. April 2019

Vorspeisen

Frühlingsalat mit Kernle, Apfel, Gurke, Radiesle und gehobeltem Bergkäs'	.€ 8
Wildkräutersalat & verlorenes Ei von der Pfingstweid mit Bacon und Parmesan-Späne	€ 10
Ochsenmaulsalat mit gekochten Wachteleiern	€ 9
Wurstsalat von der Kalbs-Lyoner mit Kirschtomätle	€ 10
Allgäuer Rahmromadour & kalter Krustenbraten mit blauen Zwiebeln sauer angemacht	€ 11
Glückstädter Matjes mit Zwiebel und Ei auf gebuttertem Hausbrot	€ 12
Russisch Ei mit Lachsstreifen und Forellenkaviar auf Kartoffelsalat	€ 14
Tartar vom Kärntner Ochsenfilet – handgeschnitten und klassisch angemacht	€ 18

Suppen und Kleinigkeiten

Tomatensuppe mit Creme fraiche und Croutons	€ 6
Tafelspitzbrühe mit Dinkelflädle, Schnittlauch und Backerbsle	€ 7
'Spargelkremsuppe mit Spargelstückle und gerösteten Mandeln	€ 8
Bärlauch-Schaumsüpple mit Räucherlachsstreifen	.€ 9
Florentiner Kutteln mit Parmesan und Rosmarinkartoffeln	€ 16
Morchelrahm-Kutteln mit Frühlingszwiebeln und Bärlauchkartoffele	.€ 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 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

¾ pfd. frischer weißer Gäuboden-Spargel aus Geiselhöring mit Sc. Hollandaise oder Polonaise und Dinkel-Kräuterflädle	€ 27
--	------

dazu

Filetschnitte vom Alm-Ochs' mit Bärlauchbutter	.€ 16
Medaillon vom Tauern-Kalb mit Cafe de Paris-Butter	€ 14
Kalbsschnitzele in der Brösel-Kruste gebacken	.€ 12
Bodensee-Kretzerfilets in Petersilie-Butter gebraten	.€ 10
Gekochter Traditions-Beinschinken oder Bio-Rauchschinken vom Bauer Wolpold	.€ 8

unsere Weinempfehlung

Ein Schluck Glück – Riesling x Sylvaner trocken 11,5 %vol	¼ l Karaffe .€ 8
Weingut Jakob Schmid & Kaspar Wetli, Berneck/Ostschweiz	½ l Flasche. € 15

Lamm im Kau

Die Hauptsachen

knuspriger Schweinskrustenbraten dunkler Augustiner Biersoße, geschmorte Rahmradiesle und Semmelknödel	€ 22
ofenfrische Haxe vom Tauern-Kalb an Morchelsoße mit Spargelragout und Kartoffel-Bärlauchpüree	€ 25
Kalbsnierle in Dijon-Senf-Soße mit grünen Bohnen und Kartoffelrösti	€ 24
Stubenküken Val de Spluga mit frischen Kräutern gebraten, mit Knoblauch, Chorizon und Ratatouille auf Kartoffel-Chili-Stock	€ 26
Piccata vom Kalbsfilet in der Parmesankruste auf Tomatenragout mit Zucchini und Kräuterspaghetti	€ 28
Rostbrätle vom Pinzgauer Ochsen mit gedünsteten Zwiebeln, durchgedrehtem Rahmwirsing und Bratkartoffeln	€ 30

vom Grill

Nackenkotlett vom Innviertler Duroc-Schwein mit Speck und Schwarte gegrillt, Sc. Barbeque, Peperonata und Pfefferspaghettioni	€ 28
Côtes de Veau vom Vorarlberger Ländle-Kalb mit Sc. Aioli, Parmesan-Spinat und Steinpilzgnocchi	€ 34
Entrecôte vom Simmentaler Rind mit Knoblauchschand, grünen Bohnen und Schalenkartoffeln	€ 36

Fischiges, frisch aus dem See

Bodensee-Zanderfilet in Mandelbutter gebraten auf mit gedünstetem Fenchel und Curry-Reis	€ 26
Bodensee-Kretzerfilets in Rieslingrahm gedünstet frischer Blattspinat und Schnittlauchnudeln	€ 28

Zum Nachtisch

„Eton Mess“ - frische Erdbeeren, Baiser, Maraschino und Schlagrahm	€ 10
Rhabarber-Grütze mit Topfenocke Himbeereis und Mandelblättle	€ 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.*