

Lamm im Kau

15. Mai 2019

Vorspeisen

Frühlingsalat mit Kernle, Apfel, Gurke, Radiesle, Bärlauch und gehobeltem Bergkäs' .	€ 8
Webers Zupfsalat & Spiegelei von der Pflingstweid mit Parmesan-Späne	€ 10
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
Haxensalat vom Kalb mit mariniertem Grünspargel	€ 15
Tartar vom roten Thun mit Wasabi-Mayonnaise, Sesam und Teriyaki auf Gurkensalat	€ 18

Suppen

Tomatensuppe mit Creme fraiche und Croutons	€ 6
Tafelspitzbrühe mit Dinkelflädle, Schnittlauch und Backerbsle	€ 7
Spargelkremssuppe mit Spargelstückle und gerösteten Mandeln	€ 8
Bärlauch-Schaumsüpple mit Räucherlachsstreifen	€ 9
Rieslingrahm-Rahmkutteln mit Kümmelkartoffele	€ 16
Florentiner Kutteln mit Rosmarinkartoffeln und Parmesan	€ 16

Wirtshaus-Spezialitäten

frisch gehobelte Dinkel-Käs'spätzle mit Emmentaler, Berg- und Räbkäs' mit Zwiebele abgeschmälzt und Kartoffel-Kopfsalat 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

Lamm im Rau

Zur Spargelzeit

¾ pfd. frischer weißer Bio-Spargel vom Demeterhof Bernd Kiechle im Markgräfler Land mit Sc. Hollandaise, Polonaise und Mayonnaise, Dinkelflädle und neue Galatiner Kartoffele	€ 29
Filetschnitte vom Ochs' mit Bärlauchbutter	€ 16
Schnitzele vom Tiroler Kalbsrücken in der Brösel-Kruste gebacken	€ 12
Gekochter Traditions-Beinschinken oder Bio-Bauernrauchschinken	€ 8
 Ein Schluck Glück	
Bernecker Riesling x Sylvaner trocken	¼ Karaffe. € 8
Weingut Jakob Schmid & Kaspar Wetli, 11,5 %vol	½ Flasche € 15

Die Hauptsache

Saure Kalbsnierle mit grünen Bohnen und gerösteten Dinkelspätzle	€ 22
Gekochtes Kalbszüngle an Senfrahmsoße, frischer Blattspinat und Schnittlauchnüdel	€ 24
Maibock-Ragout mit Preiselbeeren, Steinpilzen und Semmelknödel	€ 24
Schwarzfederhühnchen mit Knoblauch, Chorizon und Kräutern gebraten, auf Ratatouille mit Kartoffel-ChiliStock	€ 26
Kretzerfilets in der Brösel-Kruste gebacken mit hausgemachter Sc. Remoulade und Kartoffel-Kressesalat	€ 26

vom Grill

serviert mit Sc. Aioli, Barbeque und Cafe de Paris-Butter, Speckbohnen und Pommes allumettes

Nackenkotlett vom Innviertler Duroc-Schwein	€ 28
Stielkotletts vom Tiroler Berglamm	€ 32
Côtes de Veau vom Vorarlberger Ländle-Kalb	€ 34
Entrecôte vom Simmentaler Ochs'	€ 36

Zum Nachtisch

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

zu Allergenen in den Speisen fragen Sie bitte unsere Service-Mitarbeiter.
Spuren von Allergenen können in allen Speisen enthalten sein.

Bitte beachten Sie freundlichst: Wir stellen pro Tisch nur eine Rechnung aus.