

Lamm im Rau

+

.Zum Mittagessen am Donnerstag, 16. Mai 2019

Tomatensuppe Croutons und Creme fraîche € 6	Frühlingsalat mit Apfel, Gurke, Radiesle, Bärlauch und Berg'käs € 8
Flädle-Supp' mit Backerbsle und Schnittlauch € 7	Wurstsalat von der Kalbs-Lyoner mit Kirschtomätle und blauen Zwiebeln € 10
Spargelkremsuppe mit Spargelstücke und Mandelblättle € 8	Russisch Ei mit Lachsstreifen und Forellenkaviar auf Kartoffelsalat € 14
Bärlauch-Schaumsüpple mit Räucherlachsstreifen € 9	Vitello tonnato vom Kalbsrücken mit Apfelkapern und Kirschtomaten € 16

Wirtshaus-Menü

Zuppa pavese

ofenfrische

Tiroler Kalbshaxe

im Tomatensugo geschmort
mit Rigatoni und Parmesan

Walnuß-Eis

mit Eierlikörsahne

mit Vorspeise **oder** Nachtisch € 15

mit Vorspeise **und** Nachtisch € 18

Frisch gehobelte Dinkel-Käs'spätzle

mit Zwiebele abgeschmälzt
und Kartoffel-Kopfsalat

€ 20

Gaisburger Marsch

Siedfleisch in der Brühe mit Kartoffelschnitz',
Dinkelspätzle und Zwiebelschmälze

€ 20

Stielkotletts vom Schweinerücken

in der Bröselkruste gebacken
dazu Kartoffelsalat und Preiselbeeren

€ 24

Bodensee-Kretzerfilets

in der Brösel-Kruste gebacken
Sc. Remoulade und Kartoffel-Kressensalat

€ 26

Pfingstweider Bio-Spiegeleier

auf frischem Rahmspinat
mit reschen Bratkartoffeln

€ 16

Saure Kalbsnierle

mit grünen Bohnen
und gerösteten Dinkelspätzle

€ 22

Gekochtes Kalbszüngle

in Dijon-Senfsoße
mit Blattspinat und Schnittlauchnüdele

€ 24

Maibockragout

an Holunderblütensoße
Preiselbeeren und frisch gehobelte Spätzle

€ 26

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!