

Lamm im Rau

7. Juni 2019

Vorspeisen

Frühlingsalat mit Kernle, Apfel, Gurke, Radiesle und gehobeltem Bergkäs'	€ 8
Webers Romanasalat & Spiegelei von der Pfingstweid mit Parmesan-Späne	€ 10
rahmiger Bio-Gurkensalat mit gerauchtem Bodensee-Fischfilet	€ 12
Ochsemaulsalat mit Radiesle und Wachteleier	€ 10
Allgäuer Rahmromadour & Stich's Weißlacker, mit blauen Zwiebeln sauer angemacht	€ 11
Bio-Rauchfleisch von Bauer Wolpolds Rind mit Parmesan und Tiroler Bergbauernbutter	€ 12
Haxensalat vom Tiroler Kalb mit lauwarmer Radiesls-Vinaigrette	€ 14
Glückstädter Matjes mit Zwiebel und Ei auf gebuttertem Hausbrot	€ 12
Russisch Ei mit Lachsstreifen und Forellenkaviar auf Kartoffelsalat	€ 14

Suppen

Tomatensuppe mit Creme fraiche und Croutons	€ 6
Tafelspitzbrühe mit Dinkelflädle, Schnittlauch und Backerbsle	€ 7
Kartoffel-Rahmsuppe mit frischen Pfifferlingen	€ 7
Spargelkremssuppe mit Spargelstücke und gerösteten Mandeln	€ 8
Rieslingrahm-Rahmkutteln mit Kümmelkartoffele	€ 16
Florentiner Kutteln mit Rosmarinkartoffeln und Parmesan	€ 16
frische macedonische Pfifferlinge mit Pfingstweider Bio-Rührei	€ 20
frische toskanische Steinpilze mit Weißweinrisotto und Parmesan	€ 20

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

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

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 l Karaffe € 8

Weingut Jakob Schmid & Kaspar Wetli, 11,5 %vol ½ l Flasche € 15

Die Hauptsachen

Gefüllte Roulade vom **Allgäuer Pfingst-Ochs'**
 in Rotwein geschmort mit frischen Kräuterpfefferlingen und Kartoffelpüree € 26

frische Pfingst-Ente aus bäuerlicher Weidehaltung
 im Ofen knusprig gebraten, Apfelblaukrautsalat, Kartoffelknödel und Bratensaft € 28

Gekochtes Kalbszüngle
 an Senfrahmsoße, frischer Blattspinat und Schnittlauchnüdele € 24

Kalbsleber in Sailbeibutter gebraten
 mit gedünstete Zucchini und Parmesan-Polenta € 26

Piccata vom Kalbsfilet
 in der Parmesan-Kruste mit gerillten Zucchini, Tomatenragout und Linguini € 28

Geschnetzeltes vom Kalbsfilet
 mit frischen Rahmsteinpilzen, Preiselbeeren und Kartoffelrösti € 30

Bodensee Kretzerfilets in der Brösel-Kruste gebacken
 mit hausgemachter Sc. Remoulade und Kartoffel-Kressesalat € 26

Bodensee Zanderfilet in Butter gebraten
 mit frischen Kräuterpfefferlingen auf Spargelrisotto € 30

Côtes de Veau vom Kalb
 Sc. Aioli, Barbeque, Cafe de Pais Butter, Ratatouille und Pfefferspaghettini € 34

Entrecôte vom Simmentaler Ochs'
 Sc. Aioli, Barbeque und Cafe de Paris-Butter, Speckbohnen und Pommes allumettes € 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.*