

# Lamm im Rau

Zum Mittagessen am Donnerstag, 13. Juni 2019

|   |   |
|---|---|
| <b>Tomatensuppe</b><br>geistig oder warm<br>€ 6                         | <b>Frühlingsalat</b><br>mit Apfel, Gurke, Radiesle und Berg'käs<br>€ 8                |
| <b>Flädle-Supp'</b><br>mit Backerbsle und Schnittlauch<br>€ 7           | <b>Ochsemausalat</b><br>mit Kirschtomätle und Wachteleier<br>€ 10                     |
| <b>Kartoffel-Rahmsuppe</b><br>mit frischen Pfifferlingen<br>€ 7         | <b>Glückstädter Matjes</b><br>mit Zwiebel und Ei auf gebuttertem Hausbrot<br>€ 12     |
| <b>Spargelkremssuppe</b><br>mit Spargelstückle und Mandelblättle<br>€ 8 | <b>Russisch Ei</b><br>mit Lachsstreifen und Forellenkaviar auf Kartoffelsalat<br>€ 14 |

## Wirtshaus-Menü

### **Rahmiger Rettichsalat**

rosa gebratenes

### **Roastbeef vom Alm-Ochs'**

Sc. Bernaise, Bohnen, Kartoffeln

### **Panna-Cotta**

mit Vorspeise **oder** Nachtisch € 15

mit Vorspeise **und** Nachtisch € 18

**frische mazedonische Pfifferlinge**  
mit Zwiebele in Butter gebraten und Bio-Rührei  
€ 20

**Pfingstweider Bio-Spiegeleier**  
auf frischem Rahmspinat  
mit reschen Bratkartoffeln  
€ 16

**Frisch gehobelte Dinkel-Käs'spätzle**  
mit Zwiebele abgeschmälzt  
und Kartoffel-Kopfsalat  
€ 20

**Gaisburger Marsch**  
Siedfleisch in der Brühe mit Kartoffelschnitz',  
Dinkelspätzle und Zwiebelschmälze  
€ 20

**Stielkoteletts vom Spanferkel**  
in der Brösel-Kruste gebacken  
Preiselbeeren und Kartoffel-Gurken-Salat  
€ 24

**Bodensee Zanderfilets**  
in der Brösel-Kruste gebacken  
Sc. Remoulade und Kartoffel-Kressesalat  
€ 26

**frische toskanische Steinpilze**  
mit Weißweinrisotto und Parmesan  
€ 20

**Eingemachtes Kalbfleisch**  
in legiertem Rieslingrahm  
mit Spargeln im Reisrand  
€ 22

**Gefüllte Roulade vom Allgäuer Pfingst-Ochs'**  
in Rotwein geschmort mit frischen  
Kräuterpfifferlingen und Kartoffelpüree  
€ 24

**Kalbsleberle**  
in Saibebutter gebraten mit gedünstete  
Zucchini und Parmesan-Polenta  
€ 26

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

**Entrecote vom Simmentaler Ochs'**  
mit frischem Rosmarin gegrillt  
grünen Speckbohnen und Pommes allumettes  
€ 32

*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!