Vorspeisen / Suppe:

Rinderkraftbrühe mit Flädle 9
Beef broth with sliced pancake

Rahmsüppchen vom **Hokaido-Kürbis**
mit steirischem Kürbiskernöl 10
Cream soup of pumpkin with oil

Blatt- und Rohkostsalate als **Beilagensalat** 9
Leaf and raw vegetable salads as a side salad

Carpaccio vom Rinderfilet mit Rauke,
Parmesan & Balsamico 15
Carpaccio of beef tenderloin with rocket, Parmesan & Balsamic Vinegar

„Rehtello" – rosa Rehkeule, mit Preiselbeercréme,
karamelisierte Walnüsse und Wildkräutersalat 15
Pink leg of venison, with cranberry cream, caramelized walnuts and wild herb salad

Gebackener Kalbskopf mit Sauce Vinaigrette,
dazu Wildkräuter und Kirschtomaten 15
Baked calf's head with vinaigrette sauce, served with wild herbs and cherry tomatoes

Alle Preise incl. gesetzl. Mwst. & Bedienung

Hauptgerichte:

Pollo Piccata – Putenbrustfilet in Parmesan gebacken,
dazu Linguine und Tomatensauce 29
Turkey breast fillet baked in Parmesan, served with linguine and tomato sauce

Cordon-bleu vom Schweinerücken,
mit kleinem Gemüsle und Pommes-Frites 30
Portion of pork schnitzel "Viennese style", with vegetables and French fries

Schweinefilet vom Grill mit Rahmchampignons,
dazu hausgemachte Spätzle und kleines Gemüsle 32
Grilled Pork Tenderloin with creamed mushrooms, Spätzle and vegetables
Turkey breast fillet baked in Parmesan, served with linguine and tomato sauce

Rumpsteak vom Grill (250g) mit Kräuterbutter,
feine Bratenjus und Pommes-Frites 36
Grilled rump steak with herb butter, served with French fries

Vegetarisch: Graupenrisotto auf salzgegarter
roter Beete, Meerrettich und Ziegenkäse-Espuma 24
Vegetarian: pearl barley risotto cooked with salt Beetroot, horseradish and goat cheese cream

Fjordlachsfilet vom Grill mit Graupenrisotto,
rote Beete und feine beurre blanc 34
fried fjord salmon filet with pearl barley risotto cooked with salt Beetroot and beurre blanc

Wildragout von Reh- und Wildschwein mit Spätzle
und Preiselbeerbirne 32
Venison ragout of roe deer and wild boar with spaetzle and cranberry pear

Alle Preise incl. gesetzl. Mwst. & Bedienung

WAHL-MENU

Carpaccio vom Rinderfilet mit Rauke,
Parmesan & Balsamico
oder
Rahmsüppchen vom **Hokaido-Kürbis**
mit steirischem Kürbiskernöl
oder
„Rehtello" – rosa Rehkeule, mit Preiselbeercréme,
karamelisierte Walnüsse und Wildkräutersalat

***

Schweinefilet mit Rahmchampignons,
hausgemachte Spätzle & Gemüsle
oder
Wildragout von Reh- und Wildschwein, mit Spätzle
und Preiselbeerbirne
oder
Vegetarisch: Graupenrisotto auf salzgegarter
roter Beete, Meerrettich und Ziegenkäse Créme

***

Zwetschgenknödel mit Vanilleeiscréme
oder
Dreierlei Sorbet mit frischen Früchten
oder
Kleines Käsedessert mit Kapern und Birnensenfsauce

58 p.P.

Alle Preise incl. gesetzl. Mwst. & Bedienung

Das Vesperkärtle...

Bunte Blattsalate mit **gebratenem Putenbrustfilet**	18
Blatt- & Rohkostsalate mit **gebratenem Fischfilet**	24
Hausgemachte Maultaschen mit Zwiebelschmelze, dazu Blatt- und Rohkostsalaten	19
Elsässer Wurstsalat mit Käse, Zwiebeln, Gurken & Brot	12
Rinderleber aus der Pfanne, sauer oder geröstet, mit Bratkartoffeln	19
Portion Schweineschnitzel mit Brot	15
Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter, und Brot	24

Alle Preise incl. gesetzl. Mwst. & Bedienung

Liebe Gäste,

wir freuen uns, sie bei uns im Restaurant begrüßen zu dürfen.
Nichts ist uns wichtiger als Ihnen einen schönen Aufenthalt,
ein gutes Essen und ein gutes Glas Wein zu bieten.
Lassen Sie es sich gut gehen und genießen Sie die Zeit bei uns.

Sollte einmal etwas nicht zu Ihrer Zufriedenheit sein, dann
sprechen Sie uns bitte an, denn wir sind auf Ihre Mitteilung
angewiesen und stets dankbar für Ihre ehrliche Meinung.

Wenn es Ihnen bei uns gefallen hat, würden wir uns über eine
Empfehlung im Freundes- und Bekanntenkreis sehr freuen.

Einen guten Appetit wünscht Ihnen,

Christoph & Anke Layer mit Max & Emma
sowie das ganze „Lamm-Team"

***** Wichtiger Hinweis für unsere Gäste *****
Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie gerne auf Nachfrage von unserem Service- oder Küchenpersonal.

Nachhaltigkeit

...ist auch für uns ein wichtiges Thema. Auf den Punkt gebracht könnte man es so umschreiben:

1. Kochen ist Handwerkskunst.

Ein ehrenwerter Lehrberuf bei dem sehr viel Kenntnis und Erfahrung notwendig sind. Wir schätzen diese Eigenschaften und kommunizieren dies unseren Gästen.

2. Qualität und Frische der Lebensmittel...

...ist die Grundlage für unsere Küche. Deshalb bevorzugen wir nicht nur qualitativ hochwertige Produkte, sondern vor allem auch regionale Lieferanten.

3. 100% Ökostrom – seit Jahren!

Wir werden seit Jahren von der Badenova mit Strom beliefert. Dieser stammt zu 100% aus regenerativen Quellen. Das ist unser Engagement für die heimische Umwelt!