

VORSPEISEN

HERBSTSALAT

Kerne | Nüsse | Kürbis
wahlweise
mit Filetspitzen
mit 4 Stück Riesengarnelen

FELDSALAT IN KARTOFFELDRESSING

Steinpilze | Brotchip

BRUSCHETTA VARIATION

Kürbis | Apfel | Gorgonzola | Rucolasalat

TATAR VOM RIND

Steinpilze | Sauce Tatar

VORSPEISEN-VARIATION

„Hotel Lamm“

Fünf kleine Vorspeisen zum Teilen (saisonal)

SUPPEN

CREMESUPPE VON STEINPILZEN

Croûtons | Schnittlauch

KÜRBISCREMESUPPE

Kürbiskerne | Kürbiskernöl

RINDERCONSOMMÉ

Flädle | Wurzelgemüse

Für jede Umbestellung berechnen wir € 2.00

HAUPTGERICHTE

FORELLE „MÜLLERIN ART“

Mandelbutter | Sahnemeerrettich | Kräuterkartoffeln | Salat

THUNFISCH IM SESAMMANTEL

Basmatireis | Wokgemüse | Mango Chutney

REHRÜCKEN IM GEWÜRZMANTEL

gepfefferte Kirschen | Rahmwirsing | Spätzle |

RUMPSTEAK „FRÄNKISCH“ Rohgewicht ca.220 g

RUMPSTEAK „MEN'S CUT“ Rohgewicht ca.300 g
Röstzwiebeln | Kräuterbutter | Pommes Frites | Salat

½ BAUERN ENTE

Klöße | Rotkohl

CORDON BLEU

vom Schweinerücken | Bratkartoffeln | Salat

LENDCHEN MIT STEINPILZEN A LA CRÉME

Rösti | Gemüse

WIENER SCHNITZEL

Bratkartoffeln | Salat

HIRSCHSAUERBRATEN

Preiselbeeren | Klöße | Rotkohl

CHATEAUBRIAND VOM RINDERFILET PRO PERSON

Grillgemüse | Rösti | knusprige Kartoffelecken
(ab 2 Personen Zubereitung ca. 25-30 Min.)

VEGAN UND VEGETARISCH

ORECCHIETTE NUDELN



Rote Linsen | Steinpilze | Romanesco

KÜRBISGNOCCHIS

gerösteter Kürbis | Walnüsse | Salbei

REGIONALE UND KLEINE GERICHTE

HEIMBUCHENTHALER VESPER

Hausmacher Wurst | Pfefferbeißer | Kalbsfleischpflanzerl | Obazda

SCHWEIZER WURSTSALAT

Reichlich garniert | Bauernbrot

STRAMMER MAX

Roher und gekochter Schinken | Bauernbrot | Spiegelei

DESSERT

DESSERTIMPRESSIONEN

Kürbis Mascarponeroulade | Rum Beeren | Walnusseis | Eierlikör

ETWAS SÜNDE

Espresso | Schokoladenparfait | Mango Papayasalat

UNSER SORBET

Sekt | Zitrusfrüchte

AFFOGATO AL CAFFÈ

Espresso | Vanilleeis | Amaretto

KÄSETELLER

Ausgesuchte Sorten | Weintrauben

KINDERCLOWN

Lustig garniert

UNSERE EMPFEHLUNG ALS APERITIF

SEKT PRIVAT CUVÉE „HOTEL LAMM“

Französischer Holunderblütenlikör | 0,1L

PROSECCO SOLICUM ROSÉ

Soligo, Italien | 0,1L

LILLET WILD BERRY

Lillet Blanc | Schweppes Wild Berry | 0,2L

LEICHT & LECKER „HUGO“

Sekt | Holunderblütensirup | Minze | Limette | Soda | 0,2L

AUSGESUCHTE FLASCHENWEINE

IM GLAS | 0,2L

WEIßWEINE

2020ER CHARDONNAY

Johann August Sack | Tauberfranken

2020ER GRAUER BURGUNDER

Weingut Naegele | Pfalz

ROTWEINE

2018ER LA GRANGE ROUGE CLASSIQUE

Languedoc | Frankreich

2019ER BLAUER ZWEIGELT

Weingut Sepp Moser | Österreich

2016ER OXFORD LANDING

Weingut Yalumba | Süd-Ost Australien

2018ER CHÂTEAU LA FLEUR DU BARAIL

Bordeaux

2017ER CHIANTI

Italien

2020ER NERO D'AVOLA

Sizilien