

## VORSPEISEN

### CAESAR SALAT „HOTEL LAMM“

mit Rinderfiletspitzen, Pilzen, Avocado und Ei  
als Vorspeise  
als Hauptgericht

### SPARGEL-BROTSALAT

mit hausgemachtem Schinken  
als vegetarische Variante

### CARPACCIO VOM RINDERFILET

mit Trüffeln und Gran Padano, fein garniert

### BRUSCHETTA VARIATION

mit Tomate, Avocado und Spargel

### GARNELEN-SPARGELPFÄNNCHEN

Gegrillter, grüner Spargel mit Kirschtomaten und Knoblauchbaguette

### HAUSGEBEIZTER LACHS

mit Gurke und Joghurt

### SPARGELCREMESUPPE

mit Spargelstückchen

### TOMATENCRÈMESUPPE

mit Sahnehaube und Croûtons

### RINDERKRAFTBRÜHE

mit Flädle  
mit hausgemachter Nudeltasche und Rindfleisch

**Für jede Umbestellung berechnen wir € 2.00**

# HAUPTGERICHTE

## BACHSAIBLINGFILET

an leichter Rieslingsoße, Marktgemüse und Dillkartoffeln

## ZANDERFILET

mit Linsenragout und Schupfnudeln

## RINDERFILET

mit Sauce Béarnaise, Gemüsebouquet und Röstkartoffeln

## RUMPSTEAK "FRÄNKISCH"

mit Zwiebeln und Kräuterbutter, dazu Pommes frites und Salat

## RÄUBERSCHNITZEL

mit Geröstel, dazu Böhnchen und Bratkartoffeln

## WIENER SCHNITZEL

mit Kartoffel-Gurkensalat

## REHRÜCKEN

mit Edelpilzen, Preiselbeeren, Brokkoli und Brezelschnitte

## HIRSCHSAUERBRATEN

mit gebuttertem Blumenkohl und Kräuterspätzle

## CHAUTEAUBRIAND VOM RINDERFILET PRO PERSON

Am Tisch tranchiert

mit Gemüse, Rösti und Bratkartoffeln

(ab 2 Personen, Zubereitungszeit mindestens 30 min.)

## PORTION FRISCHER STANGENSPIRGEL

mit Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln

dazu        Rinderfilet  
              Wiener Schnitzel  
              gegrillter Lachs  
              Hausgeräucherter Rohschinken



## VEGAN UND VEGETARISCH

### SPARGEL-GNOCCHI PFANNE (VEGETARISCH)

Grüner und weißer Spargel mit hausgemachten Kartoffelgnocchi

### PERLGRAUPENRISOTTO (VEGAN)

mit gegrillten Kräuterseitlingen und Pinienkernen

## REGIONALE UND KLEINE GERICHTE

### HEIMBUCHENTHALER VESPER

mit Hausmacher Wurst, Pfefferbeißer, kleinem Kalbsfleischpflanzerl, Obazda, reichlich garniert, dazu Butter und Bauernbrot

### SCHWEIZER WURSTSALAT

reichlich garniert, mit Bauernbrot

### STRAMMER MAX

Roher und gekochter Schinken auf Bauernbrot mit einem Spiegelei

### SAUERRAHM MOUSSE IM BAUMKUCHEN

mit zweierlei von Rhabarber (geschmort und Sorbet)

### LAUWARMES SCHOKOLADENTÖRTCHEN VON DER CALLEBAUT SCHOKOLADE

mit weißem Schokoladeneis

### PANNA COTTA

mit marinierten Erdbeeren

### UNSER SORBET

mit einem Schuß Sekt

### ETWAS SÜNDE

Espresso mit Vanilleis, Waldbeeren und Sahne

### KÄSETELLER

mit ausgesuchten Sorten und Weintrauben

### KINDER-EISCLOWN

lustig garniert

### MANDEL-PANNA COTTA (VEGAN)

mit Erdbeeren und zweierlei Rhabarber

## DESSERT

