

seit 1904.

# Gasthof - Metzgerei Lamm



*Familie Urban*

## **Sehr geehrter Gast,**

wir heißen Sie recht herzlich in unserem Gasthof willkommen.

Der Metzgerei-Gasthof-Lamm steht für mehr als 100 Jahre Familientradition in der Gastronomie und im Fleischerhandwerk.

Unser in vierter Generation geführter Landgasthof bietet ein regional-saisonales Speisenangebot und Übernachtungsmöglichkeiten für Geschäftstätige und Urlauber.

Die mehrmals prämierte Küche verbindet Allgäu-Oberschwäbische Tradition mit einer Produktqualität von Fleischerzeugnissen, die nur in einem Gasthof mit dazugehöriger Metzgerei zu erwarten ist.

Die gleichbleibende Qualität wird durch langjährig erfahrene Mitarbeiter gewährleistet, sowie durch die stetige Aus- und Weiterbildung von junger Fachkräfte.

Falls Sie eine Nahrungsmittelunverträglichkeit haben, können Sie sich gerne an das Service- oder Küchenpersonal wenden oder im Informationsordner selbst nachlesen.

Wir wünschen Ihnen einen erholsamen und schmackhaften Aufenthalt.

## **Familie Urban und Mitarbeiter**

### **Öffnungszeiten:**

**Montag bis Samstag: 11.00 Uhr bis 14.00 Uhr und 17.00 Uhr bis 23.00 Uhr**

**Sonntag: 11.00. Uhr bis 14.00 Uhr – Sonntag Abend geschlossen**

**Warme Küche: 11.30 bis 13.30 Uhr und 17.30 bis 21.00 Uhr**



Gasthof - Metzgerei

# Lamm

## Vorspeisen, frische Salate und Vegetarisches

<b>Bunter Beilagensalat</b>	6,90 €
<b>Gebackener Camembert</b> mit Preiselbeeren und üppiger Salatgarnitur <sup>B,D</sup>	14,90 €
<b>Geräucherte Forellenfilets</b> mit Sahnemeerrettich und Toast <sup>B</sup>	18,80 €
<b>Große Salatplatte</b> mit Toast <sup>B</sup>	12,80 €
wahlweise mit – gebratener Putenbrust	15,80 €
– gerösteten Champignons	15,80 €

\* \* \* \* \*

## Schmackhafte Suppeneinlagen aus unserer Metzgerei

<b>Rinderbrühe mit Kräuterflädle</b>	5,80 €
<b>Rinderbrühe mit Leberspätzle</b>	5,80 €
<b>Schwäbische Hochzeitssuppe</b>	6,50 €
<b>Herzhafte Gulaschsuppe</b> mit Brot <sup>2</sup>	7,50 €

\* \* \* \* \*

## Metzger's Brotzeiten

<b>Tellersulz</b> vom Schweinebraten mit Zwiebeln und Brot <sup>D,G,B</sup> (nur im Sommer)	10,90 €
<b>Schwäbischer Wurstsalat</b> mit Brot <sup>D,G,B</sup>	11,90 €
<b>Schweizer Wurstsalat</b> mit Brot <sup>D,G,B</sup>	11,90 €
<b>Allgäuer Bauernplatte</b> mit Brot <sup>D,G,B</sup>	17,80 €
<b>Beef-Tatar</b> mit Zwiebeln, Essiggurken, Butter und Brot <sup>B</sup>	23,90 €

Bei kleinen Portionen berechnen wir 1,00 € weniger.



Gasthof - Metzgerei

# Lamm

## Schwäbische Klassiker und Bestes vom hauseigenen Fleischer

<b>Ein Paar Weißwürste</b> mit süßem Senf und Brot <sup>D,G</sup>	7,90 €
<b>Ein Paar Gschwollene</b> mit kräftiger Soße und Kartoffelsalat <sup>D,G</sup>	13,50 €
<b>Saure Kuttla</b> mit Trollingersoße mit Semmelknödel <sup>D,G</sup>	12,80 €
<b>Urban's hausgemachte Maultaschen</b> mit Zwiebelschmelze und Kartoffel-Radieslesalat <sup>D,G</sup>	17,80 €
<b>Allgäuer Käsesteak</b> mit großem Salatteller	19,80 €
<b>Schwäbischer Zwiebelrostbraten</b> mit Röstzwiebeln, Spätzle	27,80 €
<b>Gegrillte Rinderleber</b> mit Zwiebelringen, kräftiger Soße und Röstkartoffeln	15,80 €

\* \* \* \* \*

## Leckereien aus dem Pfännle

<b>Knödel-Pfännle</b> mit dreierlei hausgemachten Knödeln aus Spinat, Rote-Beete und Käse, in lauwarmer Salbeibutter (V)	16,80 €
<b>Filet-Pfännle</b> vom Schwein mit Champignonrahmsoße, mit buntem Gemüse und Spätzle	21,90 €
<b>Allgäuer Kässpätzle aus dreierlei Käse</b> mit Röstzwiebeln und grünem Salat (V)	14,50 €
<b>Schwaben-Pfännle</b> mit Schweinefilet, Rindersteak, hausgemachter Maultasche und Kässpätzle mit Röstzwiebel, dazu Bratenjus	25,50 €

Bei kleinen Portionen berechnen wir 1,00 € weniger.



Gasthof - Metzgerei

# Lamm

## Aus der Schnitzel-Küche

<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> nach Wiener Art mit Pommes und Salatteller	18,80 €
<b>Naturschnitzel</b> vom Schweinerücken mit Champignonrahmsoße, dazu Spätzle und Salatteller	18,80 €
<b>Cordon Bleu</b> vom Schwein mit Käse und Schinken gefüllt, dazu Pommes und Salatteller	20,90 €
<b>Wiener Schnitzel</b> vom Kalb mit Preiselbeeren, dazu Kartoffelsalat und Salatteller	25,50 €

\* \* \* \* \*

## Schmackhaftes vom Grill

<b>Rumpsteak Classic</b> (230g) mit Kräuterbutter und Pommes	28,90 €
<b>Grill-Pfännle</b> Steak vom Schwein, Rind und Pute mit Schweinswürstle, Grilltomate und großem Salatteller	23,50 €
<b>Rinderfiletsteak</b> (200g) „Madagaskar“ mit Pfeffersoße, dazu Speckbohnen und Pommes	35,50 €
<b>Grillplatte für 2 Personen</b> mit verschiedenen Steaks, buntem Gemüse, Grilltomaten, Kroketten und Pommes	49,90 €

Bei kleinen Portionen berechnen wir 1,00 € weniger.



Gasthof - Metzgerei

# Lamm

## Für unsere kleinen Gäste

<b>Spätzle</b> mit Soße	6,50 €
<b>Pommes frites</b> mit Ketchup	6,50 €
<b>Schweinebraten</b> mit Spätzle	9,80 €
<b>Paniertes Schnitzel</b> mit Pommes frites	9,80 €

\* \* \* \* \*

## Süßes Finale

<b>Kindereisbecher</b> mit Smarties und 2 Kugeln Eis	4,50 €
<b>Gemischter Eisbecher</b> mit Sahne	5,90 €
<b>Heiße Himbeeren</b> mit Vanilleeis und Sahne	6,50 €
<b>Steirisches Eis</b> Vanilleeis mit Kernöl und Kürbiskrokant	6,50 €
<b>Haselnussbecher</b> mit Haselnuss- und Schokoeis, Nusslikör und Sahne	6,90 €
<b>Apfelstrudel</b> mit Vanilleeis und Sahne	7,80 €



Gasthof - Metzgerei

# Lamm

## Heißgetränke

Allergene 4,8,

Tasse Kaffee <sup>l</sup>	3,30 €
Kännchen Kaffee <sup>l</sup>	5,20 €
Espresso <sup>l</sup>	3,10 €
Cappuccino <sup>l</sup>	4,30 €
Milchkaffee <sup>l</sup>	4,30 €
Latte Macchiato <sup>l</sup>	4,80 €
Glas Tee <sup>l</sup> – Schwarz, Grün, Früchte, Kamille, Kräuter, Pfefferminz –	3,30 €

\* \* \* \* \*

## Aperitif

<b>Deinhard Kabinett</b>	0,10 Liter	4,80 €
<b>Prosecco</b>	0,10 Liter	4,80 €
<b>Aperol<sup>A</sup> Sprizz</b>	0,30 Liter	6,50 €
<b>Martini Bianco</b>	5 cl	5,20 €
<b>Campari<sup>A</sup> Orange</b>	4 cl	5,20 €
<b>Gin Tonic</b>	4 cl	6,50 €
<b>Sandemann Sherry</b> , medium/dry	5 cl	4,80 €

Suchen Sie eine passende Geschenkidee?

Geschenkgutscheine für Gasthof und Metzgerei  
bekommen Sie an unserer Theke.



Gasthof - Metzgerei

# Lamm

## Alkoholfreie Getränke

Teinacher Mineralwasser	0,33 Liter	3,90 €
Teinacher Mineralwasser	0,75 Liter	6,50 €
Teinacher vio	0,25 Liter	3,50 €
Teinacher naturell	0,50 Liter	4,20 €
Tafelwasser mit Zitrone	0,50 Liter	4,20 €
Bluna/Spezi/Cola <sup>A,C,I</sup>	0,20 Liter	3,10 €
Bluna/Spezi/Cola <sup>A,C,I</sup>	0,40 Liter	3,90 €
Cola light <sup>A,C,I,L</sup>	0,33 Liter	3,90 €
Apfel-/Orangen-/Johannisbeer-/Traubensaft	0,25 Liter	3,30 €
Apfel-/Orangen-/Johannisbeer-/Traubenschorle	0,25 Liter	3,30 €
Apfel-/Orangen-/Johannisbeer-/Traubenschorle	0,50 Liter	4,20 €
Schweppes Bitter Lemon <sup>A,C,I</sup>	0,20 Liter	3,90 €
Bionade Holunder	0,33 Liter	3,90 €

\* \* \* \* \*

## Biere

Allergene 7,9

### Vom Fass:

Ayinger Edelbräu	0,33 Liter	3,60 €
Ayinger Edelbräu	0,50 Liter	4,50 €
Ayinger Radler	0,50 Liter	4,50 €
Ayinger Hefe	0,50 Liter	4,80 €
Ayinger Russ	0,50 Liter	4,80 €

### Flaschenbiere:

Ayinger Altbairisch Dunkel	0,50 Liter	4,50 €
Schussenrieder Pils	0,33 Liter	4,30 €
Härle Hefeweizen Dunkel	0,50 Liter	4,80 €
Härle Leichte Weiße	0,50 Liter	4,80 €
Memminger Kartäuser Weizen	0,50 Liter	4,80 €
Erdinger Weizen alkoholfrei	0,50 Liter	4,80 €
Meckatzer alkoholfrei	0,33 Liter	3,90 €



Gasthof - Metzgerei

# Lamm

## Spirituosen

Edelbrände von der Feinbrennerei Prinz aus Hörbranz

**Zur Auswahl im Holzfass ausgebaut:** 2 cl 4,30 €  
– alter Obstler, Alte Marille, alte Williamsbirne, alte Himbeere und Haselnuss –

### Klare Wasser und Brände

**Bodensee Obstler** 38 % Brennerei Steinhauser 2 cl 3,30 €

**Südtiroler Williams-Christ Birne** 2 cl 3,30 €

**Schwarzwälder Kirschwasser** 40 % Edelbrennerei Fies 2 cl 3,30 €

**Waldhimbeergeist** 40 % Edelbrennerei Fies 2 cl 3,30 €

**Gebirgsenzian** 38 % Brennerei Hörmann, Schliersee 2 cl 3,30 €

**Grappa** San Michele 40 % aus Venetien 2 cl 3,30 €

### Weinbrände und Whiskey

**Asbach Uralt** 2 cl 3,30 €

**Hennessy V.S.** 2 cl 3,80 €

**Jack Daniels** 2 cl 3,50 €

**Jack Daniels** mit Cola <sup>A,C,I</sup> 2 cl 3,90 €

### Liköre und Kräuter

**Bailey´s** 2 cl 3,30 €

**Jägermeister** 2 cl 3,30 €

**Fernet Branca** 2 cl 3,30 €

**Ramazotti** 2 cl 3,80 €

#### Zusatzstoffe

A) Farbstoffe, B) Konservierungsstoffe, C) Antioxidationsmittel, D) Geschmacksverstärker, E) Schwefeldioxid

F) Schwärzungsmittel, G) Phosphat, H) Milcheiweiß, I) koffeinhaltig, J) chininhaltig, K) gewachst,

L) enthält eine Phenylalaninquelle, M) Taurin, N) Süßungsmittel