



Genussmenü

*Rinder-Carpaccio vom heimischen Weiderind
an Rucola-Basilikum-Pesto mit frischem Parmesan*

*dazu servieren wir Ihnen ein Glas Zweigelt
vom Weingut Wurzinger aus Tadten / Bgl.*

*Zwiebelrostbraten vom heimischen Rind
serviert mit Speckbohnen und Röstkartoffeln*

*dazu servieren wir Ihnen ein Glas Equinox BF-ZW-ME
vom Weingut Reumann aus Deutschkreutz / Bgl.*

*„Tarte Tatin“
verkehrt gebackener Apfelkuchen an Birneneis*

*dazu servieren wir Ihnen ein Glas Apfelsecco
alkoholfreien Sekt vom Stift Klosterneuburg*

Gesamtpreis pro Person € 49,90

*Unser Genussmenü wie auch unsere Speisekarte
wechseln regelmäßig je nach Saison!*

Lamm's SPEISEKARTE

... dazu gibt's *saisonal wechselnde Spezialitäten* von Spargel bis Schwammerl, Wild und vieles mehr!

WEIN & Genuss mit unserer Dipl.-Sommelière Magdalena!

Wir lieben es, Sie zu verwöhnen!

Vorspeisen

*Rinder-Carpaccio vom heimischen Weiderind
an Rucola-Basilikum-Pesto mit frischem Parmesan* Euro 14,90



*Thunfisch-Tartar mit weißem und schwarzem Sesam
an Teriyaki-Mayonnaise serviert* Euro 14,90

Bunt gemischter Salat Euro 4,20

Aus unserem Suppentopf



*Kräftige Rindersuppe oder klare Gemüsesuppe
mit hausgemachten Suppeneinlagen
wahlweise mit*

– *Frittaten* Euro 4,50

– *Tiroler Speckknödel* Euro 4,50

– *oder Kaspressknödel* Euro 4,50

Hauptspeisen

„Wiener Schnitzel“

Wir servieren Ihnen das beste Stück vom Kalb
goldbraun gebraten, so wie es sich gehört!

mit Pommes Frites, Butterkartoffel oder Kartoffelsalat Euro 23,80

Herzhafter „Grillteller“

die besten Stücke vom Tiroler Rind, Schwein & Huhn
serviert mit Pommes Frites & Kräuterbutter

Euro 16,80

Zwiebelrostbraten vom heimischen Rind
serviert mit Speckbohnen und Röstkartoffeln

Euro 22,00

„Spaghetti Bolognese a la Nonna“

Hausgemachte Bolognese nach Oma's Rezept

Euro 10,80

Tiroler Spezialitäten

Gebackenes „Tiroler Schnitzel“ vom Schwein
gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Bergkäse
dazu Pommes Frites

Euro 16,80

Kalbsbeuschel
vom Tiroler Kalb mit Serviettenknödeln
auf Wunsch mit Sahnahaube serviert

Euro 13,60



Käsespätzle mit kräftigem Bergkäse & Röstzwiebeln
dazu grüner Salat

Euro 12,50



„Die 3 Guaten“

Schlutzkrapfen, Kaspressknödel & Spinatknödel
serviert mit brauner Butter und Reibkäse

Euro 12,90

Dessert

<i>Schokoladensoufflé mit Schlagsahne und Vanilleeis</i>	<i>Euro</i>	<i>6,50</i>
<i>Geeister Kaiserschmarrn an Zwetschkenröster</i>	<i>Euro</i>	<i>5,70</i>
<i>Eispalatschinken mit Vanilleeis und Schokosauce</i>	<i>Euro</i>	<i>5,70</i>
<i>„Tarte Tatin“ verkehrt gebackener Apfelkuchen an Birneneis</i>	<i>Euro</i>	<i>6,50</i>
<i>„Zochne Kiachln“ gebackene Tiroler Kiachln mit Preiselbeeren</i>	<i>Euro</i>	<i>5,70</i>
<i>Tiroler Apfel- oder Topfelstrudel</i>	<i>Euro</i>	<i>3,50</i>
<i>– wahlweise mit Schlagsahne</i>	<i>Euro</i>	<i>4,20</i>
<i>– mit Vanillesauce</i>	<i>Euro</i>	<i>5,70</i>
<i>– oder mit einer Kugel Vanilleeis</i>	<i>Euro</i>	<i>4,70</i>

Verführerische Eis-Kreationen finden Sie in unserer Eiskarte!