



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

<i>„Wiener Schnitzel“ Wir servieren Ihnen das beste Stück vom Kalb goldbraun gebraten, so wie es sich gehört! mit Pommes Frites, Butterkartoffel oder Kartoffelsalat</i>	<i>Euro</i>	<i>23,80</i>
<i>Herzhafter „Grillteller“ die besten Stücke vom Tiroler Rind, Schwein & Huhn serviert mit Pommes Frites & Kräuterbutter</i>	<i>Euro</i>	<i>16,80</i>
<i>Zwiebelrostbraten vom heimischen Rind serviert mit Speckbohnen und Röstkartoffeln</i>	<i>Euro</i>	<i>22,00</i>
<i>„Spaghetti Bolognese a la Nonna“ Hausgemachte Bolognese nach Oma's Rezept</i>	<i>Euro</i>	<i>10,80</i>

Tiroler Spezialitäten

<i>Gebackenes „Tiroler Schnitzel“ vom Schwein gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Bergkäse dazu Pommes Frites</i>	<i>Euro</i>	<i>16,80</i>
<i>Kalbsbeuschel vom Tiroler Kalb mit Serviettenknödeln auf Wunsch mit Sahnehaube serviert</i>	<i>Euro</i>	<i>13,60</i>
 <i>Käsespätzle mit kräftigem Bergkäse & Röstzwiebeln dazu grüner Salat</i>	<i>Euro</i>	<i>12,50</i>
 <i>„Die 3 Guaten“ Schlutzkrapfen, Kaspressknödel & Spinatknödel serviert mit brauner Butter und Reibkäse</i>	<i>Euro</i>	<i>12,90</i>

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!