

# Herzlich willkommen im Gasthaus zum Lamm

## Liebe Gäste,

wir freuen uns, Sie in unserem Gasthaus begrüßen zu dürfen.

Wir verbinden eine über 300-jährige Tradition mit gemütlicher, uriger Atmosphäre und modernen Dienstleistungen.

Sollten Sie Allergien/Unverträglichkeiten haben, wenden Sie sich bitte vertrauensvoll an unser Servicepersonal.

Einen schönen Aufenthalt und guten Appetit wünscht

*Familie Kleinknecht mit Team*

### Unsere Öffnungszeiten

**Mo, Di, Fr, Sa:** 17.00–1.00 Uhr

**So:** 11.30 Uhr–15.00 Uhr und 17.00 Uhr–1.00 Uhr

Mittwoch und Donnerstag ist Ruhetag.

Telefonische Reservierungen nehmen wir gerne ab 16.30 Uhr entgegen.

### Partyservice

Gerne kümmern wir uns um Ihre Festlichkeiten auch außer Haus. Sprechen Sie uns an!

(Menüvorschläge siehe S. 15)



# Suppen

<b>Maultaschensuppe</b>	4,50 €
<b>Tagessuppe</b>	5,00 €

# Salate

<b>Kleiner grüner Blattsalat</b> 4	2,50 €
<b>Kleiner gemischter Salat</b> 4	3,50 €
<b>Großer gemischter Salat</b> 4	6,50 €

## Großer gemischter Salat 4 mit:

<b>Schinken, Käse und Ei</b> * 4	9,00 €
<b>Thunfisch, Zwiebel und Ei</b> * 4	9,00 €
<b>Feta</b> * 4 (Kuhmilch, paniert, gebacken)	9,00 €
<b>Putenstreifen</b> * 4	9,50 €
<b>Rumpsteak</b> (dazu Kräuterbutter 4)	21,50 €
<b>Schweinerückensteak</b> (dazu Kräuterbutter 4)	13,00 €
<b>Lammrückenfilet</b>	22,50 €
<b>Garnelen</b> (Anzahl nach Wahl)	pro Stück 2,20 €

\*Diese Speisen sind auch als kleine Portion erhältlich, abzüglich 1,50 €

# Kalte Küche

<b>Wurstsalat*</b> <sup>2, 4, 7</sup> (Schinkenwurst, dazu Brot)	8,00 €
<b>Schwäbischer Wurstsalat*</b> <sup>2, 4, 7</sup> (Schinkenwurst, Blutwurst, dazu Brot)	8,00 €
<b>Schweizer Wurstsalat*</b> <sup>2, 4, 7</sup> (Schinkenwurst, Käse, dazu Brot)	8,50 €
<b>Backsteinkäse</b> <sup>2</sup> (Limburger, Zwiebeln, Essig und Öl, dazu Brot)	8,00 €
<b>Portion Käsewürfel</b> (Berghofkäse)	8,00 €
<b>Käsebrot</b> <sup>4</sup>	8,00 €
<b>Schwarzwälder Schinkenbrot</b> <sup>2, 4</sup>	8,00 €
<b>Portion Schinkenwurst</b> <sup>2, 4, 7</sup>	7,50 €

\*Diese Speisen sind auch als kleine Portion erhältlich, abzüglich 1,50 €

# Typisch Schwäbisch

<b>Saure Nierle*</b> <sup>2,3,4,7</sup> mit Bratkartoffeln und kleinem grünem Salat	10,80 €
<b>Siedfleisch*</b> <sup>2,3,4,7</sup> mit Meerrettichsahnesoße und Bratkartoffeln	11,20 €
<b>Gebackene Maultaschen*</b> <sup>4</sup> mit kleinem gemischtem Salat	10,50 €
<b>Käsespätzle*</b> <sup>4</sup> mit kleinem gemischtem Salat	12,50 €

# Vegetarisch

<b>Großer gemischter Salatteller mit Feta*</b> <sup>4</sup> (Kuhmilch, paniert, gebacken)	9,00 €
<b>Käsespätzle*</b> <sup>4</sup> mit kleinem gemischtem Salat	12,50 €
<b>Tagesgemüse</b>	3,50 €

\*Diese Speisen sind auch als kleine Portion erhältlich, abzüglich 1,50 €

# Warme Küche

Beilagen (+ 2,80 €) und Beilagensalat (+ 3,50 €) wählen Sie extra

<b>Schwäbischer Zwiebelrostbraten</b>	15,00 €
<b>Naturschnitzel mit Zwiebeln*</b> (Schweinerückensteak mit Rostbratensoße)	9,00 €
<b>Schweinerückensteak*</b> (dazu Kräuterbutter 4)	9,00 €
<b>Lammpfännle*</b> (Schweinelendchen in Knoblauchrahmsoße)	12,00 €
<b>Rumpsteak</b> (dazu Kräuterbutter 4)	15,00 €
<b>Pfeffersteak</b> (Rinderfilet 250 g, dazu Pfefferrahmsoße)	22,00 €
<b>Kleines Pfeffersteak</b> (Rinderfilet 175 g, dazu Pfefferrahmsoße)	17,00 €
<b>Paniertes Schnitzel*</b> (Schwein)	8,00 €
<b>Käseschnitzel* 4</b> (Paniertes Schweineschnitzel mit Gouda überbacken)	9,00 €
<b>Grillteller</b> 2, 4, 7 (Rinderfilet, Schweinerückensteak, Schweinefilet, gebratener Speck, Kräuterbutter, Salsa Dip)	15,00 €
<b>Sahnegeschnetzeltes*</b> (Rind und Schwein)	9,00 €
<b>Putensteak auf Gorgonzolarahmsoße*</b>	9,00 €

\*Diese Speisen sind auch als kleine Portion erhältlich, abzüglich 1,50 €

# Warme Küche

Beilagen (+ 2,80 €) und Beilagensalat (+ 3,50 €) wählen Sie extra

**Lammrücken auf Bohnengemüse\*** 20,00 €

**Sauerbraten\*** 11,80 €

**Rinderbraten auf Lembergersoße\*** 11,80 €

**Rehbraten\*** 13,80 €

\*Diese Speisen sind auch als kleine Portion erhältlich, abzüglich 1,50 €

# Beilagen

<b>Hausgemachte Spätzle</b>	2,80 €
<b>Pommes</b>	2,80 €
<b>Pommes Dauphines</b> <sub>4</sub>	2,80 €
<b>Kroketten</b> <sub>4</sub>	2,80 €
<b>Schupfnudeln</b> <sub>4</sub>	2,80 €
<b>Röstinchen</b> <sub>4</sub>	2,80 €
<b>Bratkartoffeln mit Speck</b> <sub>2, 4, 7</sub>	2,80 €
<b>Brot</b>	1,00 €
<b>Soße extra</b>	1,00 €

# Für die kleinen Gäste

<b>Spätzle mit Soße</b> <sub>4</sub>	3,20 €
<b>Kleine Portion Spätzle mit Soße</b> <sub>4</sub>	2,80 €
<b>Pommes mit Ketchup</b> <sub>4</sub>	3,20 €
<b>Kleines paniertes Schnitzel mit Beilage</b> <sub>4</sub> (dazu Soße oder Ketchup/Mayonnaise)	9,30 €
<b>Ketchup/Mayonnaise extra</b> <sub>4</sub>	je 0,30 €

# Dessert

<b>Hausgemachter Eisgugelhupf</b> (Vanill- und Schokoladenparfait)	7,50 €
<b>Variation</b> (verschiedene hausgemachte Spezialitäten)	10,00 €
<b>Vanilleis mit heißen Himbeeren</b> (3 Kugeln, Himbeeren, Sahne)	3,50 €
<b>Gemischtes Eis</b> (3 Kugeln, Sahne)	3,20 €
<b>Zitronensorbet mit Sekt</b> (3 Kugeln, Sekt)	3,50 €
<b>Salzburger Nockerln</b> (ab 5 Personen)	pro Person 4,50 €
<b>Affogato al caffè</b> (2 Kugeln Vanilleis, Espresso)	3,80 €

# Warme Getränke

<b>Tasse Kaffee</b> ☿	1,80 €
<b>Espresso</b> ☿	1,80 €
<b>Espresso doppio</b> ☿	2,80 €
<b>Espresso Macchiato</b> ☿ (Espresso mit einer Haube Milchschaum)	2,00 €
<b>Ristretto</b> ☿ (Espresso mit halber Menge Wasser)	1,80 €
<b>Cappuccino</b> ☿	2,30 €
<b>Latte Macchiato</b> ☿	2,50 €
<b>Milchkaffee</b> ☿	2,30 €
<b>Trinkschokolade</b>	2,50 €
<b>Glas Tee</b>	1,80 €
<b>Glas hausgemachter Glühwein</b>	3,50 €

# Alkoholfreie Getränke

0,2l 0,3l 0,5l 0,7l

**Coca Cola, Fanta, Spezi,** 1, 3, 9  
**Bitter Lemon** 3, 10

1,50 €

3,00 €

**Coca Cola light** 1, 3, 9, 11, 12

3,00 €

**Cola Mix** 1, 3, 9

2,20 €

**Saft**

(Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft,  
Johannisbeernektar, Maracujanektar 3)

2,00 €

4,00 €

**Saftschorle**

1,50 €

3,00 €

**Vio Bio Limo**

(Zitrone-Limette, Orange)

2,80 €

**Geminger Mineralquelle**

3,90 €

**Geminger Mineralquelle, medium**

3,90 €

**Teinacher, still**

3,90 €

# Biere

	0,33 l	0,5 l
<b>Palmbräu Export</b>		2,90 €
<b>Cluss Export</b>		2,90 €
<b>Stiftungsbräu Helles Vollbier</b>		2,90 €
<b>Palmbräu Pils Unser Bestes</b>	2,90 €	
<b>Jever Fun Pilsner - alkoholfrei</b>		2,90 €
<b>Erdinger Urweisse</b>		3,50 €
<b>Erdinger Weissbräu - alkoholfrei</b>		3,50 €
<b>Hacker Pschorr Naturtrübes Helles - alkoholfrei</b>		3,50 €
<b>Erdinger Kristall</b>		3,50 €
<b>Radler</b>	2,60 €	2,90 €

# Weissweine

<b>Riesling</b> (Eigenerzeugnis) Deutscher Wein Trocken	0,25 l	4,00 €
<b>Riesling</b> (Heuchelberg Weingärtner) Deutscher Qualitätswein Halbtrocken	0,25 l	4,00 €
<b>Riesling</b> (Graf Neipperg) Deutscher Qualitätswein Trocken	0,25 l	6,50 €
<b>Kerner</b> (Heuchelberg Weingärtner) Deutscher Qualitätswein Halbtrocken	0,25 l	4,00 €
<b>Chardonnay</b> (Heuchelberg Weingärtner) Deutscher Qualitätswein, Alte Reben Trocken	0,25 l	4,50 €
<b>Grauburgunder</b> (Wein Palais Nordheim) Deutscher Qualitätswein Feinherb	0,25 l	4,50 €
<b>Grauburgunder</b> (Weingut Weinreuter Leingarten) Deutscher Qualitätswein, Weinreuter Bio Trocken	0,25 l	6,50 €
<b>Traminer</b> (Weingut Weinreuter Leingarten) Deutscher Qualitätswein, Weinreuter Bio Spätlese	0,25 l	6,50 €
<b>Schorle</b>	0,25 l	3,00 €

Alle Weine sind auch als 0,1 l erhältlich. Die Jahrgänge sind bei unserem Servicepersonal zu erfragen.

# Rotweine

<b>Lemberger</b> (Eigenerzeugnis) Deutscher Qualitätswein Halbtrocken	0,25 l	4,50 €
<b>Lemberger</b> (Heuchelberg Weingärtner) Deutscher Qualitätswein Halbtrocken	0,25 l	4,50 €
<b>Lemberger</b> (Graf Neipperg) Deutscher Qualitätswein Trocken	0,25 l	6,50 €
<b>Trollinger mit Lemberger</b> (Heuchelberg Weingärtner) Deutscher Qualitätswein Halbtrocken	0,25 l	4,50 €
<b>Acolon</b> (Heuchelberg Weingärtner) Deutscher Qualitätswein Trocken	0,25 l	5,00 €
<b>Trollinger Premium</b> (Heuchelberg Weingärtner) Deutscher Qualitätswein Trocken	0,25 l	5,00 €
<b>Blutsbande Cuvee</b> (Weingut Weinreuter Leingarten) Deutscher Qualitätswein, Weinreuter Bio Trocken	0,25 l	6,50 €
<b>Samtrot</b> (Heuchelberg Weingärtner) Deutscher Qualitätswein Halbtrocken	0,25 l	4,50 €
<b>Schorle</b>	0,25 l	3,00 €

Alle Weine sind auch als 0,1 l erhältlich. Die Jahrgänge sind bei unserem Servicepersonal zu erfragen.

# Rosé / Weissherbst

## **Rosé** (Eigenerzeugnis)

Deutscher Wein 0,25 l 4,00 €  
Halbtrocken

## **Weissherbst** (Eigenerzeugnis)

Deutscher Wein 0,25 l 4,00 €  
Halbtrocken

## **Schwarzriesling Weissherbst** (Heuchelberg Weingärtner)

Deutscher Qualitätswein 0,25 l 4,00 €  
Halbtrocken

## **Schorle**

0,25 l 3,00 €

# Sekt

## **Riesling** (Heuchelberg Weingärtner)

Trocken 0,75 l 21,00 €

## **Schwarzriesling Weissherbst** (Heuchelberg Weingärtner)

Trocken 0,75 l 21,00 €

## **Schwarzriesling** (Heuchelberg Weingärtner)

Trocken 0,75 l 21,00 €

## **Secco weiß oder rosé** (Heuchelberg Weingärtner)

0,75 l 12,50 €

## **Riesling brut** (Jürgen Kachel, Stetten a.H.)

0,75 l 21,00 €

## **Secco weiß** (Jürgen Kachel, Stetten a.H.)

0,75 l 12,50 €

## **Glas Sekt**

0,1 l 3,00 €

Alle Weine sind auch als 0,1 l erhältlich. Die Jahrgänge sind bei unserem Servicepersonal zu erfragen.

# Spirituosen / Aperitif

<b>Weinhefebrand</b>	0,2 cl	2,30 €
<b>Williams Christ Birne</b>	0,2 cl	2,40 €
<b>Wald Himbeergeist</b>	0,2 cl	2,40 €
<b>Grappa</b>	0,2 cl	2,40 €
<b>Malteser Aquavit</b>	0,2 cl	2,40 €
<b>Linie Aquavit</b>	0,2 cl	2,80 €
<b>Ramazotti</b>	0,2 cl	2,50 €
<b>Fernet Branca</b>	0,2 cl	2,50 €
<b>Jägermeister</b>	0,2 cl	2,40 €
<b>Weinbrand</b>	0,2 cl	2,40 €
<b>Remy Martin</b>	0,2 cl	3,00 €
<b>Underberg</b>	0,2 cl	2,40 €
<b>Baileys</b>	0,2 cl	2,40 €
<b>Bacardi</b>	0,2 cl	2,40 €
<b>Asbach</b>	0,2 cl	2,40 €
<b>Wodka</b>	0,2 cl	2,40 €

<b>Aperol Sprizz</b> (Sekt, Aperol, Mineralwasser)	0,25 l	4,50 €
<b>Hugo</b> (Sekt, Holunderblütensirup, Mineralwasser)	0,25 l	4,50 €
<b>Bauernschorle</b> (Sekt, Weisswein, Mineralwasser)	0,25 l	4,00 €
<b>Holunderblütenschorle - alkoholfrei</b> (Mineralwasser, Holunderblütensirup)	0,25 l	4,00 €

# Menüvorschläge

Für Ihre Festlichkeiten (Diese Vorschläge können individuell kombiniert werden)

## **Menü 1** pro Person 26,50 €

**Rinderkraftbrühe mit Butterklößchen und Eierstich**  
**Gemischter Salat**  
**Schweine- und Rinderbraten**  
**Hausgemachte Spätzle, Pommes Dauphines, Gemüse der Saison**  
**Vanilleis mit Himmlen oder Schokosoße**

## **Menü 2** pro Person 28,70 €

**Flädlesuppe**  
**Gemischter Salat**  
**Reh- und Wildschweinbraten**  
**Hausgemachte Spätzle, Semmelknödel, Rotkraut, Wildpreiselbeeren**  
**Apfelküchle mit Vanilleis**

## **Menü 3** pro Person 35,50 €

**Italienischer Vorspeiseteller**  
**Gemischter Salat**  
**Schweinefilet auf Gorgonzolasoße, Kalbsgeschnetzeltes auf frischen Pilzen**  
**Pommes Dauphines, Röstinchen, Gemüse der Saison**  
**Weißes Schokoladenparvait**

## **Menü 4** pro Person 37,00 €

**Edelfischvariationen auf grünem Salat**  
**Rinderfilet auf Pfeffer-Cognac-Soße**  
**Bohnen im Speckmantel**  
**Putenbrust auf einer frischen Kräuterrahmsoße**  
**Hausgemachte Spätzle, Kartoffelgratin**  
**Dessertvariation**

## **Schwäbisches Buffet** Preis auf Anfrage

**Ca. 30 verschiedene schwäbische Spezialitäten**

### **Zusatzstoffe**

- |                              |                          |                                     |
|------------------------------|--------------------------|-------------------------------------|
| 1. mit Farbstoff             | 6. mit Schwärzungsmittel | 11. mit Süßungsmittel               |
| 2. mit Konservierungsstoffen | 7. mit Phosphat          | 12. enthält eine Phenylalaminquelle |
| 3. mit Antioxidationsmittel  | 8. mit Milcheiweiß       | 13. gewachst                        |
| 4. mit Geschmacksverstärker  | 9. koffeinhaltig         | 14. mit Taurin                      |
| 5. mit Schwefeldioxid        | 10. chininhaltig         |                                     |