



# Gasthaus zum Lamm

## HERZLICH WILLKOMMEN 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.

Unsere Speisen werden stets frisch zubereitet. Während der Hauptspeisezeiten könnte es eventuell zu Wartezeiten kommen. Wir bitten Sie hierfür um etwas Geduld.

Wir wollen ja unbedingt, dass Sie wiederkommen. Sagen Sie uns, wenn etwas nicht klappt. Wir sind froh darüber. Es ist doch viel besser, darüber zu reden. Denn: Wir wollen immer besser werden. Wenn Sie glücklich nach Hause gehen ist unser Auftrag erfüllt.

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, Sa: 17.00 – 1.00 Uhr

So: 11.30 Uhr – 14.30 Uhr und 17.00 Uhr – 1.00 Uhr

Mittwoch, Donnerstag und Freitag 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, gerne informieren  
wir Sie über unsere Angebote!

(Menüvorschläge siehe letzte Seite)



## "SCHMECKEN SIE DEN SÜDEN"

Wir „Schmeck den Süden“-Gastronomen heißen Sie im „Ländle“ herzlich willkommen!

Gerne servieren wir Ihnen unsere Heimat mit einem Stück saftigen Fleisch, knackigem Gemüse oder fangfrischem Fisch. Jedes unserer „Schmeck den Süden“-Gerichte kochen wir ausschließlich mit Produkten aus unserer Region. Dafür steht der baden-württembergische Löwe, mit dem das Gericht gekennzeichnet ist und dessen Berechtigung jährlich von einer unabhängigen Institution kontrolliert wird.

Regionaler Anbau bedeutet kurze Transportwege und absolute Frische der Produkte. Das sind die Kernpunkte der „Schmeck den Süden“-Philosophie. Regionaler Anbau bedeutet darüber hinaus saisonale Küche: auf den Teller kommt das, was die Jahreszeit hergibt. Mit kreativer Leidenschaft.

Lassen Sie es sich schmecken!

UNSERE „SCHMECK DEN SÜDEN“-LIEFERANTEN SIND:



Außerdem werden wir jährlich durch die Marketinggesellschaft Baden-Württemberg auf die verwendeten Rohstoffe kontrolliert.

## VORSPEISEN / SALATE

Tagessuppe (auf Anfrage)

Kleiner gemischter Salat <sup>4</sup>	4,00 €
Kleiner Blattsalat <sup>4</sup>	3,00 €
Großer gemischter Salat <sup>4</sup>	8,00 €
Bunter Salatteller mit gebackenem Feta* <sup>4</sup> (Kuhmilch, vegetarisch)	13,00 €
Bunter Salatteller mit paniertem Hähnchenschnitzel* <sup>4</sup>	14,50 €

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

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

## HAUPTSPEISEN

Schwäbischer Zwiebelrostbraten	17,50 €
Lammpfännle* (Schweinelende in Knoblauchrahmsauce)	13,00 €
Grillteller <sup>2, 4, 7</sup> (Rinderfilet, S-Rückensteak, Schweinefilet, Speck, Kräuterbutter, Salsa Dip)	18,00 €
Pfeffersteak vom Rinderfilet	23,50 €
Rumpsteak mit Kräuterbutter <sup>4</sup>	17,50 €
Schweinerückensteak* mit einer Waldpilzsoße	13,50 €
Paniertes Schnitzel* (Schwein)	9,50 €
Käseschnitzel* <sup>4</sup> (paniertes Schweineschnitzel mit Gouda überbacken)	10,50 €
Käsespätzle* mit Röstzwiebeln (vegetarisch)	10,50 €

Beilagen (+ 3,50 €) und/oder Salat (+ 4,00 €) wählen Sie bitte extra

## BEILAGEN

Hausgemachte Spätzle	pro Portion 3,50 €
Pommes	
Pommes Dauphines <sup>4</sup>	
Bratkartoffeln mit Speck <sup>2, 4, 7</sup>	
Pellkartoffeln	
Semmelknödel	
Schwäbische Eiernudeln	
Pfefferkraut	
Brot	pro Portion 1,00 €
Soße extra	

## HAUPTSPEISEN "SCHMECK DEN SÜDEN"

Schmeck den Süden  
*Gastronomie*  
Baden-Württemberg

Angusbraten* mit schwäbischen Eiernudeln	16,50 €
Schweinsbraten* mit Semmelknödel und Pfefferkraut	14,50 €
Saure Nieren* mit Pellkartoffeln	10,50 €
Tafelspitz* mit Meerrettichsoße und Pellkartoffeln	14,00 €
Angusrumpsteak mit Beilage und Soße nach Wahl	21,00 €
Pellkartoffeln* mit Kräuterquarkdip (vegetarisch)	6,50 €
Wurstsalat* <sup>2,4,7</sup> (von der Schinkenwurst) mit Besenbrot	8,50 €

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



Wir „Schmeck den Süden“-Gastronomen bringen Ihnen ein Stück von unserer Heimat auf Ihren Teller. Ein saftiges Stück Fleisch, frisches Gemüse oder hausgemachte Beilagen und **ALLES** aus unserem „Ländle“. [www.schmeck-den-sueden.de](http://www.schmeck-den-sueden.de)



## FÜR UNSERE "KLEINEN GÄSTE"

Spätzle mit Soße <sup>4</sup>	3,50 €
Kleine Portion Spätzle mit Soße <sup>4</sup>	3,00 €
Pommes mit Ketchup oder Majo <sup>4</sup>	3,50 €
Kleines paniertes Schnitzel mit Beilage <sup>4</sup> (dazu Soße oder Ketchup/Majo)	9,50 €
Ketchup/Majo extra <sup>4</sup>	je 0,30 €

## DESSERT

Hausgemachter Eisgugelhupf (Vanill- und Schokoladenparfait)	8,50 €
Schokoküchlein mit Vanilleis	6,50 €
Vanilleis mit heißen Himbeeren (3 Kugeln, Himbeeren, Sahne)	4,00 €
Gemischtes Eis (3 Kugeln, Sahne)	3,50 €
Kugel Eis	1,00 €

## WARME GETRÄNKE

Tasse Kaffee <sup>9</sup>	2,00 €
Espresso <sup>9</sup>	2,00 €
Espresso doppio <sup>9</sup>	3,00 €
Cappuccino <sup>9</sup>	2,40 €
Latte Macchiato <sup>9</sup>	2,70 €
Milchkaffee <sup>9</sup>	2,40 €
Trinkschokolade	2,70 €
Glas Tee	1,80 €
Glas hausgemachter Glühwein	4,00 €

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,2l	0,3l	0,5l	0,7l
<b>Coca Cola/Fanta/Spezi</b> <sup>1, 3, 9</sup> / <b>Bitter Lemon</b> <sup>3, 10</sup>	1,80 €		3,50 €	
<b>Coca Cola light</b> <sup>1, 3, 9, 11, 12</sup>			3,50 €	
<b>Cola Mix</b> <sup>1, 3, 9</sup>			2,50 €	
 <b>Saft</b> (Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft, Rhabarber, Johannisbeernektar, Maracujanektar <sup>3</sup> )	2,50 €		4,50 €	
 <b>Saftschorle</b>	1,80 €		3,50 €	
<b>Vio Bio Limo</b> (Zitrone-Limette, Orange)		3,50 €		
 <b>Bio Apfelschorle</b>		3,50 €		
 <b>Geminger Mineralquelle</b>				4,30 €
 <b>Geminger Mineralquelle, medium</b>				4,30 €
 <b>Teinacher, still</b>				4,30 €

## BIERE

	0,33l	0,5l
 <b>Palmbrau Export</b>		3,20 €
 <b>Stiftungsbräu Helles Vollbier</b>		3,20 €
 <b>Palmbrau Pils "Unser Bestes"</b>	3,00 €	
 <b>Distelhäuser Pils</b>	3,00 €	
 <b>Bitburger Pils 0,0</b> (alkoholfrei)	3,00 €	
 <b>Jever Fun Pilsner</b> (alkoholfrei)		3,20 €
<b>Erdinger Urweisse</b>		3,80 €
<b>Erdinger Pikantus</b> (dunkles Hefeweizen)		3,80 €
<b>Erdinger Kristall</b>		3,80 €
<b>Erdinger Weissbräu</b> (alkoholfrei)		3,80 €
<b>Erdinger Zitrone</b> (Weizenbiermischgetränk, alkoholfrei)	3,20 €	
 <b>Radler</b>	3,00 €	3,50 €

 **WEISSWEINE**

<b>Riesling</b> (Heuchelberg Weingärtner) Deutscher Qualitätswein, Halbtrocken	0,25l	4,50 €
<b>Riesling</b> (Graf Neipperg) Deutscher Qualitätswein, Trocken	0,25l	6,80 €
<b>Kerner</b> (Heuchelberg Weingärtner) Deutscher Qualitätswein, Halbtrocken	0,25l	4,50 €
<b>Chardonnay</b> (Heuchelberg Weingärtner) Deutscher Qualitätswein, Alte Reben, Trocken	0,25l	5,00 €
<b>Weißburgunder</b> (Wein Palais Nordheim) Deutscher Qualitätswein, Trocken	0,25l	5,00 €
<b>Grauburgunder</b> (Wein Palais Nordheim) Deutscher Qualitätswein, Feinherb	0,25l	5,00 €
<b>Grauburgunder</b> (Weingut Weinreuter Leingarten) Deutscher Qualitätswein, Weinreuter Bio, Trocken	0,25l	6,80 €
<b>Traminer</b> (Weingut Weinreuter Leingarten) Deutscher Qualitätswein, Weinreuter Bio, Spätlese	0,25l	6,80 €
<b>Schorle</b>	0,25l	3,40 €

 **WEISSHERBST / ROSÉ**

<b>Lemberger Weissherbst</b> (Heuchelberg Weingärtner) Deutscher Qualitätswein, Halbtrocken	0,25l	4,50 €
<b>Schwarzriesling Weissherbst</b> (Heuchelberg Weingärtner) Deutscher Qualitätswein, Halbtrocken	0,25l	4,50 €
<b>Spätburgunder Weissherbst</b> (Weingut Haberkern-Betz) Deutscher Qualitätswein, Trocken	0,25l	5,50 €
<b>Spätburgunder Weissherbst</b> (Weingut Haberkern-Betz) Deutscher Qualitätswein	0,25l	5,50 €
<b>Spätburgunder Rosé</b> (Wein Palais Nordheim) Deutscher Qualitätswein, Trocken	0,25l	5,20 €
<b>Spätburgunder Rosé</b> (Nordheimer Sonntagsberg) Deutscher Qualitätswein, Lieblich	0,25l	5,00 €
<b>Schorle</b>	0,25l	3,40 €



 **ROTWEINE**

<b>Lemberger</b> (Eigenerzeugnis) Deutscher Qualitätswein, Halbtrocken	0,25l	4,80 €
<b>Lemberger</b> (Heuchelberg Weingärtner) Deutscher Qualitätswein, Halbtrocken	0,25l	4,80 €
<b>Lemberger</b> (Graf Neipperg) Deutscher Qualitätswein, Trocken	0,25l	6,80 €
<b>Trollinger mit Lemberger</b> (Heuchelberg Weingärtner) Deutscher Qualitätswein, Halbtrocken	0,25l	4,80 €
<b>Acolon</b> (Heuchelberg Weingärtner) Deutscher Qualitätswein, Trocken	0,25l	5,40 €
<b>Trollinger Premium</b> (Heuchelberg Weingärtner) Deutscher Qualitätswein, Trocken	0,25l	5,40 €
<b>Blutsbande Cuvee</b> (Weingut Weinreuter Leingarten) Deutscher Qualitätswein, Weinreuter Bio, Trocken	0,25l	6,80 €
<b>Samtrot</b> (Heuchelberg Weingärtner) Deutscher Qualitätswein, Halbtrocken	0,25l	4,80 €
<b>Schorle</b>	0,25l	3,40 €

 **SEKT**

<b>Riesling</b> (Heuchelberg Weingärtner), Trocken	0,75l	22,50 €
<b>Schwarzriesling Weissherbst</b> (Heuchelberg Weingärtner), Trocken	0,75l	22,50 €
<b>Schwarzriesling</b> (Heuchelberg Weingärtner), Trocken	0,75l	22,50 €
<b>Secco weiß oder rosé</b> (Heuchelberg Weingärtner)	0,75l	13,20 €
<b>Riesling brut</b> (Jürgen Kachel, Stetten a.H.)	0,75l	22,50 €
<b>Secco weiß</b> (Jürgen Kachel, Stetten a.H.)	0,75l	12,50 €
<b>Glas Sekt</b>	0,1l	3,50 €

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	2,40 €
<b>Williams Christ Birne</b>	0,2 cl	2,50 €
<b>Wald Himbeergeist</b>	0,2 cl	2,50 €
<b>Roter Weinbergpfirsichlikör</b> (Fürst Hohenlohe)	0,2 cl	4,00 €
<b>Haselnussschnaps</b> (Prinz)	0,2 cl	3,50 €
<b>Alte Marille</b> (Prinz)	0,2 cl	3,50 €
<b>Grappa</b>	0,2 cl	2,50 €
<b>Malteser Aquavit</b>	0,2 cl	2,50 €
<b>Linie Aquavit</b>	0,2 cl	3,00 €
<b>Ramazotti</b>	0,2 cl	2,80 €
<b>Fernet Branca</b>	0,2 cl	2,80 €
<b>Jägermeister</b>	0,2 cl	2,80 €
<b>Weinbrand</b>	0,2 cl	2,80 €
<b>Remy Martin</b>	0,2 cl	3,50 €
<b>Underberg</b>	0,2 cl	2,80 €
<b>Baileys</b>	0,2 cl	2,80 €
<b>Bacardi</b>	0,2 cl	2,80 €
<b>Asbach</b>	0,2 cl	2,80 €
<b>Wodka</b>	0,2 cl	2,80 €
<b>Aperol Sprizz</b> (Sekt, Aperol, Mineralwasser)	0,25 l	5,50 €
<b>Hugo</b> (Sekt, Holunderblütensirup, Mineralwasser)	0,25 l	5,50 €
<b>Lillet Wild Berry</b> (Lillet Blanc, Schweppes Russian Wild Berry)	0,25 l	5,00 €
<b>Bauernschorle</b> (Sekt, Weisswein, Mineralwasser)	0,25 l	5,00 €
<b>Holunderblütenschorle</b> (Mineralwasser, Holunderblütensirup, alkoholfrei)	0,25 l	4,50 €

# MENÜVORSCHLÄGE

Für Ihre Festlichkeiten (Diese Vorschläge können individuell kombiniert werden)

## Menü 1 pro Person 29,50 €

---

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

## Menü 2 pro Person 31,50 €

---

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

## Menü 3 pro Person 39,50 €

---

Italienischer Vorspeisenteller  
Gemischter Salat  
Schweinefilet auf Gorgonzolasoße, Kalbsgeschnetzeltes auf frischen Pilzen  
Pommes Dauphines, Röstlinchen, Gemüse der Saison  
Weißes Schokoladenparvait

## Menü 4 pro Person 41,50 €

---

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         |                                     |