



### *Aperitifempfehlung*

*PriSecco „Frühlingsduft“ alkoholfreier Cocktail*

*0,1l € 3,80*

Schmeck den Süden  
Gastronomie  
Baden-Württemberg

### *4-Gang Verwöhnmenü € 46,70*

*- lassen Sie sich von uns kulinarisch verführen -*

*„Frühlingserwachen“ - klein und fein -  
Gebeizte Lachsforelle an Frischkäsemousse  
mit mariniertem Spargel und Salatbukett*

*20010er Graf von Neipperg, Rivaner trocken 0,1l € 3,30*

*Weingut Graf von Neipperg trocken, spritzig, frisch, schöne Fruchtnote, Muskatbouquet*

☆☆☆

*Aufgeschäumte Rahmsuppe von Wald- und Wiesenkräutern  
- mit Bärlauch, Bachbuge, Pimpinelle -*

☆☆☆

*Zartrosa gebratener Lammrücken mit Bärlauchkruste,  
dazu Speckböhnchen und Rosmarinkartoffeln*

*2009er Rotenberger Saint Laurent trocken, 0,1l € 4,40*

*Collegium Wirtemberg, Vollmundig im Geschmack, kräftige Farbe, ausgebauter Körper*

☆☆☆

*Joghurtcreme mit Vanille und Orange verfeinert  
dazu Aprikosensorbet*

*Weitere ¼ Weine finden Sie auf unserer Weinkarte*

Schmeck den Süden  
Gastronomie  
Baden-Württemberg

★★★★S  
HOTEL  
RESTAURANT  
**LAMM**  
— SCHARNHAUSEN —

*Aperol Sprizz*  
*Aperol mit Prosecco und Mineralwasser*  
0,2l € 5,80

Schmeck den Süden  
Gastronomie  
Baden-Württemberg

**Schwäbisches Menü € 22,50**

Schmeck den Süden  
Gastronomie  
Baden-Württemberg

*Rinderkraftbrühe mit Maultäschle*

☆☆☆

*Geschmorte Lammhaxe mit Starkbiersoße  
auf Filderspitzkraut mit Serviettenknödel*

*2009er Wachtstetter Junges Schwaben 0,1l € 4,00*

*Lemberger trocken, Weingut Wachtstetter, Pfaffenhofen, klare Frucht, würzig und elegant*

☆☆☆

*Panna Cotta mit Beerengrütze*

**Suppen**

*Karotten – Ingwersuppe mit gebratener Riesengarnele*  
€ 6,80

Schmeck den Süden  
Gastronomie  
Baden-Württemberg

*Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle*  
€ 4,20

Schmeck den Süden  
Gastronomie  
Baden-Württemberg

*Aufgeschäumte Rahmsuppe von Wald- und Wiesenkräutern  
- mit Bärlauch, Bachbuge, Pimpinelle -*  
€ 5,70

*Weitere ¼ Weine finden Sie auf unserer Weinkarte*

★★★★S  
HOTEL  
RESTAURANT  
**LAMM**  
— SCHARNHAUSEN —

Schmeck den Süden  
Gastronomie  
Baden-Württemberg

**Vorspeisen**

Schmeck den Süden  
Gastronomie  
Baden-Württemberg

*Bunter Salatteller*

€ 5,20

*„Essbares Aromaerlebnis“*

*Verschiedene Blattsalate mit mediterranem Gemüse,  
mariniert mit Holunderblütendressing*

€ 8,20

*„Frühlingserwachen“ - klein und fein -  
Gebeizte Lachsforelle an Frischkäsemousse  
mit mariniertem Spargel und Salatbukett*

€ 12,50

*Gebratene Kalbsleber auf Rhabarberkompott,  
umlegt mit feinem Blattsalat und gebackenem Brioche*

€ 10,80

Schmeck den Süden  
Gastronomie  
Baden-Württemberg

**Vegetarisches & Fisch**

Schmeck den Süden  
Gastronomie  
Baden-Württemberg

*Kartoffelgnocchis mit Käsesoße,  
dazu Ruccola und Tomate*

€ 15,20

*Gebratenes Körschtalforellenfilet mit Mandelbutter,  
dazu Gemüse und Kräuterkartoffeln*

€ 18,80

*Pot au feu von heimischen Fischen – Forelle, Saibling und Welsfilet –  
dazu Blattspinat und frische Tagliatelle*

€ 19,90

*Weitere ¼ Weine finden Sie auf unserer Weinkarte*



Schmeck den Süden  
Gastronomie  
Baden-Württemberg

## Fleischgerichte

Schmeck den Süden  
Gastronomie  
Baden-Württemberg

*Zartrosa gebratener Lammrücken mit Bärlauchkruste,  
dazu Speckböhnchen und Rosmarinkartoffeln*  
€ 26,50

*Geschmorte Lammhaxe mit Starkbiersoße  
auf Filderspitzkraut mit Serviettenknödel*  
€ 17,80

*Gebratene Kalbsleber mit Balsamicoreduktion und Rosa Beeren,  
dazu Blattspinat und Bratkartoffeln*  
€ 19,90

*Steak vom Rinderfilet mit Rotweinschalotten,  
Pfefferrahmsoße, dazu Rahmwirsing und Rosmarinkartoffeln*  
€ 27,50

*2010er Meersburger, Spätburgunder Weißherbst trocken 0,1l € 4,00*  
*Staatsweingut Meersburg, rassig, spritzig, einladende Fruchtigkeit*

*Gebratene Poulardenbrust unter einer Honig-Mandelkruste,  
dazu Blattspinat und Kräuternudeln*  
€ 17,90

*Geschmorter Sauerbraten nach Art des Hauses  
mit Rotkraut und Serviettenknödel*  
€ 16,50

### **Typisch Schwäbisch**

*„A bissle“ Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken mit Maultäschle,  
„a wäng“ Schweinefilet und „ebbes“ vom Braten, dazu Käsespätzle*  
€ 20,00

*Rahm-Schnitzel aus dem Staufer-Schweinerücken mit Spätzle*  
€ 15,70



Schmeck den Süden  
Gastronomie  
Baden-Württemberg

**Desserts**

Schmeck den Süden  
Gastronomie  
Baden-Württemberg

*Kleine Nascherei...*

<i>Panna Cotta mit Beerengrütze im Weck-Gläse</i>	€ 5,50
<i>„Heiße Liebe“ Vanilleeis mit heißen Himbeeren</i>	€ 6,50
<i>„ Nussbecher“ Walnuss- und Schokoladeneis mit Eierlikör und Sahne</i>	€ 6,90
<i>Crème Brûlée mit Beerengrütze und Rahmeis</i>	€ 8,80
<i>Joghurtcreme mit Vanille und Orange verfeinert dazu Aprikosensorbet</i>	€ 8,80
<i>3 Eispralinen</i>	€ 2,50
<i>3 Eispralinen mit Espresso</i>	€ 4,20
<i>Italien Latte</i>	€ 5,90
<i>Doppelter Espresso mit Amaretto und geschäumter Milch</i>	

### ***Exquisite Schnäpse***

***„Gansloser Destillerie“ auf der Schwäbischen Alb***

*Die prämierten Edelbrände der absoluten Spitzenqualität begeistern durch ihre Aromafülle und natürliche Milde.*

<i>Haselnuss Geist</i>	<i>2 cl</i>	€ 6,80
<i>Williams Birnen Brand</i>	<i>2 cl</i>	€ 5,00
<i>Alter Berg Kirsch Brand</i>	<i>2 cl</i>	€ 5,00
<i>Zwetschgen Exquisit</i>	<i>2 cl</i>	€ 4,60
<i>Alb Kräuter</i>	<i>2 cl</i>	€ 2,70
<i>Holzfass Obstbrand</i>	<i>2 cl</i>	€ 2,70



## Vesper, Brotzeit, Deftiges und kalte Gerichte

Von 11.30 Uhr bis 22.00 Uhr durchgehend

### *Salatplatte mit*

... gebackenem Schafskäse	€ 9,90
... gebratenen Poulardenbruststreifen	€ 10,90
... 150g Lady Rump-Steakchen	€ 16,50
... 220g Mister Rumpsteak	€ 19,90

*Schwäbischer oder Schweizer Wurstsalat  
mit Brot*

€ 7,80

*mit Bratkartoffeln*

€ 10,80

*Hausgemachte geschmelzte Maultaschen  
mit buntem Salat*

€ 9,90

*Käsespätzle mit Zwiebelschmelze  
und buntem Salat*

€ 8,80

*Paniertes Schnitzel*

*mit Brot*

€ 8,80

*mit Kartoffelsalat*

€ 11,80

*mit Pommes Frites*

€ 11,80

*„Toast Hohenheim“ Schweinefilet und Rahmchampignons  
an Salatgarnitur*

€ 11,70