

Herrlich

Willkommen



Gasthaus Lamm

Illingen



aus dem Suppentopf

unsere Wintersuppe

Kartoffelcremesuppe

mit Streifen vom Wacholderschinken 4,80 €

unsere kräftige Rinderbrühe

- mit hausgemachten Maultäschle¹⁾²⁾³⁾ 4,60 €

- mit Flädle 4,40 €

Salatbuffet

unsere frischen und knackigen Rohkostsalate werden für Sie aus frischem Gemüse von Hand und in abwechslungsreicher Art hergestellt

Verfeinert werden diese mit kaltgepresstem Sonnenblumenöl von der Illinger Ölmühle. Weitere ausgesuchte Öle der historischen Illinger Ölmühle finden Sie am Salatbuffet

Unser Kartoffelsalat wird mit Kartoffeln vom Illinger Landwirt Weischedel, sowie vom Enzweihinger Berghof Kinzinger hergestellt.

Durch unsere eigene Rinderbrühe, die wir schön lange vom Knochenansatz an und mit Siedfleisch köcheln lassen, wird dieser unverwechselbar

Beilagensalat vom Buffet 4,50 €

unsere Aperitif-Empfehlung

Sekt-Cassis (mit Johannisbeerlikör)

0,1 l 4,30 €

Sollten Sie Informationen zu den in unseren Gerichten enthaltenen Allergenen benötigen sprechen Sie uns bitte darauf an, wir helfen Ihnen gerne weiter

-Umbestellungen/Zusatzbestellungen können ggf. preislich angepasst werden-

1) mit Nitritpökelsalz 2) mit Geschmacksverstärker 3) mit Phosphat = Speck



Hauptgerichte

*mild gebeiztes Hirschragout
mit frischen Champignons und Preiselbeeren
dazu handgeschabte Spätzle
oder handgedrehte Semmelknödel* 19,80 € / klein 17,80 €

*Rindergeschnetzeltes
in Senfrahmsauce
mit Bandnudeln* 18,80 €

*knusprige Entenkeule
- 7 Stunden bei niedriger Temperatur sous-vide gegart -
mit unserem feinem Apfel-Rotkraut
und hausgemachten Kartoffelkrapfen* 19,80 €

*geschmorte Schweinebäckle
in kräftiger Lembergersauce
dazu handgeschabte Spätzle* 17,80 € / klein 15,80 €

unsere Wein-Empfehlung

Schützingen Heiligenberg

Acolon - trocken -

Weingut Zaiss

0,1l 3,30 € / 0,2l 5,20 €

0,75l 17,80 €

*Acolon ist aus den Rebsorten Lemberger und Dornfelder entstanden
eleganter, saftiger Rotwein mit Geschmack nach Waldbeeren, Heidelbeere & Johannisbeere
harmonischer Begleiter zu Lamm und Wild,
aber als Allrounder passt er auch zu hellerem Fleisch wie Geflügel, Kalb und Schwein*



Hauptgerichte

*rosa gebratenes Rumpsteak
mit Kürbis-Chutney
und hausgemachten Kartoffelkrapfen 20,80 € / klein 18,80 €*

*2 Schweinefilets
unter der Kürbiskruste
mit hausgemachten Kartoffelkrapfen 16,80 €*

vegetarisch glücklich

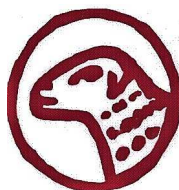
*hausgemachte Semmelknödel
auf buntem Champignon-Gemüseragout
13,80 € / klein 11,80 €*

unsere Wein-Empfehlung

*Horrheimer Klosterberg
Chardonnay - trocken -
Weingut Dieter Faigle
0,1l 3,30 € / 0,2l 5,20 €
erfrischend / vollmundig
der Duft nach Melonen, exotischen Früchten
überreife Stachelbeeren oder nicht ganz reifen Äpfeln
ist typisch für den Chardonnay*

unsere Öffnungszeiten

*Montag - Freitag
12.00 - 14.00 Uhr & 18.00 - 22.00 Uhr
Sonntag
11.30 - 14.00 Uhr & 18.00 - 20.30 Uhr
Samstag -Ruhetag-*



„Lamm“-Klassiker

*unser Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken
mit Bratensauce
dazu handgeschabte Spätzle oder Bratkartoffeln*
20,80 € / klein 18,80 €

*Schwäbisches Töpfchen
Schweinefilets auf handgeschabten Spätzle im Töpfle
mit Champignonrahmsauce
und Röstzwiebeln überzogen*
17,80 € / klein 15,80 €

*Putenbruststeak mit hausgemachter Kräuterbutter
und Bratensauce
dazu Kroketten*
16,80 € / klein 14,80 €

unsere schwäbische Wein-Empfehlung

*Rosswager Halde
401 Lemberger - trocken -
aus der Steillage
0,1l 3,70 € / 0,2l 5,60 €
0,75l 18,80 €*

*ein kräftiger Lemberger mit Aromen von dunklen Beeren
dieser tolle Lemberger aus der Steillage findet seinen Platz bei Kurzgebratenem,
aber auch zu einem schönen Lamm oder Schmorgericht kräftige Gerichte und intensiver
Weingenuss sind Harmonie pur*

schwäbisch gut

des gibt 's nemme überall
*gebratene Schweinenierle von unseren Staufenfleisch-Schweinen
in Rotweinsauce mit Bratkartoffeln*
12,80 € / klein 10,80 €

*paniertes Schnitzel vom Schweinerücken
- klassisch mit Pommes frites 12,80 € / klein 10,80 €
- „guat schwäbisch“ mit handg'schabten Spätzle
13,80 € / klein 11,80 €*

*Maultaschen nach unserem Hausrezept_{1,2,3}
mit Kornhof-Eiern und frischen Kräutern gebraten*
11,80 € / klein 10,20 €



unsere Salatplatten

bunte Salatplatte mit unserem Kartoffelsalat, Rohkost- und Blattsalaten
verfeinert mit Sonnenblumenöl der Illinger Ölmühle
wahlweise

- mit gebratenen Putenbruststreifen 12,80 €
- mit Thunfisch und Kornhof-Eiern 11,20 €

dazu reichen wir Backwaren vom Bioland-Bäcker Schaefer in Illingen

unsere Wein-Empfehlungen

Schützingen Heiligenberg
One `Zaiß` fits all
Rosé - trocken -
Weingut Zaiss
0,1l 3,50 € / 0,2l 5,40 €
0,75l 18,00 €
Cuvée von Trollinger, Portugieser, Lemberger,
Merlot und Cabernet Cubin
saftige Fruchtaromen
von Johannisbeere, Erdbeeren, Himbeeren
und Kirschen, erfrischende Säure mit einem

und zum Vesper schlozt d`Schwob
Rosswager Halde
Trollinger - trocken -
Genossenschaftskellerei Rosswag
0,1l 3,00 € / 0,2l 4,90 €
1,0l 22,80 €
weiches Aroma nach Himbeere

Vesper

gebratener Fleischkäse¹⁾²⁾³⁾
mit Spiegelei, Röstzwiebeln und Bratensauce
- dazu Brot vom Bioland-Bäcker Schaefer 10,80 € / klein 9,20 €
- dazu Bratkartoffeln 11,80 € / klein 10,20 €

Schweizer Wurstsalat¹⁾²⁾³⁾ mit Zwiebeln und Käse
- dazu Brot vom Bioland-Bäcker Schaefer 8,20 € / klein 6,90 €
- dazu Bratkartoffeln 9,80 € / klein 8,50 €

1) mit Nitritpökelsalz 2) mit Geschmacksverstärker 3) mit Phosphat = Speck