

*Herzlich*

*Willkommen*



*Gasthaus Lamm*

*Illingen*



### aus dem Suppentopf

die müssen Sie probieren

Kürbiscremesuppe vom Hokkaido  
mit gerösteten Sonnenblumenkernen  
und Kernöl von der Illinger Ölmühle 5,20 €

unsere kräftige Rinderbrühe

- mit hausgemachten Maultäschle 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 4,20 €

### unser Sonntags-Aperitif

**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-



## Lockruf aus den Wäldern...

### unsere Wild-Spezialitäten

**geschmorter Rehbraten** aus der Keule - der Klassiker zur Wildzeit -  
an Wildrahmsauce  
mit frischen Champignons und Preiselbeeren  
dazu hausgemachtes Apfel-Rotkraut  
und handgeschabte Spätzle oder Semmelknödel  
23,80 € / klein 21,80 €

**hausgebeiztes Hirschragout** - aus Brust und Keule geschmort -  
mit frischen Champignons und Preiselbeeren  
und handgeschabte Spätzle oder Semmelknödel  
19,80 € / klein 17,80 €

### für Liebhaber von Kurzgebratenem

**zarte Medaillons vom Wildschweinerücken** - mild im Geschmack -  
an feiner Wildrahmsauce  
mit hausgemachtem Apfel-Rotkraut  
und gebackenen Kartoffelkrapfen von Illinger Kartoffeln  
19,80 €

### unsere Wein-Empfehlungen

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

401

Rosswager Halde

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



## Goldener Herbst

### fast schon wie Weihnachten

#### saftige Entenkeule

- 7 Stunden bei niedriger Temperatur sous-vide gegart -  
mit unserem feinem Apfel-Rotkraut  
und hausgemachten Kartoffelkrapfen

19,20 €

#### geschmorte Schweinebäckle

in kräftiger Lembergersauce  
dazu handgeschabte Spätzle

16,80 € / klein 14,80 €

*übrigens haben wir ab sofort Freitag-Abends geöffnet*

### 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-*

*unsere Küche kocht für Sie bis 21 Uhr (Sonntags bis 20 Uhr)*

\*\*\*\*\*

*und Weihnachten ist auch schon fast wieder*

*denken Sie an Ihre Weihnachtsfeier??? - wir schon!!!*

*lassen Sie bei gemütlichem Beisammensein in unseren weihnachtlich geschmückten  
Räumen das Jahr Revue passieren und genießen dabei unsere schwäbische Küche*



## Kürbisglück

*rosa gebratenes Rumpsteak  
mit Kürbis-Chutney  
dazu hausgemachte Kartoffelkrapfen* 19,80 € / klein 17,80 €

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

### vegetarisch glücklich

*hausgemachte Kürbisnocchi  
auf Ratatouille  
mit frisch gehobeltem Parmesan* 14,80 € / klein 12,80 €  
*aus unserer Partnergemeinde Castelnovo `ne Monti*

## unsere Wein-Empfehlung und Kürbis-Glück

*Schützing Heiligenberg  
One `Zaiß` fits all  
Rosé - trocken -  
Weingut Zaiss  
0,1l 3,50 € / 0,2l 5,40 €  
0,75l 18,00 €*

*Horrheimer Klosterberg  
Trollinger rosé  
- halbtrocken -  
0,1l 3,00 € / 0,2l 4,90 €  
Weingut Dieter Faigle / Horrheim*

*Cuvée von Trollinger, Portugieser, Lemberger,  
Merlot und Cabernet Cubin  
saftige Fruchtaromen  
von Johannisbeere, Erdbeeren, Himbeeren  
und Kirschen, erfrischende Säure mit einem*



## „Lamm“-Klassiker

*unser Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken  
mit unserer Bratensauce  
dazu handgeschabte Spätzle oder Bratkartoffeln*

*19,80 € / klein 17,80 €*

*Schwäbisches Töpfchen  
Schweinefilets auf handgeschabten Spätzle im Töpfle  
mit Champignonrahmsauce  
und Röstzwiebeln überzogen*

*16,80 € / klein 14,80 €*

*Putenbruststeak mit hausgemachter Kräuterbutter  
und Bratensauce  
dazu Kroketten*

*16,80 € / klein 14,80 €*

### dazu empfehlen wir schwäbische Lieblingsweine

*Rosswager Halde  
Trollinger - trocken -  
Genossenschaftskellerei Rosswag  
0,1l 3,00 € / 0,2l 4,90 €  
1,0l 22,80 €  
weiches Aroma nach Himbeere  
unser schwäbischer Begleiter zum Essen*

**401**  
*Rosswager Halde  
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*



### unser Herbst-Dessert

**Vanilleeis**<sub>1),11)</sub>  
mit 'nem Schuss Kürbiskernöl  
von der Illinger Ölmühle

3,30 €



### Kleine Freuden erhellen das Leben

#### heiß und kalt

1 Espresso und eine Kugel Vanilleeis<sub>1)</sub> 3,60 €

#### Einge'weck't

1 Kugel Sorbet im Weck-Glas (Zitronen<sub>3)</sub>/ Mango / Cassis) 1,50 €

### Dessert und Eisbecher

warmes *Schokoladentörtchen* mit flüssigem Kern  
dazu Vanilleeis mit Sahne 7,20 €

#### *Walnussbecher*

Walnuss-, Schokoladen- und Vanilleeis<sub>1),11)</sub>  
mit Walnussstückchen,  
Schokoladensauce und Sahne 6,20 €

Vanilleeis<sub>1),11)</sub> mit heißen Himbeeren und Sahne 6.20 €

große Kugel Schokoladeneis mit Eierlikör (2cl) 4,90 €

gemischtes Eis<sub>1),11)</sub> 3.60 € / mit Sahne 3.90 €

Extra große Solokugel nach Wahl 2.70 € / mit Sahne 3.00 €

Schokolade / Walnuss / Joghurt-Waldfrucht / Vanille<sub>1),11)</sub>

#### wenn nix mehr geht...

**...Espresso oder Cappuccino geht immer!!!  
mit auserlesenen Röstungen der Pforzheimer Kaffeerösterei**