

Herzlich

Willkommen



Gasthaus Lamm

Illingen



aus dem Suppentopf

unsere Winter-Suppe

Cremesuppe von der Petersilienwurzel
mit Schwarzwälder Schinkenstreifen 5,40 €

unsere kräftige Rinderbrühe

- mit hausgemachten Maultäschle 5,20 €
- mit Flädle 4,80 €

Salatbuffet

Beilagensalat 4,50 €

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

Unser Kartoffelsalat wird mit Kartoffeln
vom Enzweihinger Berghof Kinzinger hergestellt.
Durch unsere eigene Rinderbrühe, die wir schön lange
vom Knochenansatz an und mit Siedfleisch
köcheln lassen, wird dieser unverwechselbar

unsere Aperitif-Empfehlung

Sekt mit Johannisbeerlikör
0,1l 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-
für Verpackungen von nicht verspeisten Gerichten berechnen wir (bis zu) 0,50 €



unsere Sonntags-Empfehlung

*geschmorte Rinder-Roulade
an feiner Schmorsauce
dazu handgeschabte Spätzle
16,80 €*

Hauptgerichte

*Rindergeschnetzeltes
in Bärlauch-Rahmsauce vom Rosswager Bärlauch
mit großem Kartoffelrösti 19,80 €*

*geschmorte Schweinebäckle
in Lembergersauce
mit handgeschabten Spätzle 18,80 € / klein 16,80 €*

*2 Schweinefilets unter der Bärlauchkruste vom Rosswager Bärlauch
mit buntem Gemüse
dazu hausgemachte Kartoffelkrapfen 19,80 €*

unsere Wein-Empfehlung

*Schützingen Heiligenberg
Acolon - trocken -
0,1l 3,90 € / 0,2l 5,80 €
Acolon ist aus den Rebsorten Lemberger
und Dornfelder entstanden
eleganter, saftiger Rotwein mit Waldbeerengeschmack,
Brombeere, Heidelbeere und Johannisbeere*



„Lamm“-Klassiker

*unser Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken
mit Bratensauce
dazu handgeschabte Spätzle oder Bratkartoffeln*
23,80 €

*Schwäbisches Töpfchen
Schweinefilets auf handgeschabten Spätzle im Töpfle
mit Champignonrahmsauce
und Röstzwiebeln überzogen*
18,80 € / klein 16,80 €

*Putenbruststeak mit hausgemachter Kräuterbutter
und Bratensauce
dazu Kroketten*
17,80 € / klein 15,80 €

unsere schwäbische Wein-Empfehlung

Rosswager Halde

401 Lemberger - trocken - aus der Steillage

0,1l 3,90 € / 0,2l 5,80 €

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*



vegetarisch glücklich

gefüllte Zucchini

- Bulgur-Gemüse-Käse-Füllung -
mit Tomatensauce und Nudeln

14,80 €

cremiges Bärlauchrisotto vom Rosswager Bärlauch
mit geschmorten Paprikastreifen
und frisch gehobeltem Parmesan

14,80 €

schwäbisch gut

paniertes Schnitzel vom Schweinerücken
mit handgeschabten Spätzle

15,80 € / klein 13,80 €

hausgemachte Maultaschen nach unserem Hausrezept
mit Zwiebelschmelze
und schwäbischem Kartoffelsalat

12,80 €

unsere Wein-Empfehlung

Schützingen Heiligenberg / Weingut Zaiss

One `Zaiß` fits all / Rosé - trocken -

0,1l 3,90 € / 0,2l 5,50 €

0,75l 17,80 €

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

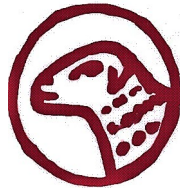
zum süßen Schluss...

Dessert-Empfehlung

Apfelstrudel

mit Vanilleeis und Sahne

6,20 €



unsere Sonntags-Empfehlung

geschmorte Rinderroulade
mit Schmorsauce
dazu handgeschabte Spätzle 15,80 €

so schmeckt der Advent

knusprige Entenkeule - 7 Stunden sous-vide gegart -
mit unserem Apfel-Rotkraut
dazu hausgemachte Kartoffelkrapfen 19,80 €

vegetarisch glücklich

hausgemachte Walnuss-Kartoffelnocken
mit buntem Gemüseragout 14,80 €

unsere Wein-Empfehlung

Schützingen Heiligenberg / Weingut Zaiss

One `Zaiß` fits all / Rosé - trocken -

0,1l 3,90 € / 0,2l 5,50 €

0,75l 17,80 €

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