

seit 1904.

Gasthof – Metzgerei Lamm



Familie Urban

Sehr geehrter Gast,

wir heißen Sie recht herzlich in unserem Gasthof willkommen.

Der Metzgerei-Gasthof-Lamm steht für mehr als 100 Jahre Familientradition in der Gastronomie und im Fleischerhandwerk.

Unser in vierter Generation geführter Landgasthof bietet ein regional-saisonales Speisenangebot und Übernachtungsmöglichkeiten für Geschäftstätige und Urlauber.

Die mehrmals prämierte Küche verbindet Allgäu-Oberschwäbische Tradition mit einer Produktqualität von Fleischerzeugnissen, die nur in einem Gasthof mit dazugehöriger Metzgerei zu erwarten ist.

Die gleichbleibende Qualität wird durch langjährig erfahrene Mitarbeiter gewährleistet, sowie durch die stetige Aus- und Weiterbildung von junger Fachkräften.

Falls Sie eine Nahrungsmittelunverträglichkeit haben, können Sie sich gerne an das Service- oder Küchenpersonal wenden oder im Informationsordner selbst nachlesen.

Wir wünschen Ihnen einen erholsamen und schmackhaften Aufenthalt.

Familie Urban und Mitarbeiter

Öffnungszeiten:

Montag bis Samstag: 11.00 Uhr bis 14.00 Uhr und 17.00 Uhr bis 23.00 Uhr

Sonntag: 11.00. Uhr bis 14.00 Uhr – Sonntag Abend geschlossen

Warme Küche: 11.30 bis 13.30 Uhr und 17.30 bis 21.00 Uhr

Übernachtungsgäste können sich auch in unserer Metzgerei melden.



Gasthof - Metzgerei Lamm

Regionale Vorspeisen, frische Salate und Brotzeiten

Bunter Beilagensalat	7,50 €
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und üppiger Salatgarnitur ^{B,D}	15,50 €
Geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich und Toast ^B	19,80 €
Große Salatplatte mit Toast ^B	13,80 €
wahlweise mit – gebratener Putenbrust	16,80 €
– gerösteten Champignons	16,80 €
Schwäbischer Wurstsalat mit Brot ^{D,G,B}	12,90 €
Schweizer Wurstsalat mit Brot ^{D,G,B}	12,90 €
Beef-Tatar mit Zwiebeln, Essiggurken, Butter und Brot ^B (nur nach Absprache)	26,90 €

Schmackhafte Suppeneinlagen aus unserer Metzgerei

Rinderbrühe mit Kräuterflädle	6,20 €
Rinderbrühe mit Leberspätzle	6,20 €
Schwäbische Hochzeitssuppe	6,80 €
Herzhafte Gulaschsuppe mit Brot ²	7,80 €

Bei kleinen Portionen berechnen wir 1,00 € weniger.



Gasthof - Metzgerei Lamm

Schwäbische Klassiker und Bestes vom hauseigenen Fleischer

Ein Paar Weißwürste mit süßem Senf und Brot ^{D,G}	8,80 €
Ein Paar Gschwollene mit kräftiger Soße und Kartoffelsalat ^{D,G}	14,80 €
Allgäuer Käsesteak mit großem Salatteller	19,80 €
Gegrillte Rinderleber mit Zwiebelringen, kräftiger Soße und Röstkartoffeln	17,80 €
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln, Spätzle	29,80 €

Leckereien aus dem Pfännle

Knödel-Pfännle mit dreierlei hausgemachten Knödeln aus Spinat, Rote-Beete und Käse, in lauwarmer Salbeibutter (V)	16,80 €
Filet-Pfännle vom Schwein mit Champignonrahmsoße, mit buntem Gemüse und Spätzle	22,90 €
Allgäuer Kässpätzle aus dreierlei Käse mit Röstzwiebeln und grünem Salat (V)	14,80 €
Schwaben-Pfännle mit Schweinefilet, Rindersteak, hausgemachter Maultasche und Kässpätzle mit Röstzwiebel, dazu Bratenjus	26,80 €

Bei kleinen Portionen berechnen wir 1,00 € weniger.



Gasthof - Metzgerei Lamm

Aus der Schnitzel-Küche

Paniertes Schweineschnitzel nach Wiener Art mit Pommes und Salatteller	19,80 €
Naturschnitzel vom Schweinerücken mit Champignonrahmsoße, dazu Spätzle und Salatteller	19,80 €
Cordon Bleu vom Schwein mit Käse und Schinken gefüllt, dazu Pommes und Salatteller	21,90 €
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren, dazu Kartoffelsalat und Salatteller	27,80 €

Schmackhaftes vom Grill

Rumpsteak Klassik (200g) mit Kräuterbutter und Pommes	31,80 €
Grill-Pfännle Steak vom Schwein, Rind und Pute mit Schweinswürstle, Grilltomate und großem Salatteller	24,80 €
Grillplatte für 2 Personen mit verschiedenen Steaks, buntem Gemüse, Grilltomaten, Kroketten und Pommes	52,80 €

Bei kleinen Portionen berechnen wir 1,00 € weniger.



Gasthof - Metzgerei Lamm

Für unsere kleinen Gäste

Spätzle mit Soße	6,50 €
Pommes frites mit Ketchup	6,50 €
Schweinebraten mit Spätzle	9,80 €
Paniertes Schnitzel mit Pommes frites	9,80 €

Süßes Finale

Kindereisbecher mit Smarties und 2 Kugeln Eis	4,50 €
Gemischter Eisbecher mit Sahne	5,90 €
Heiße Himbeeren mit Vanilleeis und Sahne	6,50 €
Steirisches Eis Vanilleeis mit Kernöl und Kürbiskrokant	6,50 €
Haselnussbecher mit Haselnuss- und Schokoeis, Nusslikör und Sahne	6,90 €
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	7,80 €



Gasthof - Metzgerei Lamm

Heißgetränke

Allergene 4,8,

Tasse Kaffee ^l	3,30 €
Kännchen Kaffee ^l	5,20 €
Espresso ^l	3,10 €
Cappuccino ^l	4,30 €
Milchkaffee ^l	4,30 €
Latte Macchiato ^l	4,80 €
Glas Tee ^l	3,30 €
– Schwarz, Grün, Früchte, Kamille, Kräuter, Pfefferminz –	

Aperitif

Deinhard Kabinett	0,10 Liter	4,80 €
Prosecco	0,10 Liter	4,80 €
Aperol ^A Sprizz	0,30 Liter	6,50 €
Martini Bianco	5 cl	5,20 €
Campari ^A Orange	4 cl	5,20 €
Gin Tonic	4 cl	6,50 €
Sandemann Sherry, medium/dry	5 cl	4,80 €

***Suchen Sie eine passende Geschenkidee?
Geschenkgutscheine für Gasthof und Metzgerei
bekommen Sie an unserer Theke.***



Gasthof - Metzgerei Lamm

Alkoholfreie Getränke

Teinacher Mineralwasser	0,33 Liter	3,90 €
Teinacher Mineralwasser	0,75 Liter	6,50 €
Teinacher vio	0,25 Liter	3,50 €
Teinacher naturell	0,50 Liter	4,20 €
Tafelwasser mit Zitrone	0,50 Liter	4,20 €
Bluna/Spezi/Cola ^{A,C,I}	0,20 Liter	3,10 €
Bluna/Spezi/Cola ^{A,C,I}	0,40 Liter	3,90 €
Cola light ^{A,C,I,L}	0,33 Liter	3,90 €
Apfel-/Orangen-/Johannisbeer-/Traubensaft	0,25 Liter	3,30 €
Apfel-/Orangen-/Johannisbeer-/Traubenschorle	0,25 Liter	3,30 €
Apfel-/Orangen-/Johannisbeer-/Traubenschorle	0,50 Liter	4,20 €
Schweppes Bitter Lemon ^{A,C,I}	0,20 Liter	3,90 €
Bionade Holunder	0,33 Liter	3,90 €

Biere

Allergene 7,9

Vom Fass:

Ayinger Edelbräu	0,33 Liter	3,60 €
Ayinger Edelbräu	0,50 Liter	4,50 €
Ayinger Radler	0,50 Liter	4,50 €
Ayinger Hefe	0,50 Liter	4,80 €
Ayinger Russ	0,50 Liter	4,80 €

Flaschenbiere:

Ayinger Altbairisch Dunkel	0,50 Liter	4,50 €
Schussenrieder Pils	0,33 Liter	4,30 €
Härle Hefeweizen Dunkel	0,50 Liter	4,80 €
Härle Leichte Weiße	0,50 Liter	4,80 €
Memminger Kartäuser Weizen	0,50 Liter	4,80 €
Erdinger Weizen alkoholfrei	0,50 Liter	4,80 €
Meckatzer alkoholfrei	0,33 Liter	3,90 €



Gasthof - Metzgerei Lamm

Spirituosen

Edelbrände von der Feinbrennerei Prinz aus Hörbranz

Zur Auswahl im Holzfass ausgebaut: 2 cl 4,30 €
– alter Obstler, Alte Marille, alte Williamsbirne, alte Himbeere und Haselnuss –

Klare Wasser und Brände

Bodensee Obstler 38 % Brennerei Steinhauser	2 cl	3,30 €
Südtiroler Williams-Christ Birne	2 cl	3,30 €
Schwarzwälder Kirschwasser 40 % Edelbrennerei Fies	2 cl	3,30 €
Waldhimbeergeist 40 % Edelbrennerei Fies	2 cl	3,30 €
Gebirgsenzian 38 % Brennerei Hörmann, Schliersee	2 cl	3,30 €
Grappa San Michele 40 % aus Venetien	2 cl	3,30 €

Weinbrände und Whiskey

Asbach Uralt	2 cl	3,30 €
Hennessy V.S.	2 cl	3,80 €
Jack Daniels	2 cl	3,50 €
Jack Daniels mit Cola ^{A,C,I}	2 cl	3,90 €

Liköre und Kräuter

Bailey´s	2 cl	3,30 €
Jägermeister	2 cl	3,30 €
Fernet Branca	2 cl	3,30 €
Ramazotti	2 cl	3,80 €

Zusatzstoffe

A) Farbstoffe, B) Konservierungsstoffe, C) Antioxidationsmittel, D) Geschmacksverstärker, E) Schwefeldioxid
F) Schwärzungsmittel, G) Phosphat, H) Milcheiweiß, I) koffeinhaltig, J) chininhaltig, K) gewachst,
L) enthält eine Phenylalaninquelle, M) Taurin, N) Süßungsmittel