

# UNSER SPEZIALITÄTEN MENÜ

in 3-Gängen

## PFIFFERLINGCRÈMESÜPPCHEN CHANTERELLE CREAM SOUP

gebackene Pfifferlinge | Croutons  
fried chanterelles | croutons

\*\*\*

## ZUR AUSWAHL / TO SELECT

### LAMMRÜCKEN

#### RACK OF LAMB

Pfifferlinge | Polenta  
Chanterelles | Polenta

\*\*\*

### PICCATA VOM KALB

#### VEAL PICCATA

Pfifferlinge | Tomatensugo | Kräuterkartoffeln  
Chanterelles | tomato sugo | herb potatoes

\*\*\*

### SEETEUFEL

#### MONK FISH

Pfifferlinge | Zuckerschoten | Tagliatelle  
Chanterelles | sugar snaps | tagliatelle

\*\*\*

### DESSERTVARIATION

#### DESSERT VARIATION

pochierter Pfirsich | Vanilleparfait | Himbeere | Schokosauce  
Poached peach | vanilla parfait | raspberries | chocolate sauce

Menüpreis / Menu price  
pro Person / per person € 42.00

## VORSPEISEN | STARTERS

### SOMMERSALAT / SUMMER SALAD € 11.00

Kerne | Nüsse / seeds | nuts

wahlweise / optional

mit Filetspitzen / with filet tips € 16.00

mit 4 Stück Riesengarnelen / with 4 pieces of king prawns € 16.00

### MATJES VARIATION / MATJES VARIATION € 13.50

Tatar „Hausfrauen Art“ | Sherry | Asia /

Tatar „homemade style“ | Sherry | Asia

### ZIEGENKÄSE / GOAT CHEESE € 13.50

Wassermelone | grüner Spargel | Passionsfrucht

Water melon | green asparagus | passion fruit

### CARPACCIO / CARPACCIO € 15.00

Pinienkerne | Trüffel | Grana Padano

pine nuts | truffle | Grana Padano

### GARNELEN-PFIFFERLINGPFÄNNCHEN € 16.00

PRAWN CHANTERELLES PAN

Garnelen | Pfifferlinge | Kirschtomaten | in einer Bowl serviert

Prawns | chanterelles | cherry tomatoes | served in a bowl

### MANGO-AVOCADO TATAR / € 14.00

TARTARE FROM MANGO & AVOCADO

als Vorspeise / as a starter

## SUPPEN | SOUPS

### PFIFFERLINGCRÈMESÜPPCHEN € 8.00

CHANTERELLES CREAM SOUP

### RINDERCONSOMMÉ / BEEF CONSOMME € 7.00

Flädle | Wurzelgemüse / Flädle (noodles) | root vegetables

### KALTSCHALE / CHILLED SOUP € 6.00

Joghurt | Gurke | Räucherlachs | Tobiko Kaviar

Yoghurt | cucumber | smoked salmon | Tobiko caviar

*Für jede Umbestellung berechnen wir / for each change of order we charge € 2.00*

## HAUPTGERICHTE | MAIN COURSES

**RINDERFILET MIT PFIFFERLINGEN** € 35.00

BEEF FILET WITH CHANTERELLES

Bratkartoffeln | Gemüse  
fried potatoes | vegetables

**WIENER SCHNITZEL** € 24.00

Bratkartoffeln | Salat  
fried potatoes | salad

**LENDCHEN MIT PFIFFERLINGEN** € 25.00

PORK TENDERLOIN WITH CHANTERELLES

Rösti | Gemüse / Rösti | vegetables

**REHRÜCKEN IM NUSSMANTEL** € 38.00

SADDLE OF VENISON IN NUT COAT

Pfifferlinge | Brokkoli | Spätzle / chanterelles | broccoli | Spätzle

**RUMPSTEAK „FRÄNKISCH“** Rohgewicht ca.220 g € 28.00

RUMPSTEAK "FRANCONIA" raw weight 220g

**RUMPSTEAK „MEN'S CUT“** Rohgewicht ca.300 g € 31.00

Röstzwiebeln | Kräuterbutter | Pommes Frites | Salat  
Fried onions | herb butter | fries | salad

**CORDON BLEU** € 20.00

Pommes frites | Salat / fries | salad

**HIRSCHSAUERBRATEN** € 21.00

VENISON SOUR ROAST

Preiselbeeren | Klöße | Salat / Cranberries | dumplings | salad

**FORELLE „MÜLLERIN ART“** € 22.00

TROUT FILLET "MÜLLERIN "

Mandelbutter | Petersilienkartoffeln | Salat  
Almond butter | parsley potatoes | salad

## SPEZIALITÄT | SPECIALTY

**CHATEAUBRIAND VOM RINDERFILET PRO PERSON** € 37.00

CHATEAUBRIAND OF BEEF FILLET PER PERSON

Grillgemüse | Rösti | knusprige Kartoffelecken

(ab 2 Personen Zubereitung ca. 25-30 Min.)

Grilled vegetables | Rösti | crispy potato wedges

(from 2 persons, preparation approx. 25-30 min.)



**VEGAN UND VEGETARISCH**

**VEGGY AND VEGETARIAN**

**GEMÜSE CURRY** € 17.00

VEGETABLE CURRY

Duftreis | Mandel | Korianderöl

Fragrant rice | almonds | coriander oil

**BLUMENKOHLSSTEAK** € 16.00

CAULIFLOWER STEAK

Blumenkohlcrème | Kräuterquark | Foccacia

cauliflower crème | herbal curd | Foccacia

**HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE MIT PFIFFERLINGEN**

HOMEMADE TAGLIATELLE WITH CHANTERELLES € 19.00

Brokkoli und Pfifferlingen, dazu ein Salat / served with a salad

## REGIONALE UND KLEINE GERICHTE

### REGIONAL AND SMALL DISHES

**HEIMBUCHENTHALER VESPER / SNACK** € 14.00

Hausmacher Wurst | Pfefferbeißer | Kalbsfleischpflanzerl | Obazda

Homemade sausage | pepper bites | veal patties | Obazda

**SCHWEIZER WURSTSALAT | SWISS SAUSAGE SALAD** € 10.50

reichlich garniert | Bauernbrot/ generously garnished | farmhouse bread

**STRAMMER MAX** € 10.50

Roher und gekochter Schinken | Bauernbrot | Spiegelei

Raw and cooked ham | farmhouse bread | fried egg

## DESSERT / DESSERT

### ERDBEER VARIATION / STRAWBERRY VARIATION € 9.50

marinierte Erdbeeren | Joghurtparfait | Holunder-Orangensüppchen |  
Mandelkrokant  
Marinated strawberries | yoghurt parfait | elderberry orange soup

### CRÈME BRÛLÉE € 9.00

Rhabarbersorbet | Pfirsichragout  
Rhubarb sorbet | peach ragout

### ETWAS SÜNDE € 7.50

Espresso | Baileys Eis | Erdbeeren  
Espresso | Baileys ice cream | strawberries

### UNSER SORBET / OUR SORBET € 8.00

Sekt | Beeren / sparkling wine | berries

### AFFOGATO AL CAFFÈ € 6.00

Espresso | Vanilleeis | Amaretto  
Espresso | vanilla ice cream | Amaretto

### KÄSETELLER € 10.50

Ausgesuchte Sorten | Weintrauben / Exclusive selection | grapes

### KINDERCLOWN € 3.50

Lustig garniert / funny garnishing



UNSERE EMPFEHLUNG ALS APERITIF  
OUR RECOMMENDATION AS AN APERITIF

SEKT PRIVAT CUVÉE „HOTEL LAMM“ € 6.20  
wahlweise Kir mit Sekt | 0,1L € 6,90  
optional Kir with sparkling wine

PROSECCO SOLICUM ROSÉ € 6.50  
Soligo, Italien | 0,1L

ROSATO PFIRSICH € 7.50  
Rosato Milano | Pfirsich-Limonade | Soda | Minze | 0,2L  
Rosato Milano | peach lemonade | soda | mint | 0,2L

CAMPARI MILANO € 7.50  
Campari | Prosecco | Cranberrysaft | Minze | 0,2L  
Campari | Prosecco | cranberry juice | mint | 0,2L

DÉJÀ-VU Tonic / DEJA VU | € 7.50  
Indian Tonic Water | Orange | Rosmarin | 0,2L  
Indian Tonic Water | Orange | Rosemary | 0,2L

AUSGESUCHTE FLASCHENWEINE IM GLAS | 0,2L  
SELECTION OF BOTTLED WINES IN THE GLASS | 0,2L  
WEIßWEINE / WHITE WINE

2020ER LA GRANGE CLASSIQUE BLANC € 6.50  
Sauvignon Blanc-Chardonnay-Viognier  
Languedoc | Frankreich

2020ER CURIOUS KIWI € 6.50  
Sauvignon Blanc | Marlborough New Zealand

ROTWEINE / RED WINE

2020ER BEEFSTEAK CLUB € 8.20  
Cabernet Sauvignon | Chile

2016ER OXFORD LANDING € 7.50  
Weingut Yalumba | Süd-Ost Australien

2018ER CHÂTEAU LA FLEUR DU BARAIL € 8.20  
Bordeaux

2021ER PRIMITIVO € 8.20  
La Famiglia | Italien

2021ER MERLOT € 7.00  
Sappore del Dottore | Friaul | Italien

2020ER BLACK PRINT € 8.50  
Weingut Markus Schneider | Rotwein Cuvée | Pfalz