

Herzlich Willkommen

... hier bei uns in Schlat im Gasthof Lamm & Manufaktur Jörg Geiger

An jedem Tag freuen wir uns auf die Herausforderung die nun schon über 300-jährige Tradition des Gasthofs mit immer wieder neuen Ideen und Kreationen zu kombinieren.

Küchenchef *Marius Schlatter* zeichnet sich nunmehr seit April 2014 für die Küche verantwortlich und zeigt hier sein ganzes Wissen und Können und vor allem seine Leidenschaft für Aromen und Details. Nach erfolgreicher Ausbildung hier bei uns im Lamm und mehreren Lehr- und Wanderjahren zog es ihn wieder zurück in die Heimat, um seine Ambition des Kochens zum Ausdruck zu bringen – die Kombination aus Tradition, Innovation und Vision.

So finden Sie auf der Karte unter *Tradition* Gerichte, die aus der Küche der alten Zeit stammen und auch heute noch fast unverändert gekocht werden ...

Die *Innovation* steht für kulinarische Kreationen, die aus regionalen und saisonalen Grundprodukten bestehen und dabei andersartig mit jungen und innovativen Ideen zusammengestellt wurden.

Seine *Vision* gipfelt schließlich in einem **8-gängigem Menü Manufaktur&Saison**, das alle zwei Monate neu, aus Grundprodukten regionalen Ursprungs, innovativ, witzig und manchmal auch mutig kombiniert und doch immer aufeinander abgestimmt, von ihm kreiert wird.

Ebenso traditionell und doch auch mutig stellt sich Sommelière *Michaela Geiger* der Herausforderung diesen kulinarischen Kreationen die passende Abrundung in flüssiger Form zu bieten. So empfiehlt sie Ihnen neben Weinen ausgesuchter Winzer auch die Kreationen der Manufaktur Jörg Geiger von alkoholfrei bis hochprozentig.

Für alle, die darauf achten müssen, was sie essen, da sie allergisch auf bestimmte Lebensmittel reagieren: allen unseren Gerichten haben wir eine Allergenkennzeichnung angefügt. Die entsprechenden Kennziffern sind auf der letzten Kartenseite für Sie erklärt. Natürlich dürfen Sie uns jederzeit darauf ansprechen, und so müssen Sie - über Weglassen oder Austauschen einzelner Komponenten eines Gerichts - nicht auf den Genuss verzichten.

Wir wünschen Ihnen einen *Guten Appetit*

Als Einstimmung empfehlen wir Ihnen

Vorspeisen

Fermentiertes Gemüse | Popcorneis | Sonnenblumenkerncreme 12.--^{7,8,9,11}

Salatherzen | Schweinebauch | Meerrettich | karamellisierte Nüsse 14.--^{6,8}

Gebackener Ziegenkäse | Apfel | Zupfsalate 13.--^{1,3,7,8}

Blatt- und Ackersalate | Äpfel & Nüsse | Rahmdressing 9.--^{7,8}

Suppen

Rote Beete Cremesuppe | Pistazienklößchen 9.--^{1,7,9}

Topinambursuppe | Knollenziest | Speckchip 10.—^{7,8,9}

Flädlesuppe 5.--^{1,3,7,9}

Maultaschensuppe mit Zwiebelschmelze 6.--^{1,3,7,9}

Zwischengang

Kutteln | Bärlauch | Obstwein 10.—^{9,10}

Karotten – Ravioli | Rehbolognese 14.--^{1,3,9}

Lauwarm angebeizter Lachs
| Selleriepüree | geschmorte Petersilienwurzel 15.--^{4,7,9}

Schellfisch | Rosenkohl | Muschelsud 16.--^{1,4,7,9,10,14}

Manufaktur & Saison - „Wurzeln & Knollen“

Prolog

- PriSecco Cuvée Nr. 17 – Bohnapfel | Sellerie | Sesam*
I Fermentiertes Gemüse | Popcorneis | Sonnenblumenkerncreme ^{7,8,9,11}
- Karcherbirne - Birnenschaumwein*
II Salatherzen | Schweinebauch | Meerrettich | karamellisierte Nüsse ^{6,8}
- PriSecco Cuvée Nr. 14 – Apfel | Topinambur*
III Topinambursuppe | Knollenziest | Speckchip ^{7,8}
- Grassnitzberg Morillon, Weingut Skoff (Südsteiermark)*
IV Karotten – Ravioli | Bolognese ^{1,3,9}
- Birnenschaumwein aus der Champagnerbratbirne brut*
V Schellfisch | Rosenkohl | Muschelsud ^{1,4,7,9,10,14}
- Kreation CMX – Weingut Bernhard Ellwanger (Württemberg)*
VI Zart rosa gegartes Reh
Sellerie | WalnußPolenta | Johannisbeeren ^{1,3,7,8,9}
- KP - teilvergorener Kirschwein mit Kirschbrand im Banyulsfass gelagert*
VII Käse Creme Brulée | Früchtebrot | Gewürze ^{1,3,7,8}
- EisApfel – sortenreiner Apfelwein aus Bittenfelder Äpfeln*
VIII „Schneewehe“
gekochte Cremes | eingelegte Zitrusfrüchte & -gel
| ZitrusVanilleBaiser ^{1,3,7,8}

in bis zu 5 Gängen mittags bis 13 Uhr und abends bis 20 Uhr bestellbar:

3 Gänge Menü I + VI + VIII 46.— / inkl. begleitender Getränke 63.—

4 Gänge Menü I + III + VI + VIII 57.— / inkl. begleitender Getränke 78.—

5 Gänge Menü I + II + III + VI + VIII 68.— / inkl. begleitender Getränke 94.—

8 Gänge nur am Abend & bis 19:30 Uhr bestellbar:
Menüpreis 86.— / inkl. begleitender Getränken 120.--

Tradition

Unser traditioneller Sauerbraten mit Knödel oder Spätzle
und Kartoffelsalat 15.-- 1,3,7,9



Rinderrücken von der Färsse mit RotweinZwiebelconfit,
gebackenen Zwiebelringen und Spätzle 20.— 1,3,7,9



Paniertes Schnitzel vom Kalb
mit geschmorte Petersilienwurzeln und gebackener Kartoffel 21.-- 1,3,7,9

Unser traditioneller Rehbraten
mit kaltgerührten Johannisbeeren und Spätzle 22.— 1,3,7,9



Geschmorte Schweinebäckle in Obstweinsöße,
dazu Kartoffelstampf und Böhnchen 19.-- 7,9

Regionales Menü



I Blatt- und Ackersalate mit Nüssen
und Rahmdressing 7,8

* * *

II Kutteln | Bärlauch | Obstwein 9,10

* * *

III Lammbraten mit Rotweinzwiebelconfit,
dazu Kartoffelstampf und geschmorte Petersilienwurzeln 7,9

* * *

IV Apfeltarte mit Vanillesöße und Vanilleeis 1,3,7,8

Menü in 3 Gängen I + III + IV 37.—

Menü in 4 Gängen 43.--

Einige Gerichte bereiten wir Ihnen gerne auch als kleine Portion zu – fragen Sie uns.

Innovation

„Lamm von Frieder Mühlhäuser“

Geschmorte Lammhaxe | Rotweinzwiebelconfit | Bärlauchpesto
gebackene Kartoffel | Wirsing 22.-- 1,7,8,9,10

Schmeck den Süden
Gastronomie
Baden-Württemberg

„Rehmedaillons zart rosa“

Rehrahmsoße | WirsingGemüse | Spätzle 34.-- 1,3,7,9

Schmeck den Süden
Gastronomie
Baden-Württemberg

„Reh-Duo“

Zart rosa gegartes Rehfilet und geschmorte Rehwürfeln |
Gaishirtle`s Birne & kaltgerührte Johannisbeeren | Serviettenknödel
32.-- 1,3,7,9

„Gebratene Rehschnitzelchen“

Rosenkohl | Spätzle mit Macadamia und Haselnuss 30.-- 1,3,7,8,9

„Schwein unter Druck“

Sous vide gegartes Schweinefilet im Birnenlack
Dörrbirne | Wirsing | Kartoffelstampf 24.-- 6,7,9

Schmeck den Süden
Gastronomie
Baden-Württemberg

„ZeitGeben“

Lauwarm angebeizter Lachs
Selleriepüree | geschmorte Petersilienwurzel | Kartoffel 26.-- 1,3,4,7,9

„Gargezogener Schellfisch“

Rosenkohl | Muschelsud & -creme | Risotto 27.-- 1,4,7,9,10,14

„Konsistenzen“

Cremiger Rundkornreis | saure Rote Beete | Karottenravioli
Via Aurelia Käse 25.-- 1,3,6,7,9,10

„winterlicher GemüseGarten“

fermentiert | Pürée | Chips | gebacken 24.-- 1,3,7,9,10
Kartoffelblini

Schmeck den Süden
Gastronomie
Baden-Württemberg

Besondere Desserts

„Auf Diät“

Variation von der Valrhona Schokolade -
Schokobrownie, Mousse au chocolat, gesalzene Luftschokolade
& Frischkäsesorbet 15.-- ^{1,3,7,8}

„süß sauer salzig“

Schokokuchen | Chillizitronen | Karamelleis 15.--- ^{1,3,7,8}

„Schneewehe“

gekochte Cremes | eingelegte Zitrusfrüchte & -gel
| ZitrusVanilleBaiser 13.— ^{1,3,7,8}

Käse zum Dessert

Gereifter Rohmilchkäse 12.-- ^{1,7,8}
von besonders ausgewählten Käsereien vom Affineur Waltmann

Käse Creme Brulée | Früchtebrot | Gewürze 9.-- ^{1,3,7,8}

Klassiker

Schale mit Eis und Sorbets garniert mit Sahne 6.-- ^{3,7}

Geeister Christstollen
mit eingelegten Zitrusfrüchten 10.-- ^{1,3,7,8}

Apfeltarte mit Vanillesoße und Vanilleeis 10.-- ^{1,3,7,8}

Allergenkennzeichnung

1. Glutenhaltiges Getreide
Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon,
sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse;
6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
8. Schalenfrüchte
Mandeln , Haselnüsse , Walnüsse , Kaschunüsse , Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien,
Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse;
10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
12. Schwefeldioxid und Sulphite
in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂
13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Regionales Herkunftsverzeichnis

Äpfel	Familie Martin Rieker Tobias Hösch	Schlat Schlat
Birnen	eigener Anbau Friedrich Karl Mühlhäuser	Schlat
Gemüse	Familie Martin Läßle	Hattenhofen
Kräuterstauden	Gaismayer	Illertissen
Kräuter	von unseren Schlater Wiesen Keltenhof Gerhard Daumüller	Filderstadt
Eier	Rehm	Westerheim
Mehl	Obere Mühle Schuler Mühle	Gosbach Süssen
Lamm	Frieder Mühlhäuser Schäfer Stotz	Schlat Münsingen
Reh	aus heimischer Jagd	
Rind	Fleischerei Genossenschaft ➤ Limpurger Weideochse Züchtervereinigung Limpurger Rind	Aalen Illshofen
Schwein	➤ Schwäbisch Hällisches ➤ Stauferico Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Staufenfleisch	Schwäbisch Hall Göppingen