



SCHANK- UND SPEISEWIRTSCHAFT

Klassiker

Aperol Sprizz	0,2l	7
Lillet Wildberry	0,2l	7
Martini Bianco / Rosso / Dry	5cl	5.5
Campari Orange / Soda / Maracuja	5cl	6
Lustau Sherry medium / trocken	5cl	5.5
Ramos Pinto Portwein LBV 2015	5cl	5.5

Gin

Gin Mare <i>mit Fever Tree Mediterranean Tonic</i>	0,2l	10.5
Beefeater London Dry Gin <i>mit Schweppes Tonic</i>	0,2l	8
Malfy Blutorange <i>mit Schweppes Tonic</i>	0,2l	9
Großbottwarer Gin <i>mit Schweppes Tonic</i>	0,2l	9.5

Spritzig

Roederer brut Champagne	0,1l	14
Bianca Vigna, <i>Spumante Rosa brut</i>	0,1l	6.5
Vian Schwarzwiebling <i>Blanc de Noir brut, Winzer vom Bottwartal</i>	0,1l	5.9

Alkoholfrei

ApfelQuitte Secco	0,1l	5.5
San Bitter Orange / Maracuja	0,2l	5.5
Hugo Alkoholfrei	0,2l	5.5

Toni's Liebling

Nonino Amaro 0,2l 7
mit Prosecco und Orangenzeste



Los geht's

Hopfen

Krombacher „eine Perle der Natur“

Pils vom Fass	0,3l	3.5
Alkoholfreies Pils	0,33l	3.5
Hefeweizen	0,5l	4.5
Alkoholfreies Hefeweizen	0,5l	4.5

Wussten Sie...

...dass die Krombacher Brauerei
die größte privatgeführte
Brauerei der Welt ist?!



Starnberger Brauhaus „gutes aus Bayern“

Starnberger Hell vom Fass	0,3l	3
Starnberger Hell vom Fass	0,5l	4.5



Vöslauer Mineralwasser

Prickelnd / Ohne	0,25l	3
Prickelnd / Ohne	0,75l	6.5

Proviant „köstlich, statt künstlich“

Cola	0,33l	3.5
Cola Zuckerfrei	0,33l	3.5
Apfelschorle Naturtrüb	0,33l	3.5
Rhabarberlimonade	0,33l	3.5
Maracuja-Orangenlimonade	0,33l	3.5

Richard's Sun Iced Tea

Pfirsich	0,33l	3.5
Wassermelone & Ananas	0,33l	3.5

Orangina

Original / Rouge	0,2l	3
------------------	------	---

Schweppes

Bitter Lemon / Tonic Water	0,2l	3
----------------------------	------	---

Sonstiges

Schwipp Schwapp	0,33l	3.5
-----------------	-------	-----



Bier & Softdrinks

Natürlich und PUR

Gilardeau Auster	pro Stück	6
Irische Felsenauster	pro Stück	4

Alle Austern werden mit saftiger sizilianischer Zitrone, hausgemachtem Brot, Tabasco und Schalotten-Essig-Vinaigrette serviert

(Mindestbestellmenge 3 Stück)

Irish Special 5+1		
5 bezahlen - 1 Auster Gratis on Top		20

Urtaubserinnerungen

Seafood-Nudeln		
<i>Feine Tomatensoße mit Hummer, Kaisergranat und Riesengarnele auf Fettucchine aus der Manufaktur Pasta Masi</i>	als Vorspeise	20
	als Hauptgericht	39

Vitello Tonnato „Lamm Style“		14.9
<i>mit fritierten Kapern und Gelbflossen-Tuna gebläut</i>		

„FRIZ SPECIAL“	15.9
<i>Handgeschnittenes Rindertatar, mit Pinienkern-Vinaigrette, Kartoffelspaghettini, Eigelb & Kaviar</i>	

Aus dem Meer

Carpaccio vom King Prawn „flambiert“ <i>auf Grapefruit-Fenchel-Salat und Granatapfel</i>	19
---	----

Kross gegrillter Octopus <i>an marinierten Tomaten und Thai Basilikum</i>	15
--	----

Gemüsegarten

Salat von Baby-Beeten <i>mit Apfel, kandierten Walnüssen, Ziegenfrischkäse & Balsamicoreduktion</i>	14.9
--	------

Tomate-Wassermelone Gazpacho <i>an Gemüsesorbet</i>	10.5	
	plus Riesengarnele	4

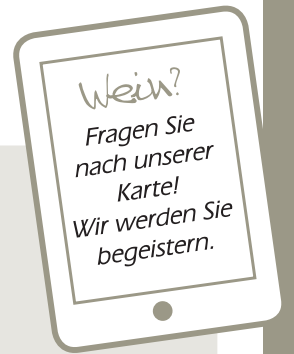
Verschiedene Blattsalate <i>mit knackigen Gemüsestreifen, und Balsamico-Vinaigrette oder Joghurt Dressing</i>	7
--	---



Vorspeisen & me(e)hr

Sharing is caring

Was gibt es Schöneres als zu teilen?



Share to care für 2 Personen

Vorspeise für 2 Personen

A Bissle von Allem“ Fisch, Fleisch, Gemüse? - Warum nicht einfach alles!
Eine kleine Auswahl, von uns ausgesucht. Für Sie perfekt angerichtet!

pro Person als Vorspeise 19 pro Person als Hauptgang 38

Hauptgang für 2 Personen

„Chateaubriand“ Das sogenannte Sahnestück aus dem Filet!
*Rosa und saftig gebraten, begleitet von wildem Gemüse, Pommes Frites,
feiner Portwein-Sauce und mit getrüffelnder Sauce Bernaise veredelt!*

600g, inkl. Beilagen pro Person 39.5

Dessert für 2 Personen

Leckereien aus der Patisserie sie werden dahinschmelzen!

pro Person 11.9

Weinbegleitung 3x 0,1l Weine pro Person 16 oder **Weinspecial Tonis Lieblinge** 3x 0,1l Weine pro Person 30



Lamm Special


Signature Dishes

Tagliatelle an feiner Parmesan Sauce und italienischem Sommertrüffel <i>Pasta aus der Manufaktur Pasta Masi</i>	19
Ora King Lachs <i>an feiner Beurre Blanc mit grünem Spargel und Sesam-Kartöfelchen</i>	29.5
Rosa gebratenes Kalbskotelett (250g) <i>Südtiroler Milchkalb an Parmesansauce, kleinem Nudelnest und italienischem Sommertrüffel</i>	28
Rosa gebratenes Rinderfilet (220g) <i>an Wildem Gemüse, Pommes Frites, getrüffelter Bernaise und Portweinjus</i>	36
Zwiebelrostbraten  <i>mit Zerlei Zwiebeln, Rotwein-Sauce und handgeschabten Spätzle</i>	25
Irischer Lammrücken <i>an Feigen Caponata, frittiertes Polenta & Rosmarinjus</i>	28

Tagesempfehlung

Jeden Tag haben wir eine Empfehlung aus unserem Dry Ager  oder aus unserer feinen Fischtheke! 

Fragen Sie unser Servicepersonal!

 Alle so gekennzeichneten Gerichte, erhalten Sie auch mit einer leckeren Fleischalternative !

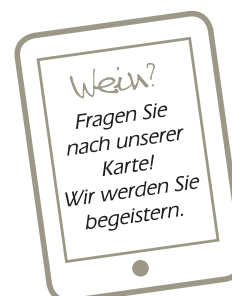
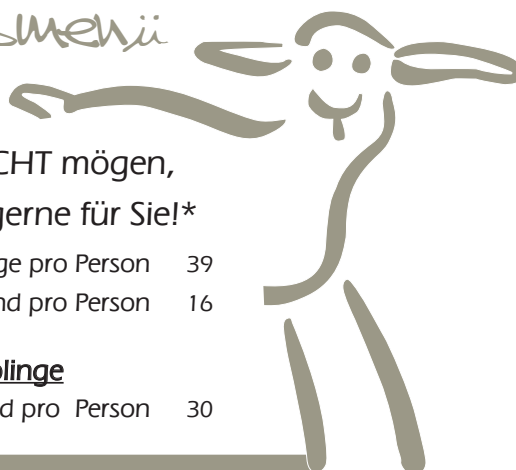
Lamm Surprise

Überraschungsmenü

Erzählen Sie uns nur, was Sie NICHT mögen,
den Rest übernehmen wir sehr gerne für Sie!*

	3 Gänge pro Person	39
	3x 0,1l Weine begleitend pro Person	16
oder	<u>Weinspecial Tonis Lieblinge</u>	
	3x 0,1l Weine begleitend pro Person	30

*ab 2 Personen möglich



Klassiker & FleischesLust

Süßes Abschluss

Hausgemachter Apfelstrudel <i>mit Vanilleeis</i>	8.5
Creme Brûlée <i>an Joghurt-Himbeer-Cheesecake „Lamm Style“</i>	10
Olivenölmousse <i>mit weißer Schokolade, allerlei Pfirsich & Pistazie</i>	10
Back to Caribic <i>Überraschungen aus Mango, Kokos, Yuzu & Rum</i>	9.5
Hausgemachte Sorbets	
Mango, Cassis, Pfirsich	
<i>pro Kugel und Früchten</i>	3.5
<i>Variation</i>	9
Klassiker	7
<i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne</i>	

Dazu?

Seeberger Kaffeespezialitäten

Espresso	2.7
Doppelter Espresso	4.5
Cappuccino*	3.5
Latte Macchiato*	4
Kaffee Crème	3
Koffeinfreier Kaffee	3
<i>*gerne auch mit pflanzlicher Milch</i>	

Samova - moderne Teekultur

Istanbul Nights	0,2l	4
Orientalischer Schwarztee		
Smooth Operator - Mastermind	0,2l	3
Kamille oder Pfefferminze		
Garden Party	0,2l	3
Früchtetee		



Nach dem Lamm, ist vor dem Lamm:

Mittags im Lamm*

Reise um die Welt pro Person ab 10
Genießen Sie täglich zu unserem Mittagstisch, frische Spezialitäten aus der ganzen Welt.
Inkl. einem 0,33l Bio-Erfrischungsgetränk von Proviant oder einem 0,25l Vöslauer Mineralwasser.

*ab September mittags geöffnet

Sonntagsbraten

Jeden Sonntag gibt's bei uns im Lamm einen wunderbaren Schmor-Braten mit feiner Sauce, knackigem Gemüse, hausgemachten Spätzle und fluffigen Knödel. Wie früher bei der Großmutter!



Süßes Danach & Gutes Davor