

WEIN FREUNDSCHAFT

IM LAMM.  UNSER WINZER DES MONATS!



DER HERBST IM LAMM MACHT FREUDE! Wir feiern die
Weinfreundschaft mit dem Württemberger Top-Weingut Wachtstetter.

Ausdrucksstark und lebendig präsentiert sich die exklusive Weinauswahl des Pfaffenhofener VDP-Betriebs, passend zu unseren herbstlichen Kreationen wie unsere schmackhafte Oldenburger Landente, dem geschmorten Hokkaido oder den eleganten Seeteufel-Medaillons.

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen gemütliche Stunden in unserem Restaurant!

IHRE GASTGEBERFAMILIE POLINSKI



v.l.n.r.: Rainer Wachtstetter, Moritz, Jessica & Markus Polinski

WEIN-EVENT IM LAMM

Hanweiler Berg Hoch Zwei! Die Weingüter Aldinger und Maier präsentieren die
Weine ihrer gemeinsamen Lage. Dazu ein passendes 5-Gang-Gourmetmenü!

Freitag, 29. Januar 18.30 Uhr, 179,- € p.P.



ABENDKARTE

UNSERE APERITIF EMPFEHLUNGEN

Crémant de Limoux Brut **0,1 | 9,50 €**
Grande Cuvée 1531, Aimery, Südfrankreich

»Rousecco« (Alkoholfreier Aperitif)
TRAUBE / BROMBEERE / WILDKRÄUTER **0,1 | 7,80 €**
Gemeinschaftsprojekt Lamm Hebsack & Weingut Klopfer

UNSERE SAISONALEN VORSPEISEN

 »Grüne Thai-Curry-Suppe«
mit Babymais-Tempura, Shiitake, Basilikum
Zuckerschoten & Erdnüssen **15,50 €**

2021 Rieslaner Spätlese, Weingut Wachtstetter, Pfaffenhofen **0,1 | 5,20 €**

Lachsforellenfilet »geräuchert & gebläutert«
mit Alblinsen-Vinaigrette
Crème von Butternutkürbis & mariniertem Rosenkohl **21,90 €**

2025 Pfaffenhofener Weißburgunder & Chardonnay Q.b.A. trocken, VDP.Ortswein
Weingut Wachtstetter, Pfaffenhofen **0,1 | 5,80 €**

 »Remstaler Freiland-Ackersalat«
in steirischem Kürbiskernöl & Apfelbalsam
mit eingelegter Bete, Nussbuttercroutons, gerösteten Kerne & Sprossen **13,80 €**

 Cremiger Ziegenfrischkäse »im Brickteig gebacken«
mit geräuchertem Aprikosencoulis, mariniertem gelber Bete
Wildkräuterspitzen & karamellisierten Walnüssen **17,50 €**

2025 Grauburgunder Q.b.A. trocken, VDP.Gutswein
Weingut Wachtstetter, Pfaffenhofen **0,1 | 4,90 €**

»Carpaccio vom deutschen Rinderfilet«
mit getrüffelem Olivenöl & Limone, mariniertem Babyspinat
gehobelter Grana Padano & frisch gemahlener Pfeffer **23,50 €**

SCHWÄBISCHE VORSPEISEN & SUPPEN

Unsere Hebsacker Wurstknöpfe in Petersilienbutter geschmolzt
auf leicht gerahmtem Fildersauerkraut & gebackenem Zwiebelstroh **12,80 €**

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Kräuterflädle & Schnittlauch **9,00 €**

Unsere »Saure Kutteln« nach Hausrezept im kräftigen Trollingersößle **9,50 €**

 Vegetarisch
Sollten Sie an Allergien oder Intoleranzen leiden, fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.

ABENDKARTE

FEINE KREATIONEN

»Das Schweinelendchen«
Filetmedaillons vom schwäbischen Landschwein
in Champignonrahmsauce & handgeschabten Spätzle **29,00 €**

 »Geschmorter Remstal-Hokkaido«
mit pikanter Ingwer-Kokos-Sauce
mariniertem Sesam-Spinat & Udon-Nudeln **27,00 €**

»Der Rostbraten«
Premium-Roastbeef von der deutschen Färs
in kräftiger Kalbsjus, mit geschmelzten Zwiebeln & Bratkartoffeln **36,00 €**

Braten von der Oldenburger Landente
mit Beifuß-Jus, Preiselbeer-Rotkraut
Oma Ruths Apfelmus & Kartoffelknödel **38,00 €**

2023 Pfaffenhofener Hohenberg Spätburgunder Q.b.A. trocken, VDP.Erste Lage
Weingut Wachtstetter, Pfaffenhofen 0,1 l **6,80 €**

»Nüsschen aus der Rehkeule«
mit Szechuan-Holunderbeerenjus, sautierten Waldpilzen
geschwenktem Herbstgemüse & Haselnussknöpfe **42,00 €**

2023 »Louis« Rotweincuvée Q.b.A. trocken, Weingut Wachtstetter, Pfaffenhofen 0,1 l **5,50 €**

Filet vom Fluss-Zander »auf der Haut gebraten«
mit geräucherter Speckschmelze
leicht gerahmten Fildersauerkraut & Petersilienkartoffeln **35,00 €**

2023 Lindau Weiß »Cuvée aus Zukunftsrebsorten« trocken,
Weingut Lanz, Nonnenhorn, Bayrischer Bodensee 0,1 l **6,90 €**

Medaillons vom Seeteufel & Wildwassergarnele
in Kürbis-Kokos-Sauce, geschwenktem Herbstgemüse & Udon-Nudeln **42,00 €**

2025 Pfaffenhofener Weißburgunder & Chardonnay Q.b.A. trocken, VDP.Ortswein
Weingut Wachtstetter, Pfaffenhofen 0,1 l **5,50 €**

WEIN
FREUNDSCHAFT
IM LAMM.  UNSER WINZER DES MONATS!

WEINGUT
WACHTSTETTER

UNSER WEINFREUNDSCHAFT-HIGHLIGHT

2022 Spitzenberger Lemberger GG, Q.b.A. trocken, VDP.Große Lage
Weingut Wachtstetter, Pfaffenhofen **0,1 l 9,90 €**

ZUM HAUTPGANG ODER VORNEWEG

 Knackiger Beilagensalat in Hausdressing
mit schwäbischem Kartoffelsalat, Brotcroûtons und Sprossen **8,00 €**

 Vegetarisch  Vegan
Sollten Sie an Allergien oder Intoleranzen leiden, fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.

ABENDKARTE

Unser vegetarisches Menü

Cremiger Ziegenfrischkäse »im Brickeig gebacken«
mit geräuchertem Aprikosencoulis, mariniertes gelber Bete
Wildkräuterspitzen & karamellisierten Walnüssen

2025 Grauburgunder Q.b.A. trocken, VDP.Gutswein
Weingut Wachtstetter, Pfaffenhofen 0,1 l 4,90 €

und / oder

»Grüne Thai-Curry-Suppe«
mit Babymais-Tempura, Shiitake, Basilikum
Zuckerschoten & Erdnüssen

2021 Rieslaner Spätlese, Weingut Wachtstetter, Pfaffenhofen 0,1 l 5,20 €

»Geschmorter Remstal-Hokkaido«
mit pikanter Ingwer-Kokos-Sauce
mariniertem Sesam-Spinat & Udon-Nudeln

2023 Pfaffenhofener Hohenberg Spätburgunder Q.b.A. trocken, VDP.Erste Lage
Weingut Wachtstetter, Pfaffenhofen 0,1 l 6,80 €

»Unser Patisserie-Dreierlei«
Sorbet auf Früchten
Crème brûlée & Überraschung

und | oder

Auswahl an regionalen und internationalen Rohmilchkäse
mit hausgemachter Senfmarmelade & Nüssen

3-GANG: 55,50 €

4-GANG: 65,50 €

5-GANG: 75,50 €

(Letzter Gang ist Dessert/Käse)

UNSER JAHRESZEITENMENÜ

Lachsforellenfilet »geräuchert & gebläut«
mit Alblinsen-Vinaigrette, Crème von Butternutkürbis
& mariniertem Rosenkohl

2025 Pfaffenhofener Weißburgunder & Chardonnay Q.b.A. trocken, VDP.Ortswein
Weingut Wachtstetter, Pfaffenhofen 0,1 | 5,50 €

und | oder

»Grüne Thai-Curry-Suppe«
mit Babymais-Tempura, Shiitake, Basilikum
Zuckerschoten & Erdnüssen

2021 Rieslaner Spätlese, Weingut Wachtstetter, Pfaffenhofen 0,1 | 5,20 €

»Nüsschen aus der Rehkeule«
mit Szechuan-Holunderbeerenjus, sautierten Waldpilzen
geschwenktem Herbstgemüse & Haselnussknöpfe

2023 »Louis« Rotweincuvée Q.b.A. trocken
Weingut Wachtstetter, Pfaffenhofen 0,1 | 5,50 €

»Duett von der belgischen Schokolade«
Dunkle Mousse & Brownie
mit Quittensorbet & marinierter Orange

und | oder

Auswahl an regionalen und internationalen Rohmilchkäse
mit hausgemachter Senfmarmelade & Nüssen

3-GANG MIT SUPPE: 68,00 €

3-GANG MIT VORSPEISE: 78,00 €

4-GANG: 88,00 € | 5-GANG: 98,00 €

(Letzter Gang ist immer Dessert oder Käse)