

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.



MITTAGSKARTE

UNSERE APERITIF EMPFEHLUNGEN

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

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

UNSERE SAISONALEN VORSPEISEN

 »Grüne Thai-Curry-Suppe«
mit Shiitake, Basilikum, Zuckerschoten & Erdnüssen **13,00 €**

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 | 5,50 €**

 »Remstaler Freiland-Ackersalat«
in steirischem Kürbiskernöl & Apfelbalsam
mit eingelegter Bete, Nussbuttercroutons, gerösteten Kernen & 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 getrüffelm Olivenöl & Limone, marinierten Babyspinat
gehobelter Grana Padano & frisch gemahlener Pfeffer **23,50 €**

KLASSISCHE VORSPEISEN

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 TrollingersöÙle **9,50 €**

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

MITTAGSKARTE

KLEINERE HAUPTGERICHTE

Unsere Alblinsen & Spätzle
mit Saitenwurst & gerauchtem Schweinebauch **19,50 €**

»Das Schweinelendchen«
Filetmedaillons vom schwäbischen Landschwein
in Champignonrahmsauce & handgeschabten Spätzle **24,50 €**

Filet vom Fluss-Zander »auf der Haut gebraten«
mit geräucherter Speckschmelze
leicht gerahmten Fildersauerkraut & Petersilienkartoffeln **29,50 €**

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

Medaillon vom Seeteufel & Wildwassergarnele
in Kürbis-Kokos-Sauce
geschwenktem Herbstgemüse & Udon-Nudeln **34,00 €**

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

Braten von der Oldenburger Landente
mit Beifuß-Jus, Preiselbeer-Rotkraut
Apfelmus & Kartoffelknödel **32,00 €**

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

FEINE KREATIONEN MODERN & KLASSISCH

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

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

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

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

DAZU 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.

MITTAGSKARTE

UNSERE 3-GANG-MITTAGSMENÜS

LAND & LIEBE

Unsere Rinderkraftbrühe
mit hausgemachten Kräuterflädle & Schnittlauch

Paniertes Schnitzel aus der Kalbshälfte
»in Butterschmalz gebraten«
mit steirischem Kartoffel-Kürbiskernsalat & Preiselbeeren
nur als Hauptgang 31,00 €

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

Cremiges Schokoladeneis
mit Beerengrütze

2-GANG-MENÜ: 34,50 €

3-GANG-MENÜ: 38,50 €

FEIN & FERN

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

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

Medaillon vom Seeteufel & Wildwassergarnele
in Kürbis-Kokos-Sauce
geschwenktem Herbstgemüse & Udon-Nudeln

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

»Affogato 2.0«
mit feinem Haselnusseis

2-GANG-MENÜ: 36,50 €

3-GANG-MENÜ: 41,50 €

MITTAGSKARTE

BLATT & BLÜTE

»Remstaler Freiland-Ackersalat«
in steirischem Kürbiskernöl & Apfelbalsam
mit eingelegter Bete, Nussbuttercroutons & gerösteten Kernen

»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 €

Mango-Sorbet
mit eingelegten Aprikosen

2-GANG-MENÜ: 30,00 €

3-GANG-MENÜ: 33,50 €