



Speisekarte

Gasthaus Lamm Blaubeuren - Asch



Dorfstrasse 56
89143 Blaubeuren-Asch
07344/6419
info@fewo-lamm.de
www.fewo-lamm.de



Schmeck den Süden
— *Gastronomien* —
Baden-Württemberg





Speisekarte

Sehr verehrte Gäste,

unsere Fleisch und Wurstwaren beziehen wir alle von der ortsansässigen Metzgerei oder der Metzgerei Buchmann, und somit von Bauern aus der Region.

Ebenso beziehen wir unsere Rohwaren von den Müllern und Bauern aus der Region.

Da diese Rohprodukte äußerst schmackhaft sind, können wir vollständig auf den Einsatz von Geschmacksverstärkern und Fertiggewürzen verzichten, das heißt: Wir würzen unsere Speisen individuell mit Einzelgewürzen und Kräuter aus unserem hauseigenen Kräutergarten.

Alle Gerichte in unserer Karte werden mit regional erzeugten Produkten hergestellt, sofern diese „natürlich“ in unserer Region produziert werden.

Bezugsquellen

Fleisch und Wurstwaren:	Metzgerei Mattheis, Asch (eigene Schlachtung, Tier von regionalen Bauernhöfen) Metzgerei Buchmann QZBW, BIO-Land -BW
Wild:	Aus Ascher Jagd, Ralf Pfetsch Aus der Staatsjagd im Alb-Donau-Kreis
Kartoffeln:	Biohof Nägele, Asch (Bioland)
Salat und Gemüse:	Ecofit, Stuttgart, BIOWare/BW-Ware Wudy Gemüse, BIOWare/Regionalgemüse, QZBW
Mehl- Backwaren:	Müller Söll, Blaubeuren, Freisinger Mühle Bad Wimpfen, BeckaBeck(BIOWare)
Teigwaren:	Alle Teigwaren aus eigener Herstellung
Fisch:	Forellenzucht Blaustein und Frischfischabteilung Metro Neu-Ulm und Rewe Blaubeuren
Kräuter:	Vom eigenen Kräutergarten
Milch und Butter:	Von Molkereien aus Baden-Württemberg, Schwarzwaldmilch Freiburg
Eier:	Eier aus dem Qualitätszeichen BW (Wilhelm Buck Langenau)
Geflügel:	Oberschwäbisches Geflügel, Buchmann, Ravensburg
Lamm:	Schäferei Stotz in Münsingen
Eis:	Hofeis, Schwarzwälder Eismanufaktur, Schallstadt

Wir kochen nach den Kriterien von „Schmeck den Süden“

In dieser Vereinigung, die zum Zweck hat regionale Produkte zu verwenden, sind wir Mitglied und werden regelmässig mit 3 von 3 Baden Württembergischen Löwen ausgezeichnet.

Eine Karte, mit gesetzlich vorgeschriebenen Auszeichnungen, der verarbeiteten Allergene, haben wir für Sie bereit liegen!

Sprechen Sie uns an!

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit, Ihre Familie Mattheis mit Mitarbeiter





Speisekarte

Unsere hausgemachten Suppen

2	Klare Flädlessuppe	4,00
8	Rehsüppchen mit Parmesanklösschen	4,80

hausgemachte Maultaschen

20	Hausgemachte Maultaschen in der Brühe mit geschmälzten Zwiebeln, Kartoffelsalat	15,50
21	Hausgemachte Maultaschen geröstet, mit Ei als Seniorenportion	13,50 11,50

Unsere vegetarischen Gerichte :

22	Kässpätzle mit geschmälzten Zwiebeln als Seniorenportion	10,50 8,50
25	Hausgemachte Tagliatelle mit frischen Pilzen mit Gemüse im Pastateller serviert	15,50
27	Großer Salatteller	8,50
28	Beilagensalat	4,50





Speisekarte

Vom Schwein

71	Schnitzel, paniert mit Pommes frites als Seniorenportion	13,50 11,50
74	Schweinemedallion mit frischen Champignon und Spätzle	17,50
28	Beilagensalat	4,50

Unsere Weinempfehlung:

WG Granschen

591	$\frac{1}{4}$ l	22 er Riesling, trocken, QbA	6,00
	0,1 l	3,20	

Fruchtig-spritziger Riesling, mild im Abgang. Passt zu hellem Fleisch, Geflügel, Fisch und mildem Käse

Durbacher Kochberg

585	$\frac{1}{4}$ l	22 er Grauer Burgunder, trocken, QbA	6,00
	0,1 l	3,20	

elegant, Fruchtig- saftige Säure, feinfruchtig und Würzig

Remstalkellerei

626	$\frac{1}{4}$ l	22 er Zweigelt, trocken, QbA	6,20
	0,1 l	3,40	

Zärtliche Tannine, mit einem Hauch von Kirsche und Pfefferkörner Passt zu dunklem Fleisch, Grillgerichten





Speisekarte

Vom Rind

101	Sauerbraten , mit Spätzle als Seniorenportion	15,00 13,00
102	Zwiebelrostbraten , mit geschmälzten Zwiebeln, hausgemachte Spätzle	20,50
28	Beilagensalat	4,50

Unsere Weinempfehlung:

Remstalkellerei

626	$\frac{1}{4}$ l 22 er Zweigelt, trocken, QbA	6,20	0,1 l
	3,40		

Zärtliche Tannine, mit einem Hauch von Kirsche und
Pfefferkörner Passt zu dunklem Fleisch, Grillgerichten





Speisekarte

Lamm vom Schäfer Stotz, Münsingen

190	Lammbraten mit Kartoffeln als Seniorenportion	18,50 16,50
191	Lammcurry , mit Mandelbanane mit Reis	19,50
28	Beilagensalat	4,50

Unsere Weinempfehlung:

Weingut Aufricht

614	$\frac{1}{4}$ l 21 er Regent, trocken QbA	6,80
	0,1 l	4,00

WG Durbach

617	$\frac{1}{4}$ l 22 er Durbacher Spätburgunder QbA	6,00
	0,1 l	3,20

Trocken fruchtig, mit einem Hauch von Himbeeren und Brombeeren und einem samtigen Abgang





Speisekarte

Wildgerichte (aus der Ascher Jagd)

253	Rehbraten mit Spätzle und Preisselbeeren	19,00
	Seniorenportion	17,00
252	Rehragout mit Semmelknödel und Pfifferlingen	19,00
28	Beilagensalat	4,50

WG Durbach

617	$\frac{1}{4}$ l 22 er Durbacher Spätburgunder QbA	6,00
	0,1 l 3,20	
Trocken fruchtig, mit einem Hauch von Himbeeren und Brombeeren und einem samtigen Abgang		

Fischgerichte

222	Zanderfilet gebraten	20,50
	mit Kartoffeln	

Unsere Weinempfehlung:

Durbacher Kochberg

585	$\frac{1}{4}$ l 22 er Grauer Burgunder, trocken	6,00
	0,1 l 3,20	
elegant, Fruchtig- saftige Säure, feinfruchtig und Würzig		

Remstallkellerei

615	$\frac{1}{4}$ l 22er Zweigelt Rosé QbA	6,20
	0,1 l 3,40	

Ein junger frischer Rosé, mit Himbeer- und Erdbeeraroma, das von der Süße und der zarten Säure angenehm abgerundet wird.





Speisekarte

Unsere Hausgemachten Dessert

371	Apfelringe mit Vanilleeis und Sahne	6,50
433	Hausgemachtes Erdnusseis	6,50
432	Hausgemachtes Walnusseis	6,80
481	Zwetschgenknödel mit süsser Brenne	8,50

Eiscreme Hofeis Freiburg

380	Bananensplit Banane + 3 Kugeln Vanilleeis + Sahne + Schokoladensosse	6,50
381	Heiße Liebe 3 Kugeln Vanilleeis + Heiße Himbeeren + Sahne	6,50
386	Gemischtes Eis mit Sahne Je 1 Kugel Vanille- Erdbeer- Nusseis	5,00
387	Gemischtes Eis <u>ohne Sahne</u> Je 1 Kugel Vanille- Erdbeer- Nusseis	4,50
391	Eiszwerg 2 Kugeln versch. Eis Sahne und Waffeltüte	4,00
394	Eine Kugel Hofeis	1,50
395	1 Portion Sahne	0,50

unsere Hofeis Eissorten:
Vanille, Erdbeere, Haselnuss





Speisekarte

Kalte Vesper

311	Schwäbischer Wurstsalat*, (mit Schwarzwurst), Brot	8,50
312	Schweizer Wurstsalat*, (mit Käse), Brot	8,50
313	Wurstsalat*, Brot	8,50
316	Rauchfleischplatte mit Brot	10,50
319	Käsebroten, mit blauen Zwiebeln	6,00
320	Rauchfleischbrot	7,00
321	Tellersulz (je nach Saison und Verfügbarkeit), Brot	8,50

Warme Vesper

343	Warmer Fleischkäse* mit gerösteten Zwiebeln, Brot	10,90
344	Warmer Fleischkäse* mit 2 Spiegeleiern und Brot	12,50
346	1 Teller saure Kutteln mit Brot	10,50

* = mit Phosphat, Preise inkl. 7% MwSt.

