



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:	Wudy Gemüse, BIOWare/Regionalgemüse, QZBW
Mehl- Backwaren:	Müller Söll, Blaubeuren, Friesinger 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:	Bio-Eier aus dem BIOzeichen BW (Hofgut Martinsberg)
Geflügel:	Oberschwäbisches Geflügel, Buchmann, Ravensburg Geflügelhof Kaiser, Öllingen
Lamm:	Schäferei Stotz in Münsingen

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	4,70
8	Rehsüppchen mit Parmesanklösschen	5,70

Unsere vegetarischen Gerichte :

22	Kässpätzle mit geschmälzten Zwiebeln	12,50
	als Seniorenportion	10,50
25	2-erlei Grünkernbratlinge (grob und fein) mit Bratkartoffeln	18,50
27	Großer Salatteller	10,50
28	Beilagensalat	5,50





Speisekarte

Vom Schwein

71	Schnitzel, paniert mit Pommes frites	16,00
	als Seniorenportion	14,00
28	Beilagensalat	5,50

Unsere Weinempfehlung:

Genossenschaftskellerei Heilbronn

591	$\frac{1}{4}$ l	24 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	18,00 16,00
102	Zwiebelrostbraten , mit geschmälzten Zwiebeln, hausgemachte Spätzle	24,00
28	Beilagensalat	5,50

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

Geflügel

$\frac{1}{2}$ Ente

32,00€

mit Kartoffelknödel und Blaukraut satt

$\frac{1}{4}$ Gans

41,00€

mit Kartoffelknödel und Blaukraut satt

28 Beilagensalat

5,50

Unsere Weinempfehlung:

Weingut Granschen

614 $\frac{1}{4}$ l 21 er Cuvée du patron, trocken QbA (aus dem Holzfass) 6,20
0,1 l 3,40

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

Genossenschaftskellerei Heilbronn

591 $\frac{1}{4}$ l 24 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





Speisekarte

Wildgerichte (aus der Ascher Jagd)

252	Rehragout mit Semmelknödel und Pfifferlingen	22,50
28	Beilagensalat	5,50

WG Durbach

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

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

433	Hausgemachtes Erdnusseis	8,50
481	Zwetschgenknödel mit süsser Brenne	10,00

Eiscreme

386	Gemischtes Eis mit Sahne Je 1 Kugel Vanille- Erdbeer- Haselnusseis	7,00
387	Gemischtes Eis <u>ohne Sahne</u> Je 1 Kugel Vanille- Erdbeer- Haselnusseis	6,20
394	Eine Kugel Eis	2,10
395	1 Portion Sahne	0,80

unsere Eissorten:
Vanille (vegan), Erdbeere, Haselnuss





Speisekarte

Kalte Vesper

311	Schwäbischer Wurstsalat*, (mit Schwarzwurst), Brot	10,50
312	Schweizer Wurstsalat*, (mit Käse), Brot	10,50
313	Wurstsalat*, Brot	10,50
316	Rauchfleischplatte mit Brot	12,50
319	Käsebrot, mit blauen Zwiebeln	7,00
320	Rauchfleischbrot	8,50
321	Tellersulz (je nach Saison und Verfügbarkeit), Brot	10,50

Warme Vesper

343	Warmer Fleischkäse* mit gerösteten Zwiebeln, Brot	12,80
344	Warmer Fleischkäse* mit 2 Spiegeleiern und Brot	14,70
346	1 Teller saure Kutteln mit Brot	12,50

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

