



Speisekarte

# Gasthaus Lamm

## Blaubeuren - Asch



Dorfstrasse 56  
89143 Blaubeuren-Asch  
07344/6419  
[info@fewo-lamm.de](mailto:info@fewo-lamm.de)  
[www.fewo-lamm.de](http://www.fewo-lamm.de)





## Speisekarte

### Sehr verehrte Gäste,

unsere Fleisch und Wurstwaren beziehen wir alle von der ortssässigen 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)
Wild:	Metzgerei Buchmann QZBW, BIO-Land -BW 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	<b>Klare Flädlessuppe</b>	4,70
8	<b>Rehsüppchen mit Parmesanklösschen</b>	5,70

### Unsere vegetarischen Gerichte :

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





## Speisekarte

### Vom Schwein

71	Schnitzel, paniert mit Pommes frites als Seniorenportion	16,00 14,00
----	---	----------------

28	Beilagensalat	5,50
----	---------------	------

Unsere Weinempfehlung:

### Genossenschaftskellerei Heilbronn

591	$\frac{1}{4}$ l 24 er Riesling, trocken, QbA 0,1 l	6,00 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 0,1 l	6,00 3,20
-----	---	--------------

elegant, Fruchtig-saftige Säure, feinfruchtig und Würzig

### Remstalkellerei

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

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





## Speisekarte

### Vom Rind

101	<b>Sauerbraten</b> , mit Spätzle als Seniorenportion	18,00 16,00
102	<b>Zwiebelrostbraten</b> , mit geschnälzten Zwiebeln, hausgemachte Spätzle	24,00
28	<b>Beilagensalat</b>	5,50

### Unsere Weinempfehlung:

#### Remstalkellerei

626	$\frac{1}{4}$ l 22 er Zweigelt, trocken, QbA	3,40	6,20	0,1 l
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	<b>Rehragout mit Semmelknödel und Pfifferlingen</b>	22,50
28	<b>Beilagensalat</b>	5,50

### WG Durbach

617	$\frac{1}{4}$ l 20 er Durbacher Spätburgunder QbA 0,1 l	6,00 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 0,1l	6,00 3,20
elegant, Fruchtig- saftige Säure, feinfruchtig und Würzig		

### Remstalkellerei

615	$\frac{1}{4}$ l 22er Zweigelt Rosé QbA 0,1l	6,20 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 7,00  
Je 1 Kugel Vanille- Erdbeer- Haselnusseis

387 Gemischtes Eis ohne Sahne 6,20  
Je 1 Kugel Vanille- Erdbeere- Haselnusseis

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.

