

Herzlich Willkommen

... hier bei uns in Schlat im Gasthof Lamm & Manufaktur Jörg Geiger

Bis ins 17. Jahrhundert lässt sich das „Lamm“ in Schlat im Besitz der Familie zurückverfolgen. Bereits 1993 pflegte Jörg Geiger als Koch das Motto Tradition und Innovation - zwei Küchen von einem Herd. Sein einstiger Auszubildender Marius Schlatter ist wieder zurückgekehrt und hat von seinen Wanderjahren eine aufwändige und ideenreiche Küche mitgebracht und zeichnet sich nunmehr mit einer bewährten Mannschaft seit April 2014 als Küchenchef verantwortlich.

Heimatverbundenes in geschmacklicher Perfektion ist der Anspruch an traditionelle Gerichte, die heute noch fast unverändert gekocht werden – Klassiker eben wie der Sauerbraten oder die legendäre Rahmsoupe zum Rehbraten.

Sein Wissen, Können und seine Leidenschaft für Aromen und Details finden ihren Ausdruck im Degustations **Menü „Manufaktur&Saison“** – begleitet im Glas von einer Reise durch befreundete Weingüter und die Manufaktur Jörg Geiger – alkoholisch und alkoholfrei.

Chefin und Sommelière Michaela Geiger stellt sich dieser Herausforderung und weiß die perfekte Abrundung gemeinsam mit ihren versierten Mitarbeitern zu kredenzen.

Ihre Gastgeber

Michaela | Jörg | Christopher | Oliver | Manuel | Lena | Heike | Katja | Barbara | Elvira | Erika  
Marius | Marcel | Johannes | Stefan | Thomas | Anna | Asima | Martin | Erika | Irene | Lena | Marina

Für alle, die darauf achten müssen, was sie essen, da sie allergisch auf bestimmte Lebensmittel reagieren: allen unseren Gerichten haben wir eine Allergenkennzeichnung angefügt. Die entsprechenden Kennziffern sind auf der letzten Kartenseite für Sie erklärt. Natürlich dürfen Sie uns jederzeit darauf ansprechen, und so müssen Sie - über Weglassen oder Austauschen einzelner Komponenten eines Gerichts - nicht auf den Genuss verzichten.

## Vegetarisches Menü

* „Wild- und GartenKräuter“ Blattsalate   karamellierte Nüsse   Senf – Birnenessigdressing   Kartoffelgitter 10,00 Euro	9,10
„Gemüsekaltschale“ Thymianöl   getrocknete Kirschtomaten   Liebstöckelschaum 9,00 Euro	8,9,10
* „Restaurantgemachte Bandnudeln“ sautierte Pfifferlinge & Kräutersaitlinge   mediterranes Gemüse   Gemüsefond 25,00 Euro	1a,3,7,9,10
* „Marinierte Beeren“ Erdbeeren   Zitronenverbene   Heidelbeeren   Holunderblüte   Himbeere 10,00 Euro	1a,7
Menü in 4 - Gängen 40,00 Euro	Das Menü servieren wir auf Wunsch auch vegan
*Menü in 3 - Gängen 34,00 Euro	

## Vorspeisen & Suppen

### „Gemischter Salat“

Schwäbischer Kartoffelsalat | Blattsalat | Gurke | Radieschen | Karotte  
8,00 Euro

1°,7,9,10 

### „Schlater Kuttelsuppe“

Kutteln | Obstwein | getrocknete Tomaten | Bärlauch  
8,00 Euro

9,10 

### „Klare Rindssuppe“

mit Flädle oder Maultasche und Zwiebelschmelze  
6,00 Euro

1a,3,7,9 

## Zwischengänge

### „Halbierte Kartoffel“

Frittierte Kartoffelschale | Käsecreme mit geräuchertem Paprika | Zähringer Schinken  
14,00 Euro

3,7 

### „Rehbolognese“

mit handgemachten Nudeln | Trüffelkäse | gebratene Pfifferlinge  
15,00/26,00 Euro

1°,3,7,9,10 

## Menü

* "Ziegenkäsepraline" Gebäckt im Brotcrunch   Zupfsalate   Gartenkräuter 14,00 Euro	1,3,7,8aceh
"Paprikacremesuppe" Rahmsuppe mit gebratenem Paprika   Rauchöl   confiertes Schwarzfederhuhn 12,00 Euro	7,9,10
*"Geschmorte Schweinebäckle" Obstweinsöße   Rotweinzwiebelconfit   Bärlauchpesto   Kartoffelstampf   gegrillte Zucchini 24,00 Euro	7,9,10
*"RhabarberTarte" Frischkäsesorbet   Vanillesalzcrumble   marinierte Beeren 12,00 Euro	1a,3,7,8b
Menü in 4 Gängen 43,00 Euro *als 3 Gang-Menü 37,00 Euro	

„Unser traditioneller Sauerbraten“  
mit Knödel oder Spätzle  
15,00 Euro / 16,00 mit Kartoffelsalat

1a,3,7,9 

„Rehbraten wie eh und je“  
eingekochte Gaishirtle's Birne mit Spätzle, Preiselbeeren und Petersilienpesto  
22,00 Euro

1a,3,7,10 

„Schweinefilet im Birnensaft glasiert“  
Kräuterseitlingen | Rahmsöße | Spätzle  
21,00 Euro

1a,3,9,10 

„Schnitzel vom Kalb in der Aromabutter gebacken“  
bunte Karotten aus Hattenhofen | Blatt Wildkräuter Rohkostsalat  
18,00 / 23,00 Euro

1a,3,7,9

### „Klassisch gebratenes Rehfilet“

gebratene Pfifferlinge | Rahmsauce | Spätzle  
34,00 Euro

1a,3,7,9,10



### „Rinderrücken von der Färse“

confierte und gebackene Zwiebelringe | Bratenjus | Spätzle  
22,00 Euro

1a,3,7,9



### „Schwarzfederhuhn confiert & frittiert“

Confierte Brust & frittierter Flügel  
Karottenespuma | Röstzwiebeljus | gegrillte Karotte | Safranaioli  
34,00 Euro

1a, 3,7,9,10



### „Schlater Lammbraten“

Schulter und Keule geschmort | mit Bärlauchpesto  
Heukartoffel | gebratenes Sommergemüse  
21,00 Euro

a,3,7,9



### „Lamm mit Butterkruste“

Angegrilltes Karrée sous vide gegart  
Blattspinat | Pfifferlinge | cremige Polenta | Rotweinconfit & Lammjus  
31,00 Euro

1a,7,9,10



### „Gebratene Honauer Forelle“

Sambal Oelek CousCous | Mangold | Eigelbgel | Spinatpüree  
28,00 Euro

3,4,7,9,10



### „SommerBeet“

Gebratene Pilze | junge geschmorte Zucchini | Butterbohnen |  
gedörnte Tomaten | Zwiebelcreme  
25,00 Euro

7,9,10



# Degustations Menü „Kräuter & Blüten“

## Manufaktur & Saison

\* „Carpaccio von der Lachsforelle aus Honau“ 3,4,7, 9,10  
Fichtensprossen | Bärlauchkapern | Bärlauchöl | Schinkeneis  
18,00 Euro

\* „Mariniertes Sommergemüse lauwarm“ 3,7,9,10  
Safranaioli | sonnenedörnte Tomate | Tomatenessenz | Bauernbrot |  
geräucherter Albzarella  
16,00 Euro

„Confierter angegeraucherter Waller“ 3,4,7,9,10  
Mini Zucchini | Trüffelkäse | getrennte Petersilienemulsion | Eigelbgel  
18,00 Euro

\* „Gebackener Schweinebauch vom Schwäbisch Hällischen Landschwein“ 7,9,10  
Barbecue Rauchreduktion | Zwiebelcreme | frittierte Zwiebel | brennender Heustein  
22,00 / 30,00 Euro als Hauptgang mit Sambal Oelek CousCous serviert

„Junge Gurke aus Hattenhofen“ 3,7,9,10  
Joghurtcrunch | Dill-Senfmayonnaise | Senfmarinade | Senfeis  
16,00 Euro

\* „Im Holzrauch aromatisierte Nuss vom Schlater Texel Lamm“ 7,9,10  
junge Karotte | Karottenschaum | Spinatcreme | Nussbutter  
35,00 Euro

„Schlater Mule“  
Don` t Call me Gin | restaurantgemachtes GingerBeer | gesalzene Gurke  
9,00 Euro

\*„Sommerinspiration“ 3,7  
Falsche Beeren | Kirsche | Mädesüß | Römischer Ampfer | Johannisbeerblätter  
15,00 Euro

Menü in 8-Gängen  
86,00 Euro  
nur am Abend bis 19:30 Uhr bestellbar

Große Weinreise  
34,00 Euro

\*als 5-Gang – Menü  
68,00 Euro  
mittags bis 13 Uhr und abends bis 20 Uhr bestellbar

Kleine Weinreise  
26,00 Euro

## Regionales Herkunftsverzeichnis

Äpfel	eigener Anbau Familie Martin Rieker Tobias Hösch	Schlat Schlat
Birnen	eigener Anbau Friedrich Karl Mühlhäuser	Schlat
Gemüse & Obst	Familie Martin Läßle	Hattenhofen
Kräuterstauden	Gaissmayer	Illertissen
Kräuter	von unseren Schlater Wiesen Keltenhof Gerhard Daumüller	Filderstadt
Eier	Rehm	Westerheim
Mehl	Obere Mühle Schuler Mühle	Gosbach Süssen
Lamm	Frieder Mühlhäuser Schäfer Stotz	Schlat Münsingen
Reh & Wildschwein	Forst BW Graf Rechberg'sche FW	Landkreis GP Donzdorf
Gans	Hof am Leispel – Fam. Färber	Böhmekirch
Rind	StaufenFleisch	Göppingen
Limpurger Weideochse	Züchtervereinigung Limpurger Rind	Ilshofen
Stauferico – Schwein	Staufenfleisch	Göppingen
Fisch	Forellenzucht Rössle	Honau
Käse	Hohenwiesenkäse, Fam. Seyfang	Schlat

## Allergenkennzeichnung

1. Glutenhaltiges Getreide  
Weizen<sup>a</sup>, Roggen<sup>b</sup>, Gerste<sup>c</sup>, Hafer<sup>d</sup>, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon,  
sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse;
6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
8. Schalenfrüchte  
Mandeln<sup>a</sup>, Haselnüsse<sup>b</sup>, Walnüsse<sup>c</sup>, Cashewnüsse<sup>d</sup>, Pecannüsse<sup>e</sup>, Paranüsse<sup>f</sup>, Pistazien<sup>g</sup>, Macadamia- oder  
Queenslandnüsse<sup>h</sup> sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse;
10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
12. Schwefeldioxid und Sulphite  
in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO<sub>2</sub>
13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Klassische Schale Eis und Sorbets 3,7  
garniert mit Sahne und Schokoladenerde  
6,00 Euro

Kleiner & weniger süßer Abschluss

Kugel KirschSorbet im Glas aufgegossen mit  
PriSecco – alkoholfrei 6,00 Euro  
Don't Call me Gin - hochprozentig 7,00 Euro

---

„Marinierte Beeren“ 7,8  
Erdbeeren | Zitronenverbene | Heidelbeeren | Holunderblütensirup | Himbeere  
10,00 Euro

\*„Sommerinspiration“ 3,7  
Falsche Beeren | Kirsche | Mädesüß | Römischer Ampfer | Johannisbeerblätter  
15,00 Euro

„RhabarberTarte“ 1a,3,7,8b  
Frischkäsesorbet | Vanillesalzcrumble | marinierte Beeren  
12,00 Euro

„Schokoladenküchle“ 1a,3,7,8b  
gesalzene Haselnusseis | Krokant  
12,00 Euro

„Gereifter Rohmilchkäse“ 1a,7,8  
vom Maitre Affineur Waltmann & Schlater Hohwiesenkäse  
Krautbrötchen | Nüsse | Champagnerbratbirnengelee | Mirabellensenf  
12,00 Euro