

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 Rahmsoße 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 | 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 Gartenkräutersalat“ Blattsalate karamellierte Nüsse Senf – Birnenessig dressing Kartoffelgitter 10,00 Euro	9,10
„Kürbiscremesuppe“ Ingwerschaum Mandelklösschen Kürbiskernöl 9,00 Euro	8°,9,10
* „cremiges Rote Beete Risotto“ fermentierte Rote Beete Milchschaum Trüffelkäse 25,00 Euro	1a,3,7,9,10
* „Zwetschgenkompott mit Zitronenverbeneis“ VanilleSalzCrumble Schokoladenbrowni Zwetschgengel 10,00 Euro	1a,7
Menü in 4 - Gängen 40,00 Euro	
*Menü in 3 - Gängen 34,00 Euro	

Vorspeisen & Suppen

„Gemischter Salat“

schwäbischer Kartoffelsalat | Blattsalat | Rote Beete | Weißkraut | Karotte
8,00 Euro

1°,7,9,10 

„Schlater Kuttelsuppe“

Kutteln | Obstwein | 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 | Bärlauchpesto | Trüffelkäse
15,00/26,00 Euro

1°,3,7,9,10 

MonatsMenü

*„Ziegenkäsepraline“	1,3,7,8aceh
gebäckten im Brotcrunch Zupfsalate Gartenkräuter 14,00 Euro	
„Paprikacremesuppe“	7,9,10
Rahmsuppe mit gebratenem Paprika Rauchöl confiertes Schwarzfederhuhn 12,00 Euro	
*„Geschmorter Wildschweinbraten“	7,9,10
Obstweinsauce Rotweinzwiebelconfit Bärlauchpesto Kartoffelstampf Butterbohnen & Bergbohnenkraut 24,00 Euro	
*„Warmes Schokoladenküchle“	1a,3,7,8ac
Rosmarineis Krokant karamellisierte Mirabellen 12,00 Euro	
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 
Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

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

1a,3,7,10 
Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

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

1a,3,7,9

„Klassisch gebratene Rehschnitzelchen“
gebratene Saitlinge | 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



„Zart rosa gegartes vom Wildschwein“
Rosenkohl | Kürbistaler | Kartoffelstampf | Bärlauch- & Pinienkernpesto
27,00 Euro

1a,7,9,10



„Schlater Lammbraten“
Schulter und Keule geschmort | gedörrte Wadelbirne | gebackene Kartoffel |
Butterbohnen im Bergbohnenkraut
21,00 Euro

3,7,9



„Lamm mit Butterkruste“
angegrilltes Karrée sous vide gegart
Selleriepüree | Petersilienwurzel | Rotweinconfit & Lammjus
31,00 Euro

1a,7,9,10



„Gebratene Honauer Forelle“
Blumenkohlsauce | Rote Beete Risotto | Kürbiskerne | Nussbutter Schaum
28,00 Euro

3,4,7,9,10



„Karotte und Paprika“
confierte | Paprikasauce | Kartoffelbärlauchstampf
Paprikapüree | Kürbiskerne
25,00 Euro

7,9,10



Degustations Menü „Ernte-Dank“

Manufaktur & Saison

*„Geräuchertes Stundenei“ 1,3,7,9,10
Senfsauce | Nussbitterschaum | Lauchasche
18,00 Euro

„gebackene Pflanzen“ 1,3,7,9,10
Verbenensauce | Bärlauchmayonnaise | Zitronengel
Scharfe Paprikacreme
16,00 Euro

*„Confiertes Wildschwein“ 7,9,10
Wildschweinessenz | fermentierter Sellerie | Heukartoffel | Zwiebelcreme
18,00 Euro

*„Kürbis & Karotte mit gebratenem Waller“ 4,7,9,10
gegrillt | eingelegt | Püree | karamellisierte Kerne | Schaum
22,00

„62°C gegartes vom Lamm Innern“ 7,9,10
Maispüree | Maiskolben | Lammreduktion | ChilliBrot-Marinade
16,00 Euro

*„Rosa gegartes und geschmortes vom Reh“ 3,7,8,9,10
Selleriepüree | Studentenfutter | glasierte Zwetschge | Praline
35,00 Euro

„Mandelkuchen mit Schlater Mirabellen“ 1,3,7,8
Walnussespuma | Mirabellensorbet | Walnusskrokant
9,00 Euro

*„eingelegte Birne mit Vanille und Baiser“ 3,7
Birensorbet | Salziges Karamell | Vanillecreme
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 ^a, Roggen ^b, Gerste ^c, Hafer ^d, 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 ^a, Haselnüsse ^b, Walnüsse ^c, Cashewnüsse ^d, Pecannüsse ^e, Paranüsse ^f, Pistazien ^g, Macadamia- oder
Queenslandnüsse ^h 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 SO₂
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

Hausgemachte Apfelküchle im Zimtzucker mit Vanilleeis und -soße 1a,3,7
10,00 Euro

Kleiner & weniger süßer Abschluss

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

„Mandelkuchen mit Schlater Mirabellen“ 1,3,7,8
Walnussespuma | Mirabellensorbet | Walnusskrokant
9,00 Euro

„eingelegte Birne mit Lorbeer und Baiser“ 3,7
Salzige Haselnuss | Karamell | Vanillecreme
15,00 Euro

„Zwetschgenkompott mit Römischer Ampfereis“ 1a,3,7
VanilleSalzCrumble | Schokoladenbrowni | Zwetschgengel
10,00 Euro

„Schokoladenküchle“ 1a,3,7,8c
Rosmarineis | Krokant | karamellisierte Mirabellen
12,00 Euro

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