

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 | Manuel | Lena | Heike | Barbara | Elvira | Erika | Patrick | Aiman | Milena | Anna
Marius | Marcel | Stefan | Thomas | Anna | Asima | Martin | Erika | Irene | Lena | Marina | Margit

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

*„Blatt - und Ackersalate“	9,10
karamellierte Nüsse Senf – und Birnenessigdressing Kartoffelgitter	
10,00 Euro	
„KarottenBirnenSuppe“	7,8abc,d,h,9,10
Ingwerschaum	
10,00 Euro	
*„Cremiges Risotto“	3,7,9,10
Fermentiertes Gemüse Nussbutterschaum Trüffelkäse	
25,00 Euro	
*„Eingelegte Schlater Kirschen“	1a,3,7
VanilleSalzCrumble Schokoladenbrowni Vanilleeis	
10,00 Euro	
Menü in 4 Gängen 40,00 Euro	
*Menü in 3 Gängen 34,00 Euro	

Vorspeisen & Suppen

„Gemischter Salat“	1,7,9,10	
Schwäbischer Kartoffelsalat Blattsalat Rote Beete Weißkraut Karotte		
8,00 Euro		
„Geräuchertes Stundenei“	3,7,9,10	
Senfsauce Nussbutterschaum Lauchasche		
15,00 Euro		
„Klare Rindssuppe“	1a,3,7,9	
mit Flädle oder Maultasche und Zwiebelschmelze		
6,00 Euro		

Zwischengänge

„Glasierte Lammleber“	1a,7,9,10	
Schwarzwurzel Topinambur Birnenreduktion		
18,00 Euro		
„Rehbolognese“	1,3,7,9,10	
mit handgemachten Nudeln Bärlauchpesto Trüffelkäse		
15,00/26,00 Euro		

MonatsMenü

*„Ziegenkäsepraline“ gebacken im Brotcrunch Blatt – und Ackersalate 14,00 Euro	1,3,7,8aceh
„Rote Beete Cremesuppe“ Wurzelgemüse Nussbutter 10,00 Euro	7,8abcd, 9, 10
*„Schweinebäckle mit winterlichen Aromen“ Bratenjus Rotwein-Zwiebel-Confit Walnusspesto Kartoffelstampf Bohnen 24,00 Euro	7,8c,9,10
*„Warmes Schokoladenküchle“ Frischkäsesorbet Mandelblättchen eingelegte Orangenfilets 12,00 Euro	1a,3,7,8a
Menü in 4 Gängen 43,00 Euro	
*Menü in 3 Gängen 37,00 Euro	

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

1a,3,7,9 Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

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

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

„Rosa gebratene Rehmedallion aus der Region“
gebratene Saitlinge | Rahmsoupe | Spätzle | Walnusspesto
34,00 Euro

1a,3,7,8b,9,10 Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

„Roulade vom Schlater Wiesenrind“

Süßkartoffelpüree | mariniertes Gemüse | Karotte
27,00 Euro

3,7,9,10



„Rinderrücken von der Färse“

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

1a,3,7,9



„Rosa gegrilltes Lammfilet“

Glasierter Wirsing | Nussbutter | unter Vakuum gegarte Schwarzwurzel
geschichtete Knusperkartoffeln | Bärlauch - & Pinienkernpesto
32,00 Euro

1a,7,9,10



„Glasierte Lammleber“

Geschmorte Petersilienwurzel | Topinambur | Nusspolenta
28,00 Euro

1a,7,9,10



„Langzeitgegarter Schweinebauch“

Bärlauchpesto | Kartoffelstampf | Rosenkohl
glasierte Rotweinzwiebeln
27,00 Euro

7,9,10



„Pistole Zander“

Geschmorte Petersilienwurzel | Sellerieschaum & Püree
Topinamburchip | Nussbutter
28,00 Euro

4,7,9,10



„Wintergemüse“

Topinambur | glasierte Karotten | Selleriecreme | Petersilienöl
Kartoffelchip | geröstete Kürbiskerne
25,00 Euro

7,9,10



Degustations Menü „Winterzeit“

Manufaktur & Saison

*„Angebeizte Lachsforelle“ Senfvinaigrette eingekochter Senf Bärlauchkapern 18,00 Euro	4,7,10
*„Fermentierte Beeten“ Zitrusfond Sonnenblumenkerne 16,00 Euro	3,7
*„Rehessenz mit Wacholderschaum“ Petersilienwurzel Trüffelkäse 18,00	7,9,10
„Pistole Zander“ Kartoffelsud Lorbeer & Lauchasche 22,00 Euro	4,7,9,10
*„Lamm zart rosa“ Schwarzwurzel Selleriepüree Süßkartoffel 35,00 Euro	1a,7,9,10
*„Marinierte Mandarine“ Rote Karotte Quarkkugel Petersiliengrün Vanille 15,00 Euro	3,7

Menü in 6 Gängen
78,00 Euro
nur am Abend bis 19:30 Uhr bestellbar

Große Weinreise
31,00 Euro

*Menü in 5 Gängen
68,00 Euro
mittags bis 12.30 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	Gaismayer	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	Böhmenkirch
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

„Eingelegte Kirschen im Weckglas“ 1a,3,7,8
mit Schokoladeneis & Schokoladenmousse
10,00 Euro

Kleiner & weniger süßer Abschluss

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

„Marinierte Mandarine“ 3,7
Rote Karotte | Quarkkugel | Petersiliengrün | Vanille
15,00 Euro

„Apfelcrumble mit Zimt“ 1a,3,7,8b
Vanillesauce | Birnensorbet
12,00 Euro

„Schlater Kirschen mit Vanilleeis“ 1a,3,7
Vanille-Salz-Crumble | Schokoladenbrownie
10,00 Euro

„Schokoladenküchle“ 1a,3,7,8c
Frischkäsesorbet | Mandelblättchen | eingelegte Orangenfilets
12,00 Euro

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