

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“ karamellierte Nüsse Senf – und Birnenessigdressing 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
*„Eingelegte Schlater Kirschen“ VanilleSalzCrumble Schokoladenbrowni Ampferreis 10,00 Euro	1a,3,7
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“ Wurzelgemüse reduzierter Obstwein Bärlauch 10,00 Euro	7,8a,b,c	
„Klare Rindssuppe“ mit Flädle oder Maultasche und Zwiebelschmelze 6,00 Euro	1a,3,7,9	

Zwischengänge

„Geräuchertes Stundenei“ Senfsauce Nussbutterschaum Lauchasche 15,00 Euro	3,7,9,10	
„Rehbolognese“ mit handgemachten Nudeln Bärlauchpesto Trüffelkäse 15,00/26,00 Euro	1,3,7,9,10	

MonatsMenü

* „Ziegenkäsepraline“ gebacken im Brotcrunch Blatt – und Ackersalate 14,00 Euro	1,3,7,8aceh
„Paprika Cremesuppe mit confierten Stücken vom Schweinebauch“ Wurzelgemüse karamellierte Nüsse 10,00 Euro	7,8abch
* „Schmorbraten vom Rind mit Winterlichen Aromen“ Bratenjus Apfel - Zwiebelconfit Walnusspesto Kartoffelstampf glasierte Karotten aus Hattenhofen 24,00 Euro	7,8c,9,10
* „Warmes Schokoladenküchle“ Frischkäsesorbet Mandelblättchen karamellierte Mirabellen 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



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

1a,3,7,10



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

1a,3,7,9,10



„Im Ofen geschmorter Gänsebraten aus Böhmenkirch“

eingekochtes Rotkraut | geschmelzte Kartoffelscheibe | Serviettensammelknödel
Birnsaft | karamellierte Maronen | Maronenpüree
32,00 Euro

1a,3,7,9,10



„Rinderrücken von der Färse“

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

1a,3,7,9



„Rosa gegrillte Lammschnitzel“

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

1a,7,9,10



„Gebackene Wildschweinhaxe“

gedörnte Wadelbirne | Kartoffelstampf | Butterbohnen & Bergbohnenkraut
glasierte Rotweinzwiebeln
27,00 Euro

7,9,10



„Gebratenes Honauer Forellenfilet“

ingelegte Perlzwiebeln | Sellerieschaum & Püree | Topinamburchip
cremige Nusspolenta
28,00 Euro

4,7,9,10



„Wintergemüse“

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

7,9,10



Degustations Menü „Winterzeit“

Manufaktur & Saison

* „Gebeizte Lachsforelle und Waller“ Senfvinaigrette eingekochter Senf Kürbiskerne Petersilienöl 18,00 Euro	4,9,10
* „Rote Beetkraftbrühe von der Gans“ Schweinebauch Perlzwiebeln Crème Fraîche 16,00 Euro	7,9
* „Gepökeltes Herz und Magen von der Gans“ Aromasauce Sellerieschaum Selleriechip 22,00	7,9
„Unter Vakuum gegarte Schwarzwurzel“ Topinamburschale Topinamburpüree Lauchasche Grüne Sauce 18,00 Euro	7,9,10
* „Rosa Gänsebrust und confiertes vom Knochen“ Glasierte Kartoffel Hagebutten Maronen Rotkohlsauce 38,00 Euro	7,9,10
* „Butterkuchen mit karamellisierten Mandeln“ eingelegte Glühweinkirschen Zwetschgensorbet Haselnusscreme Vanille 15,00 Euro	1a,3,7,8abg

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	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	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^a 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 Zitronenverbene-Frischkäse-Sorbet im Glas 7
aufgegossen mit
PriSecco – alkoholfrei 6,00 Euro
Don't Call me Gin – hochprozentig 7,00 Euro

„Butterkuchen mit karamellisierten Mandeln“ 1a,3,7,8abg
eingelegte Glühweinkirschen | Zwetschgensorbet
Haselnusscreme | Vanille
15,00 Euro

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

„Schlater Kirschen mit Zitronenverbeneeis“ 1a,3,7
VanilleSalzCrumble | Schokoladenbrownie
10,00 Euro

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

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