Willkommen im

GASTHAUS

zum Lamm

Seit über 100 Jahren prägt das Gasthaus „zum Lamm“ das Leben in Schornbach. Es ist über die Ortschaft hinaus bekannt als liebenswertes Lokal mit besonders herzlicher Atmosphäre und Spezialitäten aus der gut bürgerlichen, schwäbischen Küche. Ebenfalls sehr geschätzt: die vielfältigen Räumlichkeiten, die für jede Art von Feier geeignet sind.

Das Team rund um Chef und Küchenmeister
Peter Wahl heißt Sie ganz herzlich willkommen und wünscht schon mal einen ...

... guten Appetit !

Warme Küche von 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr und von 17.00 Uhr bis 21.30 Uhr.
Öffnungszeiten: Montag bis Freitag von 11.00 Uhr bis 14 Uhr und von 17 Uhr bis 24 Uhr,
Samstag von 11.00 Uhr bis 24 Uhr, Sonntag von 11.00 Uhr bis 22.30 Uhr;
Mittwoch Ruhetag, Dienstag ab 14 Uhr geschlossen.

Alle Preise inkl. 19 % MwSt. und Bedienungsgeld

GASTHAUS zum Lamm

Alkoholfreie Getränke

Heubacher Brauerei				
Albra Kola [1,4]	0,3l	€ 2,80	0,4l	€ 3,40
Gelbr Schrbrudl	0,3l	€ 2,80	0,4l	€ 3,40
Siaßr Schrbrudl			0,5l	€ 2,90
Teinacher Gourmet classic	0,25l	€ 2,50	0,5l	€ 3,50
Teinacher Gourmet medium			0,5l	€ 3,50
Teinacher Gourmet still	0,25l	€ 2,60	0,5l	€ 3,70
Apfelsaft			0,2l	€ 2,00
Apfelsaftschorle	0,25l	€ 2,20	0,5l	€ 3,40
Orangensaft / Grapefruitschorle	0,25l	€ 2,60	0,5l	€ 4,00
Johannisbeer-Nektar / Sauerkirschschorle	0,25l	€ 2,60	0,5l	€ 4,00
Coca-Cola light [1,4,8,9]			0,3l	€ 2,80
Bitter Lemon [2,6]			0,2l	€ 2,80

Warme Getränke

1 Tasse Kaffee	€ 2,30
1 Portion Kaffee	€ 4,20
1 Tasse koffeinfreier Kaffee	€ 2,30
1 Portion koffeinfreier Kaffee	€ 4,20
Espresso	€ 2,20
Latte macchiato	€ 3,00
Cappuccino	€ 2,50
Milchkaffee	€ 2,80
1 Tasse heiße Schokolade	€ 2,50
1 Glas Tee mit Zitrone oder Milch	€ 1,90
(Schwarz, Hagebutte, Pfefferminz, Früchte, Kamille, Kräuter)	
1 Glas Tee mit Rum	€ 3,60
¼ l Glühwein	€ 4,20

1 Coffein, 2 Chinin, 4 Farbstoff, 6 Antioxidationsmittel, 8 Süßungsmittel, 9 Phenylalaninquelle

GASTHAUS zum Lamm

Bier

Heubacher Spezial vom Fass	0,3l	€ 2,20	0,5l	€ 3,00
Heubacher Albfels Pilsner vom Fass	0,2l	€ 2,30	0,4l	€ 3,10
Heubacher Alkoholfrei			0,33l	€ 2,40
Heubacher Hefeweizen, hell vom Fass	0,3l	€ 2,40	0,5l	€ 3,10
Heubacher Hefeweizen, dunkel			0,5l	€ 3,10
Heubacher Kristall-Weizen			0,5l	€ 3,10
Heubacher Sportweiße, alkoholfrei			0,5l	€ 3,10
Erdinger Hefeweizen, alkoholfrei			0,5l	€ 3,10

Spirituosen

Obstler*	2 cl	€ 1,90
Kirschwasser*	2 cl	€ 2,30
Himbeergeist*	2 cl	€ 2,30
Williams Christbirne*	2 cl	€ 2,30
Schlehen-Geist*	2 cl	€ 2,30
Marillen-Geist*	2 cl	€ 2,30
Malteser	2 cl	€ 2,90
Jubiläums Akvavit, Aalborg	2 cl	€ 3,10
Asbach Uralt, Weinbrand	2 cl	€ 2,50
Jägermeister	2 cl	€ 2,30
Ramazzotti auf Eis mit Zitrone	2 cl	€ 2,60
Asbach, gespritzt		€ 2,80
Bacardi, gespritzt		€ 2,80
Jack Daniel’s, gespritzt		€ 3,50
Campari Orange oder Soda [4]		€ 4,40

* Brennerei Bernd Schniepp, Berglen-Oberweilerhof

4 Farbstoff

GASTHAUS zum Lamm

Wein und Sekt

Rotwein°

Fellbacher Lämmler, Trollinger	0,25l	€ 4,20
Endersbacher Sonnenbühl, Trollinger, trocken	0,25l	€ 4,20
Uhlbacher Götzenberg, Trollinger, halbtrocken	0,25l	€ 4,40
Bottwartal, Trollinger mit Lemberger	0,25l	€ 4,40
Verrenberg Lindenberg, Trollinger, trocken	0,25l	€ 4,20
Schorle, süß oder sauer	0,25l	€ 2,50

Roséwein°

Schorndorfer Schiller, trocken	0,25l	€ 3,90
Dürrenzimmerner Lemberger, Weißherbst	0,25l	€ 4,30
Bottwartal Schwarzriesling, Rosé	0,25l	€ 4,30
Fellbacher Trollinger, Weißherbst	0,25l	€ 4,30

Weisswein°

Verrenberger Lindelberg, Riesling	0,25l	€ 4,10
Willsbacher Diebelsberg, Riesling	0,25l	€ 4,10
Schnaiter Altenberg, Riesling	0,25l	€ 4,10
Schnaiter Wartbühl, Kerner	0,25l	€ 3,90
Grunbacher Wartbühl, Riesling, trocken	0,25l	€ 4,10
Grantschener Wildenberg, Riesling	0,25l	€ 4,10
Schorle, süß oder sauer	0,25l	€ 2,50

Schaumwein

Hausmarke: Sektkellerei Schloss Affaltrach, weiß	0,75l	€ 17,50
Glas Sekt, Hausmarke	0,1l	€ 3,60

Weitere Weine als Viertele oder in der Flasche finden Sie in unserer seperaten Weinkarte.

° Ausschließlich Qualitätsweine. Den Jahrgang des Weins erfahren Sie vom Serviceteam.

GASTHAUS zum Lamm

Suppen

Flädlesuppe	€ 3,70
Gulaschsuppe mit Brot	€ 4,60
Französische Zwiebelsuppe	€ 4,80

Hauptgerichte vom Schwein

Schweinebauch, paniert mit Pommes frites und Salat [3,4]	€ 11,40
Schweinehalsbraten mit Spätzle und Salat [3,4]	€ 11,90
Schnitzel, paniert mit Salatteller [3,4]	€ 10,90
Schnitzel, paniert mit Spätzle oder Pommes frites und Salat [3,4]	€ 11,90
Rahmschnitzel mit Spätzle und Salat [3,4,6]	€ 12,90
Jägerschnitzel mit Spätzle und Salat [3,4]	€ 13,20
Schnitzel mit herzhafter Paprika-Zwiebelsoße, Pommes frites und Salat [3,4]	€ 12,90
Cordon bleu mit Pommes frites und Salat [3,4,5,7]	€ 14,90
Allgäuer Käseschnitzel mit Spätzle und Salat [3,4,5,6,7]	€ 13,90
Schweinelendchen mit Spätzle und Salat [3,4,6]	€ 15,50

Keinen großen Hunger? Eine kleinere Portion dieser Hauptspeisen ist jeweils € 3,00 günstiger.

Sie vertragen kein Gluten oder keine Lactose? Fragen Sie unser Service-Team! Wir können viele Gerichte auch ohne gluten- bzw. lactosehaltige Zutaten zubereiten.

3 Geschmacksverstärker, 4 Farbstoff (Essig), 5 Phosphat, 6 Antioxidationsmittel, 7 Nitritpökelsalz

GASTHAUS zum Lamm

Hauptgerichte vom Kalb

Kalbsbraten mit Spätzle und Salat [3,4]	€ 14,90
Kalbsrahmschnitzel mit Spätzle und Salat [3,4,6]	€ 16,90
Kalbsschnitzel, paniert, mit Spätzle und Salat [3,4]	€ 16,50

Hauptgerichte vom Rind

Jägerbraten mit Spätzle und Salat [3,4]	€ 14,20
Rostbraten mit Brot	€ 12,60
Rostbraten mit Spätzle und Salat [3,4]	€ 17,40
Rostbraten mit Röstkartoffeln und Salat [3,4]	€ 17,40
Rostbraten mit herzhafter Paprika-Zwiebelsoße, Pommes frites und Salat [3,4]	€ 17,60
Rumpsteak (250 g) mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes frites und Salat [3,4]	€ 21,50
Filetsteak (200 g) mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes frites und Salat [3,4]	€ 24,90

Keinen großen Hunger? Eine kleinere Portion dieser Hauptspeisen ist jeweils € 3,00 günstiger.

Sie vertragen kein Gluten oder keine Lactose? Fragen Sie unser Service-Team! Wir können viele Gerichte auch ohne gluten- bzw. lactosehaltige Zutaten zubereiten.

3 Geschmacksverstärker, 4 Farbstoff (Essig), 6 Antioxidationsmittel

GASTHAUS zum Lamm

Vegetarische Gerichte

Nudelpfännle (Pilze, Tomaten, Sahne) mit Salatteller [3,4]	€ 8,90
Gemüseschnitzel mit Sauce hollandaise und Salatteller [3,4]	€ 8,90
Gebackener Camembert mit Toast und Sahnepreiselbeeren	€ 7,50
Käsespätzle mit Salatteller [3,4]	€ 8,90
Champignonomelette mit Salatteller [3,4]	€ 7,90

Schwäbische Spezialitäten

Maultaschen geschmelzt, geröstet oder in der Brühe mit Salat	€ 9,90
Saure Nierle mit Röstkartoffeln	€ 8,90
Saure Kutteln mit Röstkartoffeln	€ 8,90
Gemischter Braten, Spätzle und Salat [3,4]	€ 12,40

Beilagen

Pommes frites	€ 3,60	Spätzle	€ 3,60
Röstkartoffeln	€ 3,60	Kroketten	€ 3,60

Sie vertragen kein Gluten oder keine Lactose? Fragen Sie unser Service-Team! Wir können viele Gerichte auch ohne gluten- bzw. lactosehaltige Zutaten zubereiten.

3 Geschmacksverstärker, 4 Farbstoff (Essig)

GASTHAUS zum Lamm

Salat

Beilagensalat [3,4]	€ 3,90
Salatschüssel [3,4]	€ 4,90
Großer Salatteller mit Ei [3,4]	€ 7,20
Großer Salatteller mit Käse, Schinken [5,7] und Ei [3,4]	€ 9,50
Großer Salatteller mit gebratenen Putenstreifen, Champignons, French Dressing [3,4]	€ 11,90
Großer Salatteller mit Thunfisch und Zwiebeln [3,4]	€ 9,50

Warmes Vesper

1 Paar Saiten [5,7] mit Brot	€ 3,20
Fleischkäse mit Ei [5,7]	€ 6,50
Fleischkäse mit Salatteller [5,7,3,4]	€ 8,20
Bratwürste mit Salatteller [5,3,4]	€ 7,90
Paprikawürste mit Salatteller [5,7,3,4]	€ 8,50
Schinkenomelett [5,7] mit Salatteller [3,4]	€ 7,90
Hawaii-Toast (Schinken [5,7], Käse und Ananas), Salatgarnitur [3,4]	€ 7,40
Mafia-Toast (Paprika, Tomaten, Pilze, Schinken [5,7], Salami [5,7], Käse), Salatgarnitur [3,4]	€ 8,50

Sie vertragen kein Gluten oder keine Lactose? Fragen Sie unser Service-Team! Wir können viele Gerichte auch ohne gluten- bzw. lactosehaltige Zutaten zubereiten.

3 Geschmacksverstärker, 4 Farbstoff (Essig), 5 Phosphat, 7 Nitritpökelsalz

GASTHAUS zum Lamm

Kaltes Vesper

Lammplatte (Wurst gemischt) mit Brot [3,5,7]	€ 8,50
Schinkenplatte (Kochschinken) [5,7]	€ 9,00
Rauchfleischplatte (roh, hausgemacht) [5,7]	€ 9,90
Fleischkäse mit Brot [3,5,7]	€ 5,50
Schinkenwurst, frisch oder geraucht mit Brot [3,5,7]	€ 6,50
Hausmacher-Platte mit Brot (Leber-, Grieben-, Schinken-, Weiße Presswurst) [3,5,7]	€ 6,90
1 Paar Luftgetrocknete im Papier mit Brot [5,7]	€ 4,00
Wurstsalat mit Brot [3,5,7]	€ 7,00
Schweizer Wurstsalat mit Brot (Käse und Wurst) [3,4,5,7]	€ 7,50
Wurstsalat nach Art des Hauses mit Brot (Wurst, Käse, Schwarze Wurst) [3,4,5,7]	€ 7,50
Ochsenmaulsalat mit Brot	€ 8,50
Weiße Presswurst mit Essig und Öl [4,5,7], Brot	€ 8,00
Käsebrot	€ 5,50
Wurstbrot [3,5,7]	€ 5,30
Schinkenbrot [5,7]	€ 6,50
Tellersulz (nur in den Sommermonaten) [3]	€ 7,80

Sie vertragen kein Gluten oder keine Lactose? Fragen Sie unser Service-Team! Wir können viele Gerichte auch ohne gluten- bzw. lactosehaltige Zutaten zubereiten.

3 Geschmacksverstärker, 4 Farbstoff (Essig), 5 Phosphat, 7 Nitritpökelsalz

GASTHAUS zum Lamm

Eisbecher

Gemischtes Eis mit Sahne [4] (3 Kugeln)	€ 4,00
Gemischtes Eis ohne Sahne [4] (3 Kugeln)	€ 3,80
Walnusseis mit Sahne	€ 5,00
Walnusseis mit Eierlikör und Sahne	€ 5,60
Eiskaffee [4]	€ 4,50
„Heiße Liebe“ Vanilleeis [4] mit heißen Himbeeren und Sahne	€ 5,00
„Schwarzwaldbecher“ Schoko- und Vanilleeis [4] mit Sauerkirschen, Kirschwasser und Sahne	€ 5,60
„Coup Dänemark“ Vanilleeis [4] mit heißer Schokolade und Sahne	€ 5,00
„Saure Liebe“ Vanilleeis [4] mit heißen Sauerkirschen und Sahne	€ 5,00
„Bananensplit“ Banane mit Vanilleeis [4], Schokosoße und Sahne	€ 5,20
„Birne Helene“ Birne mit Vanilleeis [4], Schokosoße und Sahne	€ 4,95

4 Farbstoff