

Unsere Landhaus-Zimmer

...schaffen eine Wohlfühlatmosfera der besonderen Art



Unsere Arrangements

Kulinarische Reise zur Obstsorte Champagner Bratbirne

Begrüßungspapéro
im Präsentationsraum
Einladung zum genussreichen
füngängigen Menü
mit passenden Begleitern
rund um die Birne
Übernachtung in einem unserer
liebervoll eingerichteten Landhaus-
zimmer mit Frühstücksbüffet
Preis pro Person 119,- €
im Doppelzimmer

Genießen, Schlemmen und sich verwöhnen lassen

Zur Einstimmung erwartet Sie eine
Flasche Birnenschaumwein aus der
Champagner Bratbirne in Ihrer Suite
Am Abend begrüßen wir Sie
mit einem viergängigen Menü
bei Kerzenschein
in unserem Restaurant
Am nächsten Morgen bringen wir
Ihnen auch gerne das Frühstück auf
die Veranda in Ihrer Suite
Preis pro Person 135,- €



Diese besonderen
Wohlfühl-Arrangements
sollten Sie sich nicht
entgehen lassen!

In unseren fünf gemütlich eingerich-
teten Nichtraucher-Zimmern ver-
bindet sich das Traditionsbewusst-
sein unseres Familienbetriebes mit
modernem Komfort. Die natürlichen
Materialien der Einrichtung, die
wöhlichen Farben und viel Licht
schaffen eine Wohlfühlatmosfera
der besonderen Art.

■ Doppelzimmer (ca. 17 bis 22 qm)
Unsere individuell eingerichteten
Doppelzimmer haben alle einen in
den Schlafraum integrierten Wasch-
tisch und verfügen über einen
Schreibtisch, eine gemütliche Sitz-
ecke bzw. über ein Sofa.

Preis pro Nacht
ohne Frühstück
80,- bis 129,- €
Einzelzimmer 50,- bis 77,- €

■ Suite (40 qm)

Unsere Suite hat einen separaten
Wohn- und einen Schlafraum,
sowie einen kleinen Wintergarten.
Der zentrale Wohnraum, in dem ein
gemütliches mit vielen Kissen beleg-
tes Sofa steht, führt in ein offenes
Bad mit Erlebnis-Dusche. Davon
abgetrennt befindet sich das WC.

■ Ebenso ist die Suite auch als
Familienzimmer nutzbar, denn das
kuschelige Sofa lässt sich zu einem
bequemen Bett umbauen.



Wir sind für Sie da von Montag bis Freitag von 9 bis 18 Uhr.
Unsere zusätzlichen Öffnungszeiten des Präsentationsraum sind
Montag, Donnerstag und Freitag 17 bis 19 Uhr und
Samstag 11 bis 13 Uhr.

Manufaktur Jörg Geiger

Reichenbacher Straße 2
73114 Schlat bei Göppingen
Telefon 0 71 61.999 02 24
Telefax 0 71 61.999 02 14
info@manufaktur-joerg-geiger.de
www.manufaktur-joerg-geiger.de



GASTHOF LAMM

Familie Jörg Geiger
Eschenbacher Straße 1
73114 Schlat bei Göppingen
Telefon 0 71 61.99 90 2 0
Telefax 0 71 61.99 90 2 25
info@lamm-schlat.de
www.lamm-schlat.de

Ruhetage

Dienstag und Mittwoch

Öffnungszeiten

Restaurant:

Donnerstag bis Montag,
11-14.30 Uhr und 17-24 Uhr

So finden Sie zu uns



Manufaktur Jörg Geiger GASTHOF LAMM

Poireologischer & Kulinarischer Denkzettel 2012

Pöireologischer & Kulinarischer Denkbettel 2012

Jeden ersten Freitag im Monat

Ab 18 Uhr geführte Verkostung mit unserer
Sommelière Melanie Layer, Treffpunkt Verkostungsraum

Samstag, 11. bis Mittwoch, 15. Februar
Intergastra Stuttgart, Messe Stuttgart

ab 1. März

Subskription für die Birnenschaumweine aus der
Obstsorte Champagner Bratbirne der Ernte 2011

Sonntag, 8. März

Besuchen Sie uns auf der Messe „Apfelwein im Römer“
Jahrgangspräsentation der besten
Apfelweinproduzenten im Römer in Frankfurt

Donnerstag, 12. April bis Sonntag, 15. April

Besuchen Sie uns auf der „Slow food“ Messe in Stuttgart

Freitag, 20. April

„Verführung der Sinne“

Aromatisches Kräutermenü mit Weinbegleitung aus der Provence.
Ilse Rieder von der Domaine des Planes bietet passende Begleiter zu Kräutern
und essbaren Blüten des Keltenhofs, kommentiert von Gerhard Daumüller*



Freitag, 4. Mai

Den Lebensraum Streuobstwiese kennen lernen und den Frühling genießen.
Führung mit „Obstlerin“ Ruth.

Treffpunkt Verkostungszone der Manufaktur um 17 Uhr

Samstag, 12. und Sonntag, 13. Mai

Besuchen Sie uns auf dem
Süddeutschen Käsemarkt in Wackershofen

Donnerstag, 17. bis Sonntag, 20. Mai

Entdecken und genießen
Casteller Landhaustage in Franken



Freitag, 25. Mai

Radeltour mit „Obstler“ Steffen
Landschaftliche Höhepunkte am Albtrauf
Dauer ca. 1,5 bis 2 Std.

Treffpunkt und Abfahrt vor dem Gasthof Lamm, 17 Uhr

ab 6. Mai

Spargelgenuss pur!
Grünpargel aus Hattenhofen
kombiniert mit frischen Begleitern der Manufaktur

ab Ende Mai

Sommerliche Inspirationen
mit Reh aus heimischer Jagd



ab ca. 1. Juni

„Unter Blüten genießen“
Die aromatischen und leichten Kreationen unserer
Sommerküche genießen, mit Freunden bei Sonnenschein
auf der Terrasse verweilen. Unser Außenbereich ist immer
dann geöffnet wenn es uns das Wetter erlaubt.

Freitag, 15. Juni

„Über Heuschrecken und Streuobstbiotope“
Führung mit „Obstler“ Dieter
Treffpunkt vor dem Gasthof Lamm um 17 Uhr

Freitag, 22. Juni

„Kirschgenuss“

Beginnen Sie den Nachmittag mit einer Wanderung
durch die Kirschwiesen Schlat's, mit Sortenverkostung vom Baum.
Im Anschluss überrascht Sie die Küche
mit einem phantasievollen Menü rund um die Kirsche.*



Freitag, 13. Juli

Führung durch die Streuobstwiesen
mit unserem Life+ Projektleiter

Freitag, 20. Juli

„Manufaktur und Friends“ – Sommer, Sonne, Gute Laune
Gemeinsam mit Ihnen möchten wir diese schöne Jahreszeit feiern!
Die Lage „Weingarten“ schenkt uns für diesen Tag das herrliche Ambiente mitten in der Natur.
Lassen Sie sich verwöhnen von unserer herzhaften Küche
und entspannen Sie mit guten Freunden.*

7. bis 22. August

Betriebsferien

Freitag, 14. September

Historische Entwicklung des Birnenanbaus und
Vorstellung alter Sorten mit Dr. Walter Hartmann
Bitte um Voranmeldung!

Sonntag, 16. September bis Montag, 17. September

Für alle Fans der guten Küche, die „Chef Sache“, Köln

Freitag, 12. Oktober

Interessante Verwertungsorten und
deren Anbauwert mit Dr. Walter Hartmann
Bitte um Voranmeldung!

Freitag, 19. Oktober

Präsentation des neuen Jahrgangs – Birnenschaumwein hergestellt aus der Obstsorte Champagner Bratbirne*



17. September bis 4. Oktober

Erntedankwochen

ab 11. November im Restaurant

Martinsgans frisch aus Böhmenkirch – bitte vorbestellen!

23. bis 28. Dezember

Über Weihnachten geschlossen

31. Dezember

Silvestermenü*