

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
„KarottenBirnenSuppe“ Ingwerschaum 10,00 Euro	7,8abc,d,h,9,10
*„Cremiges Risotto“ Eingelegtes Gemüse   Nussbitterschaum   Trüffelkäse 25,00 Euro	3,7,9,10
*„Eingelegte Schlater Kirschen“ VanilleSalzCrumble   Schokoladenbrowni   Vanilleeis 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	
„Geräuchertes Stundenei“ Senfsauce   Nussbitterschaum   Lauchasche 15,00 Euro	3,7,9,10	
„Klare Rindssuppe“ mit Flädle oder Maultasche und Zwiebelschmelze 6,00 Euro	1a,3,7,9	

## Zwischengänge

„Glasierte Lammleber“ Schwarzwurzel   Topinambur   Birnenreduktion 18,00 Euro	1a,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
„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 

„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 | Rahmsoße | Spätzle | Walnusspesto  
34,00 Euro

1a,3,7,8b,9,10 

**„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



**„Geschmorte Lammhaxe“**

Bärlauchpesto | Kartoffelstampf | Rosenkohl  
glasierte Rotweinzwiebeln  
27,00 Euro

7,9,10



**„Glasierte Lammleber“**

Geschmorte Petersilienwurzel | Topinambur | Nusspolenta  
28,00 Euro

1a,7,9,10



**„Langzeitgegarter Schweinebauch“**

Glasierter Wirsing | Nussbutter | unter Vakuum gegarte Schwarzwurzel  
geschichtete Knusperkartoffeln | Bärlauch - & Pinienkernpesto  
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
* „Wildschwein 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<sup>a</sup>, Roggen<sup>b</sup>, Gerste<sup>c</sup>, Hafer<sup>d</sup>, 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<sup>a</sup>, Haselnüsse<sup>b</sup>, Walnüsse<sup>c</sup>, Cashewnüsse<sup>d</sup>, Pecannüsse<sup>e</sup>, Paranüsse<sup>f</sup>, Pistazien<sup>g</sup>, Macadamia- oder  
Queenslandnüsse<sup>h</sup> 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 SO<sub>2</sub>
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 Karotte-Mandarine-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 | Schokoladenbrowni  
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