

# ***Essen ist nicht nur das Bedürfnis Hunger zu stillen, sondern auch ein Stück Lebensart!***

***Wir beziehen unsere Lebensmittel aus der Region und möchten Ihnen hier einen Überblick über unsere Lieferanten geben.***

Schlachtfleisch von Gebrüder Staus aus Leinach  
Charolais Rindfleisch von der Metzgerei Loschert in Steinfeld  
Fluss und Teichfische von der Fischzucht Müller in Birkenfeld  
Obst und Gemüse von Matthias Seubert aus Karlburg  
und aus unserem eigenen Garten  
Spargel von Gustaf Gold aus Karlburg  
Wild von unseren heimischen Jägern unserer Nachbargemeinden  
Gemüse und Trockenprodukte vom Biohof Köhler in Billingshausen  
Eier vom Hühnerhof Dietrich aus Lohr

***Im „Goldenen Lamm“ schmeckts aus Tradition natürlich gut.***

***Liebe Gäste,***

***Wir bitten Sie, uns bei einer Lebensmittelunverträglichkeit zu informieren!  
Wir versuchen dann Ihr Wunschgericht auf Ihre Bedürfnisse abzustimmen.***

***Auch können wir dann darauf achten, dass nicht durch eine eventuelle Kreuzkontamination ein für Sie relevantes Allergen in Ihrem Gericht ist.***

***Sie können aber auch sehr gerne eine Speisekarte mit den kennzeichnungspflichtigen Allergenen an der Theke einsehen.***



## Schlemmermenü

**Variation vom  
hausgeräucherten Lachs**  
auf Kräutersauce, am Salatbouquet

**Kräuterrahmsuppe**  
mit gewürztem Milchschaum

**Rinderfilet mit  
Parmesankruste**  
auf Rotweinsauce, dazu Croquetten  
und Gemüse

**Nachspeisenvariation**

## Chefmenü

**Carpaccio vom Rinderfilet**  
mit Parmesanblättchen und gebratenen  
Pilzen, am Salatbouquet

**Kräuterrahmsuppe**  
mit gewürztem Milchschaum

**St. Jakobsmuscheln**  
auf Safransauce mit Kaiserschoten und  
Apfel – Mango - Chutney

**Entenbrust**  
auf Rotweinsauce,  
dazu Croquetten und Gemüse

**Nachspeisenvariation**

## Menü aus dem Gemüsegarten

**Fränkische Lauch -  
Steinpilztorte**  
an Feldsalat mit Schmanddip

**Kräuterrahmsuppe**  
mit gewürztem Milchschaum

**Ricottamaultaschen**  
auf Kräuterrahmsauce,  
mit Gemüse umlegt, dazu Salat

**Nachspeisenvariation**



## Vorspeisen

**Carpaccio vom Rinderfilet  
mit gehobelten  
Parmesanblättchen**  
dazu Salatbouquet und Pilze

**Variation vom  
hausgeräucherter Lachs**  
auf Kräutersauce, am Salatbouquet

**Gegrillte Champignons,**  
gefüllt mit Knoblauchbutter und Weißbrot

**Garnelenschwänze,**  
dazu Gemüsestreifen und Weißbrot

## Fischgerichte

**Rotbarschfilet  
mit frischen Pfifferlingen**  
mit Safransauce,  
dazu Nudeln und Salat

**Lachsfilet  
mit Kartoffelkruste**  
auf Sauce Bearnaise,  
mit pommesDauphines und Salat

## Suppen

**Pfifferlincremsuppe**

**Rinderkraftbrühe mit  
Leberklößchen**

## Weinempfehlung:

**2024er Stettener Stein Scheurebe**  
VDP Qualitätswein Bio halbtrocken  
von Weingut am Stein Ludwig Knoll  
ausdrucksvoller Wein,

## Saisonempfehlung

**Schweinelendchen mit  
frischen Pfifferlingen**  
auf Kräuterrahmsauce, dazu Spätzle  
und Salat

**Entenbrust, rosa gebraten,**  
auf Rotweinsauce,  
mit Croquetten und Gemüse

**Rehragout mit gefüllter  
Birne, gebratenen Pilzen,**  
dazu Spätzle und Salat

**Rinderfiletsteak mit  
Parmesankruste**  
auf Rotweinsauce, mit Nudeln  
und Salat

**Erlebnisreiche**

**kulinarische**

**Termine**

**Wir machen Urlaub vom 11.08.2025 – 02.09.2025**

**Danach jeden Freitag 1/2 Bauernente mit Blaukraut oder Wirsing,  
dazu Klößen und karamellisierte Apfelspalten**  
Reservierung der Enten erforderlich

## Hauptgerichte

**Fränkisches Hochzeitsessen,  
Rindfleisch mit Meerrettich**  
dazu Preiselbeeren und Nudeln

**Schweineschnitzel  
„Wiener Art“**  
mit pommes frites und Salat

**Schweinelenochen mit  
Kräuterkruste**  
auf Pilzrahmsauce, mit Spätzle und Salat

**Züricher Sahnegeschnetzeltes**  
mit Spätzle und Salat

**Filetspitzen „Stroganoff“**  
mit Cognac flambiert, dazu Spätzle  
und Salat

**Rumpsteak mit Zwiebeln oder  
Rumpsteak mit Kräuterbutter**  
dazu pommes frites und Salat

**Rumpsteak „Försterin“**  
mit Gemüse umlegt, dazu gebratene Pilze,  
Sauce Bearnaise und Croquetten

**Rumpsteak „Ferdinand“**  
mit Cambozola überbacken, auf  
Pfeffersauce, mit Rösti  
und Salat

**Spessartträuberteller**  
verschiedene Medaillons, mit Gemüse,  
Spiegelei, Rösti und Sauce Bearnaise

**Rinderfiletsteak  
„Blumenmädchen“**  
mit Gemüse umlegt, dazu Sauce Bearnaise  
und Croquetten

## Fleischlose Gerichte

**Semmelring mit frischen  
Pfefferringen a la creme**  
mit Gemüse umlegt, dazu Salat

**Bunte Gemüseplatte**  
mit frischen Pilzen und Croquetten

**Schlemmersalat**  
mit Lachs und Garnelen

