

Speisekarte an allen Tagen

---

**Suppen**

Rinderkraftbrühe mit kleinen Maultäschle und Gemüsejulienne 4,50 EUR

**Salate**

Beilagensalat 4,50 EUR

Bunter Salatteller mit gebratenen Putenbruststreifen & Dinkelbaguette 9,50 EUR

**Hauptgerichte**

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Maultäschle, Schmelzzwiebeln, Spätzle und Salatteller 15,50 EUR

Medaillons vom Landschwein mit Champignonrahmsoße, dazu Spätzle und Salatteller 13,20 EUR

Paniertes Schnitzel vom Schwein, mit Pommes Frites und Salat 10,50 EUR

Putengeschnetzelt mit fruchtiger Currysoße, dazu Basmatireis und Salatteller 13,00 EUR

Bandnudeln mit Lachsstreifen & Gemüsestreifen und Blattsalat 10,50 EUR

3 hausgemachte Maultaschen mit Schmelzzwiebeln und Kartoffelsalat 8,40 EUR

Spinat-Nocken mit gerösteten Sonnenblumenkernen, Curryschaum, Salat 9,00 EUR

Schweizer Wurstsalat, Schinkenwurst mit Emmentaler und Zwiebeln dazu Holzofenbrot 7,50 EUR

---

Dosenwurst aus eigener Herstellung (400g) 3 Dosen zur Wahl 10.00 EUR  
Schinkenwurst, Lyoner, Leberwurst, Blutwurst, Presswurst

Besondere Hinweise:

Bei Abholung beachten Sie bitte, den Abstand von 1.50m einzuhalten, sowie nur einzeln einzutreten.

Nur Barzahlung !

Das Angebot gilt nur für den Verkauf außer Haus

# Gaststätte Lamm seit 1907

Stefanie Bay & Enrico Kos GbR  
Fornsbacherstraße 161, 71540 Murrhardt  
Tel.07192/902390, Fax.07192/902391  
[info@lamm-bay.de](mailto:info@lamm-bay.de)

**Aufgrund der neuen Corona-Verordnung gibt es bei uns ab 03.11.20 wieder Mittagstisch nur zur Abholung. Zusätzlich zu den täglich wechselnden Tagesessen, können Sie auch aus der normalen Speisekarte auswählen. Abholzeiten sind Dienstag – Sonntag von 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr (freitags bis 18.00 Uhr) nach telefonischer Bestellung !**

**Tagesessen vom 30.11. – 06.12.2020**

Sonntag 06.12.

---

		Tagessuppe	3,00€
		Tagesdessert	2,50€
Montag	30.11.	<b>Heute Ruhetag!</b>	
Dienstag	01.12.	Schweinerückensteak „Tiroler Art“ gefüllt mit Speck und Zwiebeln, Käsespätzle und Salat	7,90€
	vegetarisch	Gemüsebratlinge mit Kartoffelgratin und Salat <b>Tagesdessert</b>	
Mittwoch	02.12.	Rinderleber „Berliner Art“ mit Apfel und Zwiebeln Bratkartoffeln und Salat	7,90€
	vegetarisch	<b>Tagessuppe</b> Lauch – Quiche mit Quark-Paprika-Dip	
Donnerstag	03.12.	Fischfrikadelle mit Tomatensoße, dazu Basmatireis und Blattsalat	7,90€
	vegetarisch	Sellerie – Käseschnitzel mit Reis, Schmandcreme und Salat <b>Tagesdessert</b>	
Freitag	04.12.	Ungarisches Gulasch vom Rind, mit Bandnudeln und Salat	7,90€
	vegetarisch	Brokkoli- Nudeln mit Tomaten und Pinienkerne	
Samstag	05.12.	Puten- Cordon bleu mit Karotten -Ingwergemüse Butterkartoffeln und Salat	7,90€
	vegetarisch	<b>Tagessuppe</b> Kartoffel- Möhrenpuffer mit Ingwer-Curry Dip	

---

**Menü I**

Kürbiscremesuppe mit Kräuternocke

\*\*\*

Schweinerollbraten mit herbstlicher Füllung

Rosenkohl und Kartoffelknödel

\*\*\*

Apfel- Tiramisu ( von Bio-Äpfeln)

20,50€

**Menü II**

Kürbiscremesuppe mit Kräuternocke

\*\*\*

Rote- Bete- Mandelschnitzel mit Salzkartoffeln und Käsesoße

\*\*\*

Apfel- Tiramisu ( von Bio-Äpfeln)

15,50€

Kürbiscremesuppe mit Kräuternocke 4,00€

Rote- Bete- Mandelschnitzel mit Salzkartoffeln und Käsesoße 9,80€

Schweinerollbraten mit herbstlicher Füllung, Rosenkohl und Kartoffelknödel 15,80€

\*\*\*

**Dessert**

Apfel- Tiramisu ( von Bio-Äpfeln) 4,50€