



PEPI'S STUBEN

KÖSTLICH · KULINARISCH



Kalte Vorspeisen

Tartar von der Räucherforelle an Johannisbeer- Krenparfait
Euro 6,50

*Carpaccio vom gekochten Tafelspitz, lauwarm
mariniert*
Euro 6,50

*luftgetrockneter Schinken vom heimischen Hirsch mit
mariniertem Vogelsalat und Sauce Cumberland*
Euro 6,80

Salate

Gemischter Salat
Euro 3,50

*Knackige Blattsalate mit knusprig gegrilltem
Hühnerbrustfilet*
Euro 8,-



Aus unserem Suppentopf

*Rinderkraftsuppe mit traditionellen Österreichischen
Einlagen „ Speckknödel, Leberknödel, Milzschnitte
Und Griefnockerl „* *Euro 4,50*

Tiroler Kascknödelsuppe 1 Knödel *Euro 3,80*

2 Knödel *Euro 4,80*

Knoblauchrahmsuppe mit Kräutercroutons *Euro 3,80*



Warme Vorspeisen

*gebratene Flusskrebsschwänze auf lauwarm marinierten
Blattsalaten* *Euro 7,-*

*gebackene Bällchen vom Ziegenköse im Salatnest mit
Preiselbeer-Madairadressing* *Euro 7,-*

*Dreierlei Schlutzkrapfen mit Nussbutter und Reibköse
„Schlutzkrapfen mit Steinpilz, Graukas und Kürbisfülle“*
Euro 7,-



Fischgerichte

*Knusprig gegrilltes Filet vom Zander auf Tomaten-
Paprikagemüse mit Butterkartoffeln*

Euro 16,-

*Gegrilltes Waller Filet auf Rahmsauerkraut mit
Röstkartoffeln*

Euro 15,-

*Im Cromadunst pochiertes Filet vom Saibling mit
Gemüsestreifen und Bouillonkartoffel*

Euro 15,-



Hauptspeisen

*Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Butterkartoffeln
oder Pommes Frites Euro 12,-*

*Wiener Backhend'l mit Butterkartoffeln und
gemischtem Salat Euro 14,-*

*„Almreind'l“ mit Käse gratinierte Schweinerückensteaks
auf Gemüserahmspatzl'n Euro 14,-*

Tafelspitz mit Gemüsejulienne und Röstkartoffeln Euro 14,-

*Frische Kalbsleber Tiroler Art mit in Butter gebratenen
Polentadukaten und Blütengemüse Euro 14,-*

*Im ganzen gebratener Lammrücken auf Portwein- Sauerkirschen
mit Saisongemüse und Polentamousline Euro 18,-*

*Filetsteak vom heimischen Rind unter der Kräuterkruste
mit Kartoffelschupfnudeln und Saisongemüse Euro 24,-*



Tiroler Spezialitäten

<i>Brett'l Gause (Wurst, Speck, Käse,...)</i>	<i>Euro 8,-</i>
<i>Schlutzkrapfen mit Spinatfülle, Nussbutter und Reibkäse</i>	<i>Euro 8,50</i>
<i>Kasspatzeln mit Röstzwiebel</i>	<i>Euro 8,50</i>
<i>Tiroler Bauerngröst'l mit Spiegelei</i>	<i>Euro 8,50</i>
<i>Gröst'l von der Blunzn mit frischem Kren</i>	<i>Euro 8,50</i>
<i>Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster</i>	<i>Euro 8,50</i>



Dessert

Lauwarmes Schokoladensoufflee mit Vanilleeis Euro 5,50

Eispalatschinken mit Schokoladensauce Euro 5,50

*Grünes Kürbisparfait auf Biskuit
mit Schokoschaum Euro 5,50*

Caramelisierter Apfelschmarren mit Pflaumenröster Euro 6,50



Hotel zum Lamm · Ralf Rauchberger · A-6464 Tarrenz · Hauptstraße 5
Tel. + 43/5412/66023 · Fax + 43/5412/66023-74 · lamm@hotel-lamm.at · www.hotel-lamm.at