



LAUPHEIMERS ENTE

UNSER KLASSIKER IM HERBST & WINTER

Knusprig im Ofen gebraten, serviert mit aromatischer Beifußjus, die das Gericht harmonisch abrundet. Dazu gibt es feines Apfelblaukraut mit einer fruchtigen Note und Kartoffelknödel. Ein Fest für alle Sinne und perfekt für die kühleren Tage der Saison.

Guten Appetit wünscht

Familie Martin Laupheimer mit Team

Besuchen Sie uns gern auch online auf
www.laupheimer.de



LAUPHEIMER
BRAUEREIGASTHOF · HOTEL

WILDWOCHE

FAMILIE LAUPHEIMER MIT TEAM WÜNSCHT IHNEN EINEN
GUTEN APPETIT UND EINEN ANGENEHMEN AUFENTHALT

SUPPEN	VEGAN & VEGETARISCH
Flädlesuppe mit Schnittlauch 6,80	Hausgemachte Kässpätzle mit Röstzwiebeln & gemischten Blattsalaten 17,80
Kraftbrühe mit Brätstrudel 7,50	Laupheimers Kartoffeltaler mit Grillgemüse, Kräuterdip & Salatbouquet 18,80
Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernen, Croûtons & Kürbiskernöl 7,80	Veganes Kichererbsencurry mit buntem Gemüse & Kräuter-Edamame-Falafel 19,50
Getrübte Kartoffelrahmsuppe 7,80	Sesam-Tagliatelle mit Brokkoli & geröstetem Knoblauch 18,50
	wahlweise mit + Planted Beef Steak (vegan) 27,50
	+ Planted Chicken (vegan) 21,00
VORSPEISEN & SALATE	
Gemischter Salatteller der Saison mit Baguette	8,50
Wintersalat Rote Bete, Karotte, Apfel-Lauch, Walnüsse, Granatapfel & gemischte Blattsalate	13,80
mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und Orangenrelish	20,80
mit 3 Garnelen vom Grill	24,80
mit 5 Garnelen vom Grill	31,50
Rindercarpaccio mit hausgemachter Trüffelmayonnaise, Rucola & Parmesanspänen	14,80
FISCH & WILD	
Kross gebratenes Zanderfilet auf Speckwirsing mit Petersilienkartoffeln	27,50
Gegrilltes Lachssteak unter Wasabi-Panko-Kruste mit Brokkoli, geröstetem Knoblauch & Sesam-Tagliatelle	28,80
Hirschkalbsbraten an Johannisbeer-Pfeffer-Sauce mit Semmelknödeln & Preiselbeeren	26,80
Hirschmedaillons vom Grill auf Speckwirsing mit Kartoffelkroketten & Preiselbeeren	29,80
Rosa gebratene Rehmedaillons an Preiselbeer-Rahm-Sauce mit Rosenkohl & Tagliatelle	29,80
Zweierlei vom Wild Rehragoût und Hirschmedaillon mit Semmelknödeln & Preiselbeeren	27,80
Zartes Rehragoût aus hiesigen Wäldern mit Champignons, Semmelknödeln & Preiselbeeren	23,80
UNSER REHFLEISCH KOMMT AUSSCHLIESSLICH AUS HIESIGEN WÄLDERN	

LAUPHEIMER KLASSIKER		
Günzer Topf Am Stück gebratenes Schweinefilet mit Rahmsauce, Champignons, Gemüsegar nitur & Spätzle	23,80	
Laupheimers Schmankerlpfanne Rinder- und Schweinemedallions mit Maultasche, Kässpätzle & Röstzwiebeln	24,80	
Geröstete, hausgemachte Maultaschen mit Speck, Zwiebeln & frischen Marktsalaten	18,00	
Schnitzel Wiener Art mit Kartoffel-Gurken-Salat	19,80	
Bierfahrschnitzel (unser Renner) Gefülltes Schnitzel vom Schweinerücken mit Preiselbeeren & Pommes frites	22,80	
Gebratene Kalbsleberscheiben mit Röstzwiebeln, Kartoffelpüree & karamellisierten Apfelspalten	25,50	
Kalbsschnitzel vom Grill in Rahmsauce & Butterspätzle	27,50	
Laupheimers Kartoffel-Gröstel Knusprig geröstete Kartoffelscheiben mit Entenstreifen, Rauchspeck, Zwiebeln, Spiegelei & Salatgar nitur	19,80	
Geschmorte Ochsenbäckchen mit buntem Gemüse & Kartoffelpüree	25,80	
Böflamott (bayerisches Nationalgericht) in Rotwein gebeizter und geschmorter Rinderbraten mit Semmelknödeln	22,80	
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Röstzwiebeln & Kässpätzle	29,80	
Rosa gebratenes Rinderfiletsteak (220g) mit Grillgemüse, Kartoffelwedges & Sauerrahm	39,50	
DESSERTS		
Lauwarmer Schokokuchen mit flüssigem Kern & Blutorangensorbet	9,80	Unsere Empfehlung Dessertwein „Volkacher Ratsherr Gewürztraminer“ Spätlese 4,50 0,1l
Hausgemachtes Mascarpone-Eis-Törtchen an Punschkirschen	10,80	
Kaiserschmarrn mit Apfelmus	11,50	
als Hauptgang	15,80	
Eis mit heißen Himbeeren Bourbon-Vanille-Eis mit Sahne & heißen Himbeeren	9,50	
Tagessorbet Aufgegossen mit Laupheimer Sekt, Cuvée Brut	6,20	

Natürlich nehmen wir Rücksicht auf Unverträglichkeiten. Geben Sie unserem Servicepersonal einfach einen Hinweis und wir kümmern uns darum. Gerne reichen wir auf Wunsch unsere Allergenspezialkarte, die all unsere Gerichte gemäß der Verordnung EU Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25.10.2011 auszeichnet. | Inklusivpreise in Euro