



NEUERÖFFNUNG UNSERES HOTELS IN GÜNZ

FEINE KÜCHE & STILVOLLES HOTEL

In unserem Brauereigasthof verwöhnen wir Sie mit rustikalen Schmankerln und kreativen Köstlichkeiten. Liebevoll gestaltete Räumlichkeiten laden zum Verweilen und Genießen ein.

Besonders freuen wir uns, Ihnen voraussichtlich ab Ende April unser neues Hotel präsentieren zu dürfen: 16 neu geschaffene und 8 renovierte Zimmer in hochwertiger Ausstattung sowie ein moderner Empfangsbereich warten darauf, entdeckt zu werden. Wir freuen uns auf Sie!

Familie Martin Laupheimer mit Team

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



LAUPHEIMER
BRAUEREIGASTHOF · HOTEL

LAMM- & BÄRLAUCHWOCHEN

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

GÜNZER SUPPENKÜCHE

<i>Flädlesuppe</i> mit Schnittlauch	6,80
<i>Kraftbrühe</i> mit Brätstrudel	7,50
<i>Bärlauchcrèmesuppe</i> mit Brotcroûtons	7,80

VORSPEISEN & SALATE

<i>Gemischter Salatteller der Saison</i> mit Baguette	8,50
<i>Saisonale Blattsalate</i> mit gebratener Kalbsleberscheibe, Apfel-Chutney & Calvadosjus	14,80
<i>Garnelen vom Grill</i> mit Oliven, Kräutern, gemischten Blattsalaten & Baguette	19,00
<i>als Hauptgang</i>	29,00
<i>Rindercarpaccio</i> mit hausgemachter Trüffelmayonnaise, Rucola & Parmesanspänen	14,80

FISCH, VEGAN & VEGETARISCH

<i>Cremige Bärlauchravioli</i> mit Burrata, Parmesanspänen & geschmolzenen Tomaten	22,80
<i>Hausgemachte Kässpätzle</i> mit Röstzwiebeln & gemischten Blattsalaten	17,80
<i>Laupheimers Kartoffeltaler</i> mit Grillgemüse, veganem Kräuterdip & Salatbouquet	18,80
<i>Gegrilltes Lachssteak</i> mit Bärlauchravioli, Parmesanspänen & geschmolzenen Tomaten	28,80
<i>Gebratenes Saiblingsfilet</i> auf Petersilienkartoffeln mit Pak Choi & Bärlauchpesto	29,00

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

<i>Spätzle mit Rahmsauce</i>	6,50
<i>Pommes frites mit Ketchup</i>	5,80
<i>Kinderschnitzel paniert</i> mit Pommes frites	10,80
<i>Kleines Hähnchenschnitzel</i> mit Rahmsauce, Gemüse & Spätzle	11,80

LAUPHEIMERS KLASSIKER

<i>Günzer Topf</i> Gebratenes Schweinefilet mit Rahmsauce, Champignons, Gemüse garnitur & Spätzle	23,80
<i>Laupheimers Schmankerlpfanne</i> Rinder- und Schweinemedallions mit Maultasche, Kässpätzle & Röstzwiebeln	25,50
<i>Schnitzel Wiener Art</i> mit Kartoffel-Gurken-Salat	19,80
<i>Bierfahrschnitzel</i> (unser Renner) Gefülltes Schnitzel vom Schweinerücken mit Preiselbeeren & Pommes frites	22,80
<i>Hausgemachte Fleischpflanzerl</i> mit Bratenjus & Kartoffel-Gurken-Salat	16,80
<i>Kalbsschnitzel vom Grill</i> mit Rahmsauce & Butterspätzle	27,80
<i>Böfflamott</i> (bayrisches Nationalgericht) in Rotwein gebeizter und geschmorter Rinderbraten mit Semmelknödeln	23,50
<i>Schwäbischer Zwiebelrostbraten</i> mit hausgemachten Röstzwiebeln & Kässpätzle	29,80
<i>Sous-vide gegarte Rinderfiletmedallions (220g)</i> an Pfefferrahmsauce mit Grillgemüse & Curly Fries	39,50

SPARGEL & LAMM

<i>Deutscher Stangenspargel</i> mit Sauce Hollandaise & Kräuterkartoffeln	25,00
<i>mit Schnitzel Wiener Art</i>	33,00
<i>mit gemischtem Schinkenteller</i>	32,50
<i>mit Medallions vom Schweinefilet</i>	34,50
<i>mit gegrilltem Rinderlendensteak</i>	44,50
<i>Lamm- und Rindermedallions</i> am Spieß gebraten, mit Marktgemüse & Rosmarinkartoffeln	29,80

DESSERTS

<i>Lauwarmer Schokokuchen</i> mit flüssigem Kern, Bourbon-Vanille-Eis & Beerengarnitur	9,80
<i>Kaiserschmarrn</i> mit Apfelmus	11,50
<i>als Hauptgang</i>	15,80
<i>Eis mit heißen Himbeeren</i> mit Bourbon-Vanille-Eis, Sahne & heißen Himbeeren	9,50
<i>Karamell-Schoko-Ganache</i> mit Butterkeks & Erdbeersorbet	9,50
<i>Tagessorbet</i> aufgegossen mit Laupheimer Sekt, Cuvée Brut	6,20
