



Vorspeisen

*Rinder- Carpaccio vom heimischen Weiderind
an Rucola- Basilikum-Pesto mit frischem Parmesan* Euro 16,70

*Beef Tartar vom heimischen Almochsen
fein garniert mit Toastbrot und Butter* Euro 16,50

*Bunt gemischter Salat
mit Joghurt oder Honig-Senf Dressing* Euro 4,80

Aus unserm Suppentopf

*Kräftige Rindersuppe
wahlweise mit*

hausgemachten Frittaten Euro 4,20 klein
Euro 4,90 groß

hausgemachten Tiroler Speckknödel Euro 4,70 klein
Euro 5,40 groß

hausgemachten Kaspressknödel Euro 4,70 klein
Euro 5,20 groß

Gemüsecremesuppe Euro 4,70 klein
Euro 5,40 groß

Hauptspeisen

„Wiener Schnitzel“ das Echte!

*wir servieren Ihnen das beste Stück des Kalbes** Euro 25,80

Gebackenes „Tiroler Schnitzel“ vom Schwein

*gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Bergkäse** Euro 18,90

S'Beste vom Tiroler Rind, Schwein & Huhn gegrillt

*dazu Gemüse & Kräuterbutter** Euro 19,80

Zwiebelrostbraten vom heimischen Rind

serviert mit Bohnen Euro 23,80

*Rumpsteak serviert mit Gemüse**

Euro 27,10

Herzhafter Schweinsbraten

serviert mit Sauerkraut und Knödel Euro 15,90

Rotbarschfilet aus heimischen Gewässern

mit Curryrahm-Tagliolini Euro 21,80

Beilagen zu den Hauptspeisen zur Auswahl*

Pommes, Reis, Gemüse, Kartoffeln, Kartoffelsalat, Spätzle

Alle unsere Hauptgerichte können Sie als kleine Portion bestellen -2,50€

Tiroler Gröstl mit Spiegelei *Euro 17,90*

Steirer Leber
mit Zucchini-gemüse *Euro 17,80*

„Pasta Bolognese a la Nonna“
hausgemachte Bolognese nach Oma's Rezept *Euro 13,40*

Kalbsbeuschel mit Semmelknödel
feines Ragout von der Zunge, Herz und Lunge *Euro 17,80*

Salatvariation
serviert mit saftigen Hühnerstreifen *Euro 14,30*

Salatvariation
serviert mit zarten Streifen vom heimischen Rind *Euro 16,80*

Vegetarisch

Tiroler Käsespätzle
mit kräftigem Bergkäse & Röstzwiebeln *Euro 13,90*

„Die 3 Guaten“
Variation von Schlutzkrapfen, Kaspressknödel &
Spinatknödel serviert mit Butter und Reibkäse *Euro 14,30*

Gemüsegröstl (Vegan, Laktose- & Glutenfrei) *Euro 17,90*

Tiroler Käsespätzle (Laktose- & Glutenfrei) *Euro 15,90*

Dessert

Schokoladensoufflé

mit Schlagsahne und Vanilleeis Euro 7,20

Eispalatschinken

mit Vanilleeis und Schokosauce Euro 7,30

Topfen- Maracuja Palatschinken

Euro 7,30

Oma's Marillen-Palatschinken

mit hausgemachter Marillenmarmelade Euro 6,80

Griefflammerie mit warmen Beeren serviert

Euro 6,70

Tiroler Apfel- oder Topfenstrudel

Euro 4,50

– *wahlweise mit Schlagsahne*

Euro 4,80

– *mit Vanillesauce*

Euro 6,10

– *oder mit einer Kugel Vanilleeis*

Euro 5,10

Kuchen des Tages mit Schlagsahne

Euro 4,10

Verführerische Eis-Kreationen:

Gemischtes Eis mit Sahne

Euro 4,10

Coup Dänemark

Euro 5,90

Heiße Liebe

Euro 5,90

Eierlikör-Becher

Euro 5,90

Eiskaffee oder Eisschokolade

Euro 5,70

WEISSWEIN

DER ECHTE TIROLER – Casanova

100 % Solaris – Weingut Flür, Tarrenz, Tirol	0,125 l €	5,20
--	-----------	------

SPYN Der Besondere

Cuveé aus Muskateller, Bouvier und Traminer

Weingut Tschghida, Burgenland	0,125 l €	4,50
-------------------------------	-----------	------

Grüner Veltliner

Stift Klosterneuburg, Niederösterreich	0,125 l €	4,50
--	-----------	------

Riesling

Weinwerk Wagram / Polsterer, Niederösterreich	0,125 l €	5,20
---	-----------	------

ROTWEIN

Neusiedlersee ^{DAC} Zweigelt 2018

Weingut Münzenrieder, Burgenland	0,125 l €	4,90
----------------------------------	-----------	------

Cuvée 365 EQUINOX 2018

Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot

Weingut Reumann, Burgenland	0,125 l €	5,60
-----------------------------	-----------	------

Pinot Noir

Weingut Tschida, Burgenland	0,125 l €	5,60
-----------------------------	-----------	------

Oder wählen Sie aus unserer Flaschenweinkarte!

Hotel-Restaurant zum Lamm***



6464 Tarrenz b. Imst (der perfekte Fernpass-Stop)
www.hotel-lamm.at / Tel +43 5412 66023 / lamm@hotel-lamm.at