



## Vorspeisen

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

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

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

## Aus unserem 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 ZucchiniGemüse* *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*

<i>Schokoladensoufflé</i>		
<i>mit Schlagsahne und Vanilleeis</i>	<i>Euro</i>	<i>7,20</i>
<i>Eispalatschinken</i>		
<i>mit Vanilleeis und Schokosauce</i>	<i>Euro</i>	<i>7,30</i>
<i>Topfen- Maracuja Palatschinken</i>	<i>Euro</i>	<i>7,30</i>
<i>Oma's Marillen-Palatschinken</i>		
<i>mit hausgemachter Marillenmarmelade</i>	<i>Euro</i>	<i>6,80</i>
<i>Grießflammerie mit warmen Beeren serviert</i>	<i>Euro</i>	<i>6,70</i>
<i>Tiroler Apfel- oder Topfenstrudel</i>	<i>Euro</i>	<i>4,50</i>
<i>– wahlweise mit Schlagsahne</i>	<i>Euro</i>	<i>4,80</i>
<i>– mit Vanillesauce</i>	<i>Euro</i>	<i>6,10</i>
<i>– oder mit einer Kugel Vanilleeis</i>	<i>Euro</i>	<i>5,10</i>
<i>Kuchen des Tages mit Schlagsahne</i>	<i>Euro</i>	<i>4,10</i>
<u><i>Verführerische Eis-Kreationen:</i></u>		
<i>Gemischtes Eis mit Sahne</i>	<i>Euro</i>	<i>4,10</i>
<i>Coup Dänemark</i>	<i>Euro</i>	<i>5,90</i>
<i>Heiße Liebe</i>	<i>Euro</i>	<i>5,90</i>
<i>Eierlikör-Becher</i>	<i>Euro</i>	<i>5,90</i>
<i>Eiskaffee oder Eisschokolade</i>	<i>Euro</i>	<i>5,70</i>

## 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 <sup>DAC</sup> 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](http://www.hotel-lamm.at) / Tel +43 5412 66023 / [lamm@hotel-lamm.at](mailto:lamm@hotel-lamm.at)