

## Unsere Biere frisch gezapft



### Lammbrau Export

würzig und frisch

0.3 l 2.00 0.5 l 2.70

### Kocherreiter Pils hell

feines Hopfenbitter

0.3 l 2.40 0.4 l 2.70

### Kocherreiter Pils dunkel

mild und würzig

0.3 l 2.40 0.4 l 2.70

### Bierappel naturtrübes Pils

unfiltriert und mild

0.3 l 2.40 0.4 l 2.90

### Lammsaison

0.1 l Versucherle 1.00 0.4 l 2.90

### Bierprobe –

5.00

### 4 x 0.1 l Bier und ein Treberbrot mit Schmalz

### Pitcher 1.5 l Bier gefüllt nach Wahl

8.50

## Herzlich Willkommen in der Lammbrauerei



Die Lammbrauerei ist ein Familienbetrieb in 6ter Generation. Seniorchef und Chef (Heinrich und Andreas Kunz) beim Bierprobieren.

## Was den Braumeistern schmeckt

Gaisburger Marsch	5.80
Schmalztöpfele mit Zwiebeln und Treberbrot	4.50
Biersauerbraten vom Rind mit Lammbier gebeizt dazu Knödel und Salat (a) für den kleineren Hunger	12.80
Pilzrahmgeschnetztes dazu Spätzle und Blattsalate (a)	10.80
Gebratene Rinderleber in Dunkelbier-Zwiebelsoße mit Kartoffelpüree, Salat (a)	12.80
Hausgemachte Maultaschen geschmelzt mit Speck und Zwiebeln dazu Salat (c,d)	9.80
Bierkrügle	5.20
Drei Kugeln Walnusseis mit Malzlikör, Honig und Sahne	
in kleiner (mit zwei Kugeln)	4.20
D´Gosch verseckelt (Mini)	2.50



Brauer und Mälzer Jens, Sud vom Grünhopf,  
September 2016

## **Tagesessen und Wochenkarte**

# Suppen und Salate



Die Lammbrauerei in Untergröningen

Tomatensuppe mit Graupen (vegan)	3.60
Maultaschensuppe	3.50
Brauer Salat	
Gemischte Blattsalate mit paniierter Maultasche, Paprikastreifen und Bierkäse	8.80
Großer gemischter Salatteller	
mit Treberfleischküchle	9.80
mit gebratener Hähnchenbrust	10.80
mit Grünkernküchle	8.90

## Die Biere der Lammsaison

Unter dem Motto **Lammsaison** präsentiert die Lammbrauerei Untergröningen als Traditionsbrauhaus 2016 erstmals eine hauseigene Reihe limitierter Saisonbiere. Jedes Bier wird in kleinen Mengen gebraut und ist nur für begrenzte Zeit erhältlich. Weitere Informationen zu den Biersorten und zu den Ausschankmonaten gibt's unter [www.lammsaison.de](http://www.lammsaison.de)



## Was net fehle darf...

Paniertes Schnitzel mit Pommes und Salat für den kleineren Hunger	10.80 8.20
Zwiebelrostbraten (a) dazu Bratkartoffeln und Salat	16.80
Braumeister Lendchen Schweinemedallions in Pilzrahmsoße (a) auf Käsespätzle und Salat für den kleinen Hunger	16.80 12.80
Kocherreiter Spieß Schweinemedallions und Schweinehals mit Zwiebeln und Speck auf dem Spieß gebraten dazu Bratkartoffeln, Bierchilidip und Salat (c,d,e,i)	16,80
Gabelzarte Hähnchenbrust auf Tomatenragout mit Nudeln und Salat	11.80



Großer Saal im Brauerei Gasthof für private Feiern  
mit bis zu 150 Personen

## Was mit Wild, Fisch & ohne Fleisch



Koch Thomas beim Countryfest, August 2016

### Wild

Wildschweinbraten mit Preiselbeeren, Knödeln und Salat 14.00

### Fisch

Filet vom Wels mit Kohlrabigemüse und Rahmnudeln 13.80

### Vegetarisch

Käsespätzle mit Bierkäse , Röstzwiebeln und Salat 8.90

für den kleineren Hunger 6.50

Selbergemachte Emmerknödel mit Rahmpilzen und Salat 8.90

### Vegan

Vegane Spaghetti mit Pesto und Blattsalat 8.80

## Ebbes kompletts

Sudhausmahlzeit (c,d,e,i)

Schwarzbrot belegt mit gekochtem und rohem Schinken, gedämpften Zwiebeln und Käse überbacken dazu etwas Salat und ein Kocherreiter Pils 0.3l 9.50

Hopfen Vesper (c,d,e,i)

Gemischte Hausmacher Wurst , mit Rauchfleisch, Stenkkäs und Rettichsalat, dazu eine Halbe Lammbier und ein selberbrennter Ambrosius Obstler 10.80

### **Naturparkteller – ökologisch handeln –regional einkaufen**

Schweinlendchen mit hausgemachter geschmälzter Maultasche, gedämpfte Zwiebeln in dunkler Biersosse mit Spätzle und Salat, dazu ein hauseigenes Bier



14.00

## Kleine warme Gerichte

Saure Kutteln mit Bratkartoffeln (a)	7.80
Warmer Fleischkäse mit Röstzwiebeln Spiegelei, Salat und Brot (a)	8.90
Bauernbratwürste mit Sauerkraut oder Salat und Brot (a)	8.80
Paar Paprikawürste mit Meerrettich und Brot (c,d,e,i)	5.90
Toast Ambrosius Schweinelendchen mit Speck , Pilzrahmsoße und Käse überbacken dazu etwas Salat (c)	11.50



Unser Bierappel hat ein neues Gewand,  
der Geschmack und die frische Qualität bleiben, August 2016

## Zum Vesper gibt's immer Brot



Lammsaison - Hannes Dunkl und Biere der Lammsaison,  
Emma , Vivi, Laura und Pia

Schweizer Wurstsalat mit Fleischkäse ,Emmentaler mit Zwiebeln (c,d,e,i)	7.60
für den kleineren Hunger (c,d,e,i)	5.80
Schwäbischer Wurstsalat mit Fleischkäse ,roter Schwartenmagen, Gurken und Zwiebeln (c,d,e,i)	7.60
Stenkäs mit Musik und Rettichsalat Romadur angemacht mit Essig, Öl und Zwiebeln (c,d,e,i)	7.20
Strammer Ambrosius Schinkenbrot mit zwei Spiegeleiern und Bierchilidip (c,d,e,i)	6.80

## Was gibt's alles bei uns

### Brauereibesichtigung

Schauen Sie uns über die Schulter und machen Sie sich mit eigenen Augen ein Bild von unserem Handwerk.

#### Spundgedeck für 8.00 €/ Person

- Brauereibesichtigung
- Versucherle 1 x 0,2 l
- Treberbrot mit Schmalz
- Bierkrüge

#### Mälzerschmaus für 19.00 €/ Person

- Brauereibesichtigung
- Versucherle 2 x 0,2 l
- Treberbrot mit Schmalz
- Bierkrüge
- Frische Haxe mit Kraut und Knödel (a)

### Private Feiern & Kegelbahn

Neben unserer Sportkegelbahn und unserer Gartenwirtschaft stehen Ihnen für Feiern und Veranstaltungen, bis 150 Personen, unsere Räumlichkeiten zur Verfügung. Gerne richten wir auch Feste nach Ihren Wünschen aus. Ob großzügig oder gemütlich: im Gasthof Lamm werden Sie sich mit Ihren Gästen immer wohlfühlen.

### Gästezimmer

Der Gasthof Lamm eignet sich hervorragend, als Start- und Zielpunkt, für Wanderungen und Ausflüge, in unserer wunderschönen Gegend. Unsere 14 Gästezimmer, mit Dusche/WC/TV/Balkon, laden zum Verweilen ein.



## Unser moderner Brauereiausschank



## HINZ & KUNZ AM BOULEVARD

Seit Ende 2012 beherbergt der historische Klinkerbau der ehemaligen »Bierakademie« in Schwäbisch Gmünd unseren hauseigenen Bierausschank: Das **Hinz & Kunz** am äußeren Ende des Stadtrées Ledergasse und in unmittelbarer Nähe zum Remspark, heißt jedermann herzlich willkommen. Seine Gäste genießen die Biere der Lammbrauerei und traditionelle schwäbische Küche, in gemütlicher Atmosphäre. Je nach Jahreszeit finden hier auch unsere Bockbieranstiche mit Live-Musik statt.

### Öffnungszeiten

Mo - Sa ab 11.00 Uhr, So & feiertags ab 13.30 Uhr

Telefon: 07171/999 65 63 | [www.hinzundkunz.biz](http://www.hinzundkunz.biz)

## Getränkekarte

### Alkoholfreie Getränke

Pepsi Cola (a,j,d,k), Mirinda, Zitronenlimonade (a,j)	0.21 / 0.41	1.80 / 2.90
Coca Cola light (a,j,Phenylalaninquelle)	0.31	2.40
Kinley Bitter Lemon (d,l)	0.21	2.40
Malzbier (a)	0.51	2.70
Teinacher Mineralwasser medium	0.21 / 0.71	2.00 / 3.20
Fachinger Heilwasser still	0.21	2.00
Bittenfelder Säfte		
Orangen-, Apfelsaft, Maracujanektar	0.21	1.90
Johannisbeer-, Rhabarbernektar	0.21	2.10
Apfel-, Orangen-, Maracujaschorle	0.21 / 0.41	1.70 / 2.60
Johannis-, Rhabarberschorle	0.21 / 0.41	1.90 / 2.80

### Warme Getränke

Tasse Kaffee Creme	1.90
Tasse Kaffee Hag koffeinfrei	1.90
Pott Kaffee	3.40
Latte Macchiato	2.60
Espresso	1.80
Cappuccino	2.40
Glas Tee	1.90



## Weine von der Schlosskellerei Affaltrach

Löwensteiner Salzberg, Riesling Qualitätswein, 2014	0.25 l	3.40
Verrenberger Lindelberg Schwarzriesling, Qualitätswein, 2014	0.25 l	3.60
Löwensteiner Salzberg, Trollinger mit Lemberger, Qualitätswein, 2014	0.25 l	3.60
Affaltracher Salzberg Lemberger trocken, Qualitätswein, 2014	0.25 l	3.80
Weinschorle	0.25 l	2.60

## Schnäpse

Selbstgebrannter Ambrosius-Obstler 40 %	1.80
Selbstgebrannter Ambrosius-Bierbrand 40 %	2.20
<b>Auch für zu Hause in der 0.5 l Bügelflasche – Obstler 6.90 und Bierbrand 14.90</b>	
Alle üblichen Schnäpse und Liköre	2.20

## Sekt

Rilling LR	0.75 l	14.00
Piccolo	0.2 l	4.00

## Fremdbiere

Kristallweizen	0.5 l	3.00
Hefeweizen dunkel	0.5 l	3.00
Alkoholfreies Hefeweizen	0.5 l	2.90
Alkoholfreies Pils	0.3 l	2.60

## Ein paar Informationen für Sie

Uns ist es wichtig, mit regionalen Produkten zu kochen.

Unsere Fleisch- und Wurstwaren beziehen wir von der Metzgerei Wieland aus Gaildorf. Die Partnerschaft mit den hiesigen Landwirten ist für die Familie Wieland ein zentrales Thema. Es sind gewachsene Beziehungen, die auf gegenseitiges Vertrauen beruhen. Der Seniorchef Walter Wieland lässt es sich nicht nehmen, jede Woche selbst zu den Landwirten zu fahren, die Tiere auszuwählen und sie dann selbst im Anhänger zum Schlachthaus zu transportieren. Lange Transportwege gibt es für die Tiere nicht.

Unsere Gemüse und Salate kommen von Bernd Schlebusch in Lutstrut überwiegend aus eigenem Anbau.

Alle Speisen stellen wir selbst her und verwenden keine Zusatzstoffe.

Soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte.

Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Zutaten.

**Wir wünschen Ihnen viel Spaß im Lamm und falls Ihnen etwas nicht gefällt –  
bitte sagen Sie uns auch das.**

Alle Preise sind Inklusivpreise.

Kennzeichnung der Zusatzstoffe: a)“mit Farbstoff“ b)“mit Konservierungsstoff“ c)“mit Nitritpökelsalz“,“ mit Nitrat“  
d)“mit Antioxidationsmittel“ e)“mit Geschmacksverstärker“ f)“geschwefelt“ g)“geschwärzt“ h)“gewachst“ i)“mit Süßungsmitteln

