

Gasthof Lamprecht

das Wirtshaus an der Romantischen Straße

Telefon
08861-66050

Abholzeiten „to go“: Freitag & Samstag 17.00 – 21.00 Uhr, Sonntag 11.30 – 15.00 Uhr

Gasthof Lamprecht • Lamprecht 1 • 86971 Peiting - Telefon: 0 88 61 – 6 60 50

Gerne auch auf Vorbestellung - Bestellzeiten:

Mittwoch – Sonntag 9.00 – 13.00 oder während unserer Abholzeiten

Ihr dürft natürlich -der Umwelt zuliebe- gerne eigene Töpfe oder ähnliche Behältnisse, zum Einpacken mitbringen.

Speisekarte „to go“

Kürbis-Apfel-Suppe	€	4,30
Hokkaido-Kürbis mit Apfel aus dem eigenen Garten, verfeinert mit Ingwer und Kurkuma (G, L)		
Jägerbraten	€	12,90
Schweinehals mariniert, am Stück gebraten, dazu Champignonrahmsoße und Spätzle (A, C, G, L)		
Gesottener Tafelspitz	€	13,90
Rindertafelspitz „Sous Vide-gegart“ mit Wurzelgemüse und Salzkartoffeln, dazu eine leichte Meerrettich-Sahne-Soße (A, G, L)		
Lamprecht Schnitzel	€	13,80
Schweineschnitzel paniert, gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Senf, dazu Pommes frites (3, 4, A, C, M)		
Riesen Currywurst mit Pommes	€	9,90
Bratwurst mit hausgemachter würzig-fruchtiger Currysoße, dazu Pommes frites (1, 3, 4)		
Schweineschnitzel „Wiener Art“	€	11,20
mit Pommes frites (A, C)		
Gegrilltes Lachsfilet	€	15,90
auf Bandnudeln und feiner Dillcreme (A, C, D, G)		
Hirtennudeln	€	10,90
Penne mit gemischtem Hackfleisch und Zwiebeln, in Tomaten-Sahne-Soße und Allgäuer Bergkäse (A, C, G, L)		
Grillteller Lamprecht	€	15,90
Medaillons von Rind, Schwein und Pute, mit Pommes frites und Kräuterbutter (L, G)		

jeden Sonntag – auf Vorbestellung (bis Samstag 20.00 Uhr):

Ofenfrischer Krustenbraten	€	11,90
vom Schweinewammerl, mit Dunkelbiersoße, Kartoffelknödel und Krautsalat (3, 4, A, L)		

Zusatzstoffe: 1 Phosphate, 2 Farbstoffe, 3 Konservierungsstoffe, 4 Antioxidantien, 5 Coffein
Allergene: A Glutenh. Getreide, B Krebstiere, C Eier, D Fische, E Erdnüsse, F Sojabohnen, G Milch, H Nüsse, L Sellerie, M Senf, N Sesamsamen, O Schwefeldioxyd, Sulfate, P Lupine, R Weichtiere



Gasthof **Lamprecht**
das Wirtshaus am Fuße des Peiting Berges

- keine Lust, zu kochen? - nicht alle Zutaten im Haus?
- keinen Elan erst einkaufen zu gehen?
- aber Lust auf ein gutes Essen?**

• Easy Cooking •

Wir kochen für euch! Leckere, deftige, traditionelle, oder einfache Gerichte, in gewohnt bester Qualität, traditionell zubereitet, ohne Zusatzstoffe und Geschmacksverstärker, portioniert und haltbar verpackt, zum schnellen warm machen, für Zuhause.



LIEFERSERVICE

Wir liefern eure Vorbestellungen, Mittwoch- und Samstagnachmittag direkt vor eure Haustür.*

Nach Absprache könnt Ihr eure Bestellung auch jederzeit vorort abholen.

Bestelllisten und aktuelle Informationen der verfügbaren Speisen und Gerichte erhaltet Ihr auf unserer Homepage, auf unserer facebook-Seite oder telefonisch unter 0 88 61 – 6 60 50.

Familie Hedderich und das Team vom Gasthof Lamprecht

* Mindestbestellwert für Lieferungen beachten.

Abholzeiten „to go“: Freitag & Samstag 17.00 – 21.00 Uhr, Sonntag 11.30 – 15.00 Uhr

Gasthof Lamprecht • Lamprecht 1 • 86971 Peiting - Telefon: 0 88 61 – 6 60 50

Gerne auch auf Vorbestellung - Bestellzeiten:

Mittwoch – Sonntag 9.00 – 13.00 oder während unserer Abholzeiten

Ihr dürft natürlich -der Umwelt zuliebe- gerne eigene Töpfe oder ähnliche Behältnisse, zum Einpacken mitbringen.

Abholzeiten „easy cooking“: Mittwoch bis Sonntag, nach Absprache.



Telefon
08861-66050

• Easy Cooking •

portioniert und haltbar verpackt, zum schnellen warm machen, für Zuhause.

Im Glas

Kürbis-Apfel-Suppe 200g	€	4,30
Hokkaido-Kürbis mit Äpfel aus dem eigenen Garten, verfeinert mit Ingwer und Kurkuma (G, L)		
Tomaten-Mango-Suppe 200g	€	4,30
mit blauem Basilikum und einem Hauch Zitronengras (G, L)		
Mirabellen-Paprika-Chutney 200g	€	4,90
süß-sauer-würzig, mit Chili, Ingwer und frischen Kräutern		
Kalbsgulasch 450 g (für 1 – 2 Personen)	€	11,90
Zartes Gulasch vom Kalb, mit Zwiebeln und Paprika geschmort (A, L)		

vakuumiert

Leberspätzlesuppe ca. 250g	€	3,00
Tafelspitzbrühe mit Leberspätzle (A, C, G, L)		
Jägerbraten ca. 200g Fleisch, ohne Beilage/Soße	€	7,90
Schweinehals mariniert, am Stück gebraten (L)		
Rindertafelspitz ca. 180g Fleisch, ohne Beilage/Soße	€	7,90
„Sous Vide-gegart“ (L)		
Hirtennudeln ca. 400g	€	8,90
Penne mit gemischtem Hackfleisch und Zwiebeln, in Tomaten-Sahne-Soße und Allgäuer Bergkäse (A, C, G, L)		
Allgäuer Kässpätzle ca. 380g	€	7,60
selbstgemacht und in der Pfanne gebräunt, mit Bergkäse (A, C, G)		
Spätzle ca. 220g Beilagen Portion	€	2,90
selbstgemacht und in der Pfanne gebräunt (A, C)		
Salzkartoffeln ca. 220g Beilagen Portion	€	2,90
„Sous Vide-gegart“		
Kartoffelpüree ca. 220g Beilagen Portion	€	2,90
selbstgemacht, mit Butterflocken verfeinert (A, C)		
Champignon-Rahmsoße ca. 180g Soßen Portion	€	2,90
Soße zum Jägerbraten (A, G, L)		
Meerrettich-Soße ca. 100g Soßen Portion	€	1,90
Soße zum Tafelspitz (A, G, L)		

Allergene: A Getreide, B Krebstiere, C Eier, D Fische, E Erdnüsse, F Sojabohnen, G Milch, H Nüsse, L Sellerie, M Senf, N Sesamsamen, O Schwefeldioxyd, Sulfate, P Lupine, R Weichtiere