

Gasthof Lamprecht

das Wirtshaus an der Romantischen Straße

Telefon
08861-66050

Abholzeiten „to go“: Sonntag 11.30 – 14.00 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.

Schmankerl des Tages für den 01. & 02.05.21

Gefüllte Kalbsbrust

€ 14,90

in Rieslingsoße, dazu Semmelknödel und Marktgemüse (A, C, G, L)

Gesottener Tafelspitz

€ 12,90

Rindertafelspitz „Sous Vide-gegart“ mit Wurzelgemüse und Kartoffelstampf, dazu eine leichte Meerrettich-Sahne-Soße (G, L)

Jägerbraten

€ 11,90

Schweinehals mariniert, am Stück gebraten, dazu Champignonrahmsauce und Spinatspätzle (A, C, G, 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

weitere Infos zu unseren aktuellen „to go“-Gerichten,
sowie zu unserer Aktionen finden Ihr unter: www.gasthof-lamprecht.de
und auf Facebook unter: www.facebook.com/Gasthof.Lamprecht



Familie Hedderich und das Team vom Gasthof Lamprecht

Gasthof Lamprecht

das Wirtshaus an der Romantischen Straße

Telefon
08861-66050

Abholzeiten „to go“: Sonntag 11.30 – 14.00 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 / zum Mitnehmen“

Bärlauch-Cremesuppe mit frischem Rahm und Croutons (A, G)	im mitgebrachten Behältnis € 4,10 im Glas € 4,60
Rote Bete-Kokos-Suppe fruchtig, würzig, rote Bete mit einem Hauch Kokos (L)	im mitgebrachten Behältnis € 3,80 im Glas € 4,30
Saftiger Hirschbraten vom heimischen Wild, dazu Spätzle, Apfel-Blaukraut und Preiselbeeren (A, C, G, L)	€ 16,90 *
Backhendl frische Hähnchenteile in knuspriger Panade, dazu Pommes frites (A, C)	€ 11,50 *
Lamprecht Schnitzel Schweineschnitzel paniert, gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Senf, dazu Pommes frites (3, 4, A, C, M)	€ 13,80
Riesen Currywurst mit Pommes Bratwurst mit hausgemachter würzig-fruchtiger Currysoße, dazu Pommes frites (1, 3, 4)	€ 9,90
Thai-Curry mit Hähnchen gelbes Curry mit Hähnchen und knackigem Gemüse, dazu Basmati Reis (F, L)	€ 11,90
<u>Vorbestellung bis Samstag 20.00 Uhr</u>	
Ofenfrischer Krustenbraten vom Schweinewammerl, mit Dunkelbiersoße, Kartoffelknödel und Blaukraut (3, 4, A, L)	€ 11,90

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

weitere Infos zu unseren aktuellen „to go“-Gerichten,
sowie zu unserer Aktionen finden Ihr unter: www.gasthof-lamprecht.de
und auf Facebook unter: www.facebook.com/Gasthof.Lamprecht



Familie Hedderich und das Team vom Gasthof Lamprecht



Gasthof **Lamprecht**
das Wirtshaus am Fuße des Peitingbergs

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

• einfach kochen •

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.
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.

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

• einfach kochen •

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

Im Glas

Bärlauch-Cremesuppe 220g mit frischem Rahm (G)	€	3,80
Rote Bete-Kokos-Suppe 220g fruchtig, würzig, rote Bete mit einem Hauch Kokos (L)	€	3,80
Kürbis-Zwiebel-Chutney 200g süß-sauer-würzig, mit Chili und Ingwer	€	4,90

vakuuiert

Bärlauch-Cremesuppe 220g mit frischem Rahm (G)	€	3,30
Leberspätzlesuppe ca. 250g Tafelspitzbrühe mit Leberspätzle (A, C, G, L)	€	3,00
Thai-Curry mit Hähnchen 250g gelbes Curry mit Hähnchen und knackigem Gemüse (F, L)	€	8,90
Hirschbraten aus der Keule ca. 360g Fleisch, mit Soße vom heimischen Wild, in Rotwein-Cassis-Soße (L)	€	10,90
Rinderroulade ca. 400g Roulade, mit Soße nach Arte des Hauses, in Rosmarinjus (L, M)	€	9,90
Spätzle ca. 220g Beilagen Portion selbstgemacht und in der Pfanne gebräunt (A, C)	€	2,90
Spinatspätzle ca. 220g Beilagen Portion selbstgemacht und in der Pfanne gebräunt (A, C)	€	3,20
Bärlauchspätzle ca. 220g Beilagen Portion selbstgemacht und in der Pfanne gebräunt (A, C)	€	3,30
Kartoffelpüree ca. 220g Beilagen Portion selbstgemacht, mit Butterflocken verfeinert (A, C)	€	2,90

! nur solange Vorrat reicht !

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

weitere Infos zu unseren aktuellen „to go“-Gerichten,
sowie zu unserer Aktionen finden Ihr unter: www.gasthof-lamprecht.de
und auf Facebook unter: www.facebook.com/Gasthof.Lamprecht



Familie Hedderich und das Team vom Gasthof Lamprecht