



Herzlich Willkommen

*Zum goldenen Herbst
in der Winzergasse*

**Wir das Team vom Gasthof Zum Lam freuen uns,
Sie in Gleiszellen in der Winzergasse begrüßen zu dürfen.
Begeben Sie sich auf eine kulinarische Reise und
erleben Sie genüssliche Stunden in historischer Romantik.**

Unsere Öffnungszeiten:

Täglich ab 11 Uhr

Durchgehend warme Küche

**Wir danken für Ihren Besuch und
wünschen Ihnen ein schönen Aufenthalt.**

Familie Sven-Erik Ball und Team



Suppen

- Leberknödelsuppe** ^{a-g-i-c}
mit Brot € 7,00
- Pfälzer Kartoffelsuppe** ^{i-z}
mit getrockneten Blutwurstscheiben € 7,00
- Pfälzer Wurstsuppe** ^{i-5-a-c-g}
mit Nudleinlage € 4,50

Etwas Süßes

- Zimteis** ^g
mit heißen Zwetschgen und Sahne € 7,00
- Gemischtes Eis** ^g
mit Sahne € 6,50
- Flammkuchen „Quetsch“** ^{a-g}
mit Zwetschgen und Quetscheschnaps € 11,00
- Flammkuchen „Calvados“** ^{a-g}
mit Äpfel, Zimtzucker und Calvados € 11,00

Im Außenbereich ist nur Barzahlung möglich!



Pfälzer Spezialitäten

Portion Hausmacher Wurst <small>c-i-a-g-2</small> fein garniert mit Bauernbrot und Butter	€ 13,00
Portion Wurstsalat <small>j-2-5</small> mit Bratkartoffeln oder Pommes frites	€ 14,00
Hausgemachte Sülze <small>2-4-5</small> fein garniert, dazu Bratkartoffeln und Sauce Remoulade	€ 14,00
Hausgemachte Leberknödel <small>c-i-a-g-2</small> mit Kraut und Brot	€ 13,00
Pfälzer Bauernbratwurst <small>c-i-a-g-2</small> mit Kraut und Brot	€ 13,00
Pfälzer Saumagen <small>j-i-a-g-1-2-3-5</small> mit Kraut und Brot	€ 15,00
„Pälzer Deller“ <small>i-l-a-c-g-1-2-3-5</small> Bratwurst, Leberknödel und Saumagen mit Kraut und Brot	€ 17,00

Im Außenbereich ist nur Barzahlung möglich!



Hauptgerichte

Kokoscurry-Gemüse mit Reis ^{g-c}	€ 15,00
Rindfleischsalat „pikant“ ^{j-l} mit Bratkartoffeln Zwiebeln, Paprika, grüne Pfefferkörner	€ 18,00
„Hooriche“ ^{g-2} mit Blut- und Leberwurst gefüllt auf Sauerkraut mit Sauerrahmsoße	€ 15,00
Schweinekotelette ^{a-c} mit Keschde und Rotkraut	€ 19,00
Meerrettichteller ^{g-a-c} Rindstafelspitz mit Fläschknob und Meerrettichsoße fein garniert, Bratkartoffeln	€ 19,00
Hausgemachter Sauerbraten ⁴ mit Kartoffelknödel und Rotkraut	€ 19,50
In Rotwein geschmorte Schweinebäckchen ⁴ mit Kartoffelknödel und Rotkraut	€ 19,50
Portion Pommes frites	€ 4,50



Schorle

Schorle mit Riesling oder Weißherbst

0,25 Ltr. € 3,50

0,5 Ltr. € 5,50

Schorle mit Dornfelder

0,25 Ltr. € 3,50

0,5 Ltr. € 5,50

Bier

Paulaner Oktoberfestbier vom Fass

0,5 Ltr. € 5,50

Paulaner Pils vom Fass

0,5 Ltr. € 5,50

Paulaner Hefeweizen vom Fass

0,5 Ltr. € 5,50

alle Weine enthalten Sulfite

Alkoholfrei

Trauben- oder Apfelsaftschorle,

Cola¹⁻¹⁰, Fanta¹⁻¹⁰, Spezi¹⁻¹⁰

0,5 Ltr. € 5,00

0,25 Ltr. € 3,00

Mineralwasser

0,75 Ltr. € 4,50

Glas- und Flaschenpfand je € 4,00

Unser Service ist angewiesen alle Speisen und Getränke
während des Weinfestes sofort zu kassieren.
Vielen Dank für Ihr Verständnis. Ihr Lam-Team

Auszeichnungspflichtige Zusatzstoffe und Allergene:
1 Farbstoff - 2 Konservierungsstoff - 3 Antioxidationsmittel - 4 geschwefelt -
5 mit Geschmacksverstärkern - 6 geschwärzt - 7 gewachst - 8 Phosphat - 9 Süßungsmittel - Nr. 10 koffeinhaltig
a Weizen - b Krebstiere - c Eier - d Fisch - e Erdnüsse - f Soja - g Milch - h Schalenfrüchte - i Sellerie - j Senf -
k Sesamsamen | Schwefeldioxid und Sulfite - m Lupinen - n Weichtiere



Weine

	<u>0,25 Ltr.</u>	<u>1.0 Ltr.</u>
Riesling trocken Q.b.A.	€ 5,50	€ 20,00
Portugieser Weis Herbst Q.b.A.	€ 5,50	€ 20,00
Dornfelder feinherb	€ 5,50	€ 20,00
	<u>0,25 Ltr.</u>	<u>0,75 Ltr.</u>
Chardonnay trocken Q.b.A.	€ 6,00	€ 17,00
Weißer Burgunder Classic	€ 6,00	€ 17,00
Grauer Burgunder Classic	€ 6,00	€ 17,00
Muskateller trocken Q.b.A.	€ 6,00	€ 17,00
Muskateller feinherb Q.b.A.	€ 6,00	€ 17,00
Spätburgunder Rosé trocken Q.b.A.	€ 6,00	€ 17,00
Merlot trocken Q.b.A	€ 7,00	€ 19,50
Spätburgunder trocken Q.b.A	€ 6,50	€ 18,50

alle Weine enthalten Sulfit

Abfüller: alle Weine Zum-Lam KG - Sven-E. Ball

Glas- und Flaschenpfand je € 4,00

Im Außenbereich ist nur Barzahlung möglich!



Am Weinfestmontag die

Schlachtkarte

Portion Schweinemett ^{a-g} € 7,00
mit Ei und Bauernbrot

Kesselfleisch ^{a-g} € 15,00
mit Kraut, Brot und Zwiebelsalat

Hausmacher Bratwurst ^{c-i-a-g-2} € 13,00
mit Kraut und Brot

Schlachtplatte ^{a-i-c-g-z} € 16,00
mit Kesselfleisch, Leberwurst, Blutwurst und Bratwurst
dazu Sauerkraut und Kartoffelbrei

... und Weinfestmontag ab 17 Uhr:

Schweinepfeffer ^{a-g} € 15,00
mit hausgemachten Knödeln oder Dampfnudeln
und Blattsalat

Dampfnudeln ^{a-g-l} € 7,50
2 Stück mit Wein- oder Vanillesoße

Auszeichnungspflichtige Zusatzstoffe und Allergene:
1 Farbstoff - 2 Konservierungsstoff - 3 Antioxidationsmittel - 4 geschwefelt -
5 mit Geschmacksverstärkern - 6 geschwärzt - 7 gewachst - 8 Phosphat - 9 Süßungsmittel - Nr. 10 koffeinhaltig
a Weizen - b Krebstiere - c Eier - d Fisch - e Erdnüsse - f Soja - g Milch - h Schalenfrüchte - i Sellerie - j Senf -
k Sesamsamen l Schwefeldioxid und Sulfite - m Lupinen - n Weichtiere

Im Außenbereich ist nur Barzahlung möglich!

