

Restaurant

*Das Lamberg's*

---

„Das Essen soll zuerst die Augen erfreuen...

...und dann den Magen“

Johann Wolfgang von Goethe

Öffnungszeiten / Opening hours

18:00 – 21:30 Uhr / 06:00 pm – 09:30 pm

Um Tischreservierung wird gebeten / Table reservations are always advised.

Inklusivpreise in EUR, Preisänderungen vorbehalten.  
Prices are inklusive in EUR, prices may be subjekt to change

## Gedeck / Place setting

---

Dreierlei Aufstriche | Baguette <sup>A,C,E,F,G,H,L,M,O</sup> 3,50  
Three kinds of spread | baguette <sup>A,C,E,F,G,H,L,M,O</sup>

## Vorspeisen / Starters

---

Beef Tartare | gepickeltes Gemüse | Kapernbeeren | Wachtelei | Butter | Tramezzini <sup>A,C,D,G,L,M,O</sup> 18,90  
Beef Tartare | pickles | hijack berries | quail egg | butter | tramezzini <sup>A,C,D,G,L,M,O</sup>

Oktopus | Junglauch | Wassermelone | Chorizzo | Schalotten | Knoblauchbaguette <sup>A,D,F,G,L,O,R</sup> 16,70  
Octopus | spring onion | watermelon | chorizo | shallots | garlic bread <sup>A,D,F,G,L,O,R</sup>

Variation vom Kürbis | Orangen - Chili- Gelee | Rucola | Kartoffel Popcorn <sup>A,C,G,H,O</sup> 12,30  
Variation of pumpkin | Oranges - chili jelly | Rocket | Potato popcorn <sup>A,C,G,H,O</sup>

## Suppen / Soups

---

Consommé vom Rind | Leberknödel | Gemüsewürfel | Schnittlauch <sup>A,C,G,L,M,O</sup> 6,10  
Beef consommé | liver dumplings | vegetable dice | chives <sup>A,C,G,L,M,O</sup>

Petersilienwurzelsuppe | Flusskrebse | frittierte Petersilie <sup>A,B,D,G,L,O</sup> 6,40  
Parsley root soup | crayfish | fried parsley <sup>A,B,D,G,L,O</sup>

## Salate / Salads

---

Gemischter Blattsalat | Hausdressing | Brotchip | Cocktailtomate | Paprika | Gurke <sup>A,C,G,M,O</sup> 5,90  
Lettuce | black bread chip | homemade dressing | tomato | pepper | cucumber <sup>A,C,G,M,O</sup>

Gegrillter Romana Salat | Zimtvinaigrette | Avocado | Pinienkerne | Granatapfel <sup>A,G,M,O</sup> 9,30  
Grilled Romana Salad | Cinnamon vinaigrette | Avocado | Pine nuts | Pomegranate <sup>A,G,M,O</sup>

Tomate | Büffelmozzarella | Basilikum | Balsamico | Olivenöl | Meersalz <sup>A,G,H,O</sup> 10,50  
Tomato | buffalo mozzarella | basil | balsamic vinegar | virgin olive oil | sea-salt <sup>A,G,H,O</sup>

Zu all unseren Salaten und Suppen reichen wir Gebäck. <sup>A,G,H</sup>  
For all salads, starters and soups bread is served. <sup>A,G,H</sup>

# Steaks / Steaks

---

|   |                    |       |
|---|--------------------|-------|
| Rib Eye Steak <sup>G</sup><br>Rib eye steak <sup>G</sup>              | 220 g              | 38,90 |
| Rinderfilet <sup>G</sup><br>Beef tenderloin <sup>G</sup>              | 180 g              | 42,40 |
| Mangaliza Kotelette <sup>G,M</sup><br>Mangalitza chops <sup>G,M</sup> | 240 g              | 32,90 |
| Riesengarnelen <sup>D,G</sup><br>King prawns <sup>D,G</sup>           | 3 Stück / 3 pieces | 31,70 |

## Eine Beilage zur Wahl / A side dish to choose

|  |  |
|--|--|
| Kartoffelgratin <sup>G</sup><br>Potato gratin <sup>G</sup> | Ofenkartoffel   Sauerrahm <sup>G,O</sup><br>Baked potato   sour cream <sup>G,O</sup> |
| Steakhouse Pommes<br>Steakhouse fries                      | Süßkartoffel Pommes<br>Sweet potato fries  |
| Reis <sup>G</sup><br>Rice <sup>G</sup>                     |  |

## Eine Gemüsebeilage zur Wahl / Vegetables to choose

|  |   |
|--|---|
| Gemischter Blattsalat <sup>G,L,M,O</sup><br>Mixed lettuce <sup>G,L,M,O</sup> | Speckbohnen <sup>G,M</sup><br>Beans with bacon <sup>G,M</sup> |
| Grillgemüse<br>Grilled vegetables  | Maiskolben <sup>G</sup><br>Corncob <sup>G</sup>               |

## Eine Sauce zur Wahl / A sauce to choose

|   |
|---|
| Dreierlei Dipsaucen ( Kräuterbutter <sup>G</sup>   Ajoli Dip   Paprikarelish)<br>Three dips (herb butter <sup>G</sup>   Ajoli dip   paprika relish) |
| Portweinjus<br>Port wine sauce  |
| Sauce Hollandaise<br>Hollandaise sauce  |

Jede weitere Beilage oder Sauce reichen wir Ihnen gerne für einen Aufpreis von € 2,50 pro Wahl. /  
Any additional side dish or sauce will be served for an supplement of € 2.50 per choice.

## Fleisch / Meat

---

Geschmorte Kalbsbrust | Maisvariation | Speck | Pfefferoni | BBQ- Lack <sup>G,L,M,O</sup> 21,60  
Braised veal breast | corn variation | bacon | pepperoni | BBQ varnish <sup>G,L,M,O</sup>

Lammkrone | Tomatenravioli | Oliventapanade | Weintraube | Tomatensud | Kerbel <sup>A,C,G,L,M,O</sup> 19,40  
Lamb crown | Tomato ravioli | Oliventapanade | Grape | Tomato broth | chervil <sup>A,C,G,L,M,O</sup>

Rosa Entenbrust | Orangenrisotto | Selleriechips | gebrannter Lauch | Lebkuchenjus <sup>A,G,H,L,O</sup> 23,70  
Duck breast | orange risotto | cellery chips | grilled leek | ginger bread sauce <sup>A,G,H,L,O</sup>

## Fisch / Fish

---

Hummer | Romanesco | Erbsen | Limettengel | Balsamicokaviar | Hummerschaum <sup>B,D,F,G,L,O</sup> 38,50  
Lobster | romanesco salad | peas | lime gel | balsamic caviar pearls | lobster foam <sup>B,D,F,G,L,O</sup>

Saibling | rahmige Belugalinsen | Kartoffelwürfel | Weißweinschaum | Zitrone <sup>D,G,L,O</sup> 18,90  
Char | creamy beluga lentils | Potato cubes | White wine foam | lemon <sup>D,G,L,O</sup>

## Vegetarisch / Vegetarian

---

Erdäpfelblattl | Sauerkraut | Petersiliencreme | Radieschen | grobes Salz <sup>A,G,L,M,O</sup> 9,70  
Tyrolean 'Erdäpfelblattl' | sauerkraut | parsley cream | radish | coarse salt <sup>A,G,L,M,O</sup>

Risotto | Rote Rübe | Felsenkeller Chips | Mangold | Kresse <sup>G,L,O</sup> 10,90  
Risotto | red beet | chips | swiss chard | cress <sup>G,L,O</sup>

Jede Beilagenänderung servieren wir Ihnen gerne für einen Aufpreis von € 2,50 /

We will be happy to serve you any changes to the insert for an additional charge of € 2.50

## Desserts & Käse / Desserts & cheese

---

Schokolade-Mousse | Apfel - Zimt - Crumble | Sponge | Beeren <sup>A,C,F,G,H,O</sup> 12,90  
Chocolate mousse | apple- cinnamon- crumble | sponge | berries <sup>A,C,F,G,H,O</sup>

Mojito 2.0 | Panna Cotta | Diplomatico Rum | Minz Granite | Rohrzucker | Limette <sup>G,O</sup> 13,70  
Mojito 2.0 | Panna Cotta | Diplomatico rum | mint granites | cane sugar | candied lime <sup>G,O</sup>

Hart- und Weichkäse | Kürbis - Orangen-Chutney | Feigensenf | Brot <sup>A,G,M,O</sup> 16,50  
variation of cheese | pumpkin - orange chutney | fig mustard | bread <sup>A,G,M,O</sup>



Küchenmeister Marcel Dornheim und sein Team wünschen Ihnen einen guten Appetit.

Executive Chef Marcel Dornheim and his team do hope you enjoy your meal

# Allergene / Allergens

---

## Erklärung zur ALLERGEN-Auszeichnung:

Die Buchstaben nach den Speisen entsprechen den folgenden Allergenen:

Die Buchstaben nach den Speisen entsprechen den folgenden Allergenen

**A** Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder abgewandelte Stämme) und daraus hergestellte Erzeugnisse **B** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse **C** Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse **D** Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse **E** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse **F** Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse **G** Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose) **H** Schalenfrüchte (d.h. Hasel-, Wal-, Cashew-, Pekan-, Para-, Macadamia- und Queenslandnuss sowie Pistazie und Mandel) und daraus hergestellte Erzeugnisse **L** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse **M** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse **N** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse **O** Schwefeldioxid und Sulfite (ab zehn Milligramm pro Kilogramm oder Liter, angegeben in SO<sub>2</sub>) **P** Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse **R** Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

Eine Nennung erfolgt, wenn die die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

## ALLERGENS:

The number following the dish refers to allergens that may occur in the meal

**A** Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their hybrid varieties) and products made of them **B** Crustaceans and products made of them **C** Eggs and eggs products **D** Fish and fish products **E** Peanuts and peanuts products **F** Soybeans and soybeans products **G** Milk and dairy products, including lactose **H** Nuts, which are almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts and Queensland nuts and their products **L** Celery and celery products **M** Mustard and mustard products **N** Sesame seeds and sesame products **O** Sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg/kg or 10 mg/l **P** Lupin and lupin products **R** Molluscs and molluscs products

Ingredients shall be clearly indicated on the food information when the food product contains the ingredient itself or products thereof. The 14 potential allergens should be indicated in accordance with the statutory provisions (Regulation EU No 1169/2011 on the provision of food information to consumers). In addition to these 14 allergens, there are other substances that may also trigger food allergies or cause food intolerances. Please note that despite meticulous care, our dishes may contain other substances that are used in the kitchen during food preparation (apart from the ingredients indicated in the food information)