

ÖFFNUNGSZEITEN

Mi. bis Fr. 14 - 19 Uhr · Sa. 11.30 - 19 Uhr · So. 10 - 19 Uhr

BIOSPHEREGASTGEBER-KRITERIEN:

♥ Die Zutaten dieser Gerichte stammen aus dem Biosphärengebiet Schwäbische Alb.
Alle diese Gerichte entsprechen auch den Kriterien von "Schmeck den Süden"

UNSERE LIEFERANTEN:

Fleisch und Wurstwaren: Failenschmidt, Gächingen **Fische:** Fischzucht Rössle, Honau
Salat, Obst und Gemüse: Firma Rapp, Dettingen **Kartoffeln:** Marc Wörz, Hohenstein
Eier aus Freilandhaltung: Rudi Broß, Eglingen **Limons:** Biolandhof Mammel, Lauterach
Käse: Käseerei Altschulzenhof, Münzdorf, BIOLAND-Käseerei Rauscher
Pilze: Frank Geiselhart, Ehestetten **Eis:** Lautertaleis Familie Bachmann, Indelhausen
Brot und Backwaren: Bäckerei Beck, Böhringen **Ziegenkäse:** Bioland-Käseerei Ensmad
Mehl: Albkorn-Dinkelmehl von der Mühle Luz, Buttenhausen **Bier:** Berg-Brauerei,
Zwiefalter Klosterbräu, **Säfte:** Burkhardt Fruchtsäfte, Machtolsheim
Getränkeliieferant: Hohensteiner Getränkevertrieb Geckeler



Partner

Biosphärengebiet
Schwäbische Alb



Wir unterziehen uns jährlich mehreren – zum Teil unangemeldeten –
Kontrollen, um Ihnen folgenden Qualitätsstandard zu bieten:

Service-Qualität – Schmeck den Süden – Partner des Biosphärengebiets

LAGERHAUS AN DER LAUTER

72532 GOMADINGEN-DAPFEN · LAUTERTALSTRASSE 65
FON 073 85 196 58 25 · FAX 073 85 196 58 67
INFO@LAGERHAUS-LAUTER.DE · WWW.LAGERHAUS-LAUTER.DE

LAGERHAUS
AN DER LAUTER

SPEISEN & GETRÄNKE

LAGERHAUS

LIEBE GÄSTE

Wir heißen Sie herzlich im Lagerhaus an der Lauter willkommen. Als Biosphärengastgeber wollen wir Ihnen die Region der Schwäbischen Alb schmackhaft machen. Für unsere Kuchen und Torten verwenden wir ausschließlich Dinkelmehl aus dem Biosphärengebiet Schwäbische Alb. Unsere Zutaten in der Küche stammen größtenteils aus dem Biosphärengebiet Schwäbische Alb und aus Baden-Württemberg. Lassen Sie sich von uns verwöhnen, erfreuen Sie sich an unseren hochwertigen Produkten und an dem besonderen Ambiente des Lagerhauses.

Ihre Familie Laepple



KAFFEE

	€
Tasse Kaffee Crème	2,50
Großer Milchkaffee	3,20
Espresso.....	1,90
Espresso mit Pralinenteller (3 Pralinen).....	4,60
Espresso macchiato	1,90
Doppelter Espresso	2,80
Cappuccino m. Milch.....	2,80
Cappuccino m. Sahne	3,20
Latte macchiato	3,20

Alle Kaffees auch koffeinfrei und lactosefrei erhältlich

Die beste Methode, das Leben angenehm zu verbringen, ist, guten Kaffee zu trinken. Und wenn man keinen haben kann, so soll man versuchen, so heiter und gelassen zu sein, als hätte man guten Kaffee getrunken.“

Jonathan Swift

KAFFEE RARITÄTEN

€

Kaffee Peru (Bio) in der French Press	4,60
<i>Dieser exquisite Arabica wird in einer kleinen Kaffeeplantage im peruanischen Hochland angebaut. Er hat ein vielschichtiges Aroma und eine feine Säure. Die Kaffeebauern bekommen einen Euro mehr im Vergleich zum Fair-Handelspreis pro Kilo.</i>	
Espresso (Bio)	2,60
<i>Eine ganz besondere Espressospezialität mit Arabicas aus Mexiko und Ecuador und Robusta aus Indien – alles in Bio-Qualität.</i>	
Handgebrühter Galapagos BIO-Kaffee in der French Press	4,60
<i>Der Kaffee der Galapagos-Inseln zeichnet sich durch sein frisches Aroma und feine Schokoladenaromen aus. Seine leichte Säure macht ihn dazu sehr bekömmlich. Der Abgang ist intensiv und lang.</i>	
Getreidekaffee „Muckefuck“ in der French Press	3,20
<i>Unser Lagerhaus-Muckefuck wird aus Lupinen, Malz, Dinkel, Zichorie und Kornelkirschkernen selbst geröstet. Er ist bekömmlich, gesund und ohne Koffein.</i>	

*Mucke
fuck*

KAFFEE SPEZIALITÄTEN



Latte macchiato mit Sirup (Vanille, Amaretto, Karamell).....	3,70
Kaffee Mexico (Heiße Schokolade mit Espresso & Sahne)	4,00
Kaffee Orange (Schwarzer Kaffee m. Orangenlikör, Sahne & Schokostreusel)	4,80
Espresso de huevo (Espresso mit Eierlikör & Sahne)	4,00
Cocos Latte (Heiße weiße Schokolade mit Espresso, Kokossirup, Kokosraspeln & Sahne)	4,20
Espresso Coretto (mit Grappa).....	4,00
Moccaccino (doppelter Espresso mit Schokolade und Sahne)	3,50
Kaffee Holländisch (Latte macchiato mit Eierlikör & Sahne).....	4,90
Kaffee Irish (doppelter Kaffee mit Whisky & Sahne).....	4,90
Latte Irish Cream (Latte macchiato & Bailey's).....	4,90
Kaffee mit Albkräuterlikör und Zimtsahne	4,90

Kaffeespezialitäten auch koffeinfrei sowie mit lactosefreier Milch und ohne Sahne erhältlich.



HEIßE GETRÄNKE GLAS 0,3L €

Chai Latte (Schwarztee mit geschäumter Milch und Gewürzen).....	3,20
Heißer Apfelpunsch mit Gewürzen	3,00
Heißer Birnensaft (mit Sahne & Eierlikör).....	4,90
Heiße Milch mit Honig.....	3,20 ♡

HEIßE SCHOKOLADE



„SchokoEnergy“ (Dunkle Schokolade mit Guarana, Gewürzen u. Sahne, koffeinhaltig)...	3,50
Dunkle Schokolade mit Sahne	3,00
Dunkle Schokolade mit Sirup und Sahne (Vanille, Amaretto, Karamell)	3,50
Dunkle Schokolade mit Masala (Indische Gewürzmischung) u. Sahne	3,50
Dunkle Schokolade mit Chili und Sahne	3,50
Dunkle Schokolade Orange mit Sahne	3,50
Dunkle Schokolade mit Bailey's und Sahne	4,90
Dunkle Schokolade Russisch mit Rum, Rohrzucker u. Sahne.....	4,90
Weißer Schokolade mit Sahne	3,00
Weißer Schokolade mit Kokos und Sahne	3,50
Weißer Schokolade mit Bananensirup und Whisky, Sahne	4,90
Weißer Schokolade mit Grand Marnier, Ingwersirup u. Sahne....	4,90
Tasse Kinderschokolade mit Sahne	2,50

TEE

Darjeeling second flush	2,90
Earl Grey	2,90
Roibusch m. Schoko/Vanille	2,90
Grüner Tee m. Mango/Orange	2,90
Grüner Tee mit Ingwer, Limone, Koriander.....	2,90
Grüner Tee „Gunpowder“.....	2,90
Pfefferminztee	2,90
Erdbeer-Früchtetee m. Minze und Verbene	2,90
Albkräutertee aus dem Biosphärengebiet Schwäbische Alb.....	2,90 ♡
Gewürztee Roibusch mit Zimt/Orange	2,90
Yogi-Tee mit Milch und Honig	3,20

Unsere Tees werden frisch aufgebriht und mit Kandiszucker serviert.

KUCHEN

Unsere Kuchen werden für Sie aus besten Zutaten frisch zubereitet. Wir verwenden ausschließlich Dinkelmehl aus dem Biosphärengebiet, außerdem rein pflanzliches Verdickungsmittel für unsere Torten.

Besonders möchten wir Sie auf unsere Schokoladenkuchen und -torten hinweisen, für die wir hochwertige Schokoladen verwenden. Neben unseren bewährten Kuchen und Torten backen wir für Sie immer wieder neue Kreationen.

Übrigens können Sie die Kuchen auch nach Hause mitnehmen. Gerne backen wir auch für Ihre Feste Themen- und Hochzeitstorten.

Alle Kuchen & Torten... 3,20€/Stück Sahne extra... 0,50€
Pralinenteller klein (3 Pralinen)... 2,70€
Pralinenteller groß (6 Pralinen)... 5,40€

Kuchen außer Haus..... 2,80€/Stück



CHOCOLATERIE KAFFEERÖSTEREI SEIFENMANUFAKTUR

Schauen Sie sich nach dem Kaffeetrinken bei uns um. Sie finden im ersten Stock sowie im Eingangsbereich im Erdgeschoss Schokoladentafeln und Pralinen aus hochwertigen Rohstoffen mit neuen und überraschenden Zusammenstellungen.

In unserer Kaffeerösterei erwartet Sie eine Vielzahl an frisch gerösteten Kaffeesorten.

In unserem Glasanbau betören die Düfte unserer Naturseifen Ihre Sinne. Zu deren Herstellung verwenden wir ausschließlich Speiseöle wie Olivenöl, Mandelöl, Palmkernöl, Kokosöl, Sheabutter oder Avocadoöl. Immer wieder finden Sie dort auch neue Produkte, die nur in kleinen Mengen von uns hergestellt werden und nur im Lagerhaus zu bekommen sind.

Gerne stellen wir Ihnen auch Geschenkkörbe zusammen. Bitte vorbestellen.



CRÊPES SÜß

	€
Zimt und Zucker	4,00
Nougat	5,00
Nougat, Banane	6,00
Nougat, Banane und Grand Marnier	6,50
Orangenmus und Grand Marnier	6,00
Orangenmus mit frischem Ingwer	5,50
Äpfel, Mandeln, Zucker und Zimt	6,00
Pflaumenmus mit Zimt und Nüssen	6,00
Nougat mit Keksen	6,00
Natur	2,50



CRÊPES SALZIG

Käse und Tomate	6,00	✓
Ziegen-Camembert mit Waldfrucht-Marmelade	6,50	✓
Rotschimmelkäse mit Röstzwiebeln, Wacholderschinken und Kräutercreme	8,50	✓
Schinken, Käse	6,50	✓
Käse, Champignons und Kräuter	6,50	✓
Geschnetzeltes, Champignons und Käse	9,00	✓
Ziegenkäse, Honig, Äpfel, Wacholderschinken	8,50	✓
Wacholderschinken und Gorgonzola	7,50	
Getrocknete Tomaten, Ziegenkäse	8,50	
Linsen, Kräutercreme und Käse	8,00	

*Man soll dem Leib etwas Gutes bieten, damit die Seele Lust hat,
darin zu wohnen.“*

Winston Churchill

BESONDERE MENÜS

Wenn Sie sich etwas Besonderes genehmigen wollen: Jeden 1. Samstag im Monat bieten wir um 19.30 Uhr ein **SCHOKOLADEN-MENÜ** an, bestehend aus 4 Gängen, dazu ausgewählte Weine. Und sagen Sie uns, wenn Sie das Menü vegetarisch wünschen.

Oder Sie genießen unser 15-Gänge-Menü „**SCHWÄBISCH-QUERBEET**“, ein kulinarischer Gang durch die schwäbische Küche aus Großmutter's Zeiten.

Die Termine aller kulinarischer Events sowie anderer Veranstaltungen und Kurse entnehmen Sie bitte unserem Veranstaltungskalender oder unserer Internetseite.

Bitte reservieren Sie rechtzeitig!

TIPP Immer ein schönes Geschenk: Gutscheine vom Lagerhaus.

KLEIN & FEIN

	€	
Tagessuppe mit frischem Bauernbrot	4,20	✓
Geräuchertes Forellenfilet aus dem Echaztal mit kleinem Salat, Meerrettich und frischem Bauernbrot	14,80	✓
Kassler vom Albschwein auf warmen Alblinsen mit frischem Bauernbrot u. Salat	12,80	✓
Ziegenkäse mit gebr. Wacholderschinken, Champignons kleinem Salat und frischem Bauernbrot	11,80	✓
Linseintopf mit Würstchen	8,50	✓

KNÖDELGERICHTE

Käseknödel oder Speckknödel

mit geschmälzter Butter, Parmesan und Salat	9,00	✓
mit Champignonsauce und Salat	9,80	✓
mit Rindergeschnetzeltem und Salat	11,50	✓
mit Walnuss-Gorgonzolasauce und Salat	9,80	

SALATE

€

Kleiner Salatteller m. frischen Marktsalaten	4,80	♥
Großer Salatteller m. frischen Marktsalaten	8,00	♥
Großer Salatteller m. geräucherter Forelle	9,80	♥
Salatteller „Provence“ m. Ziegenkäse, Oliven, getr. Tomaten	9,80	

Zu allen Salaten reichen wir frisches Bauernbrot.



FRÜHSTÜCKSZEIT IM LAGERHAUS

Jeden Sonntag sowie an Feiertagen können Sie von 10 Uhr bis 12 Uhr bei uns auf der Sonnen-Terrasse an der Lauter oder beim Kaminofen nach Herzenslust frühstücken.

Lassen Sie sich mit Spezialitäten u.a. aus dem Biosphärengebiet Schwäbische Alb verwöhnen.

Wählen Sie aus unserer umfangreichen Frühstückskarte. Reservierung erbeten.

AN SONN- & FEIERTAGEN VON 10 - 12 UHR

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

€

Fritz-kola (mit Koffein).....	0,33l	2,90	
Fritz Mischmasch (mit Koffein)	0,33l	2,90	
Zitrus-Ingwer-Zisch	0,25l	2,90	♥
Rhabarber-Zisch	0,33l	2,90	♥
Red Energy Zisch (mit Koffein)	0,33l	2,90	♥
Orangina gelb	0,25l	2,90	
Hollerfresh (Holunderblütensirup m. Mineralwasser)	0,3l	2,80	♥
Apfelsaft	0,2l	2,60	♥
Orangensaft	0,2l	2,60	♥
Maracujasaft	0,2l	2,60	♥
Johannisbeernektar.....	0,2l	2,60	♥
Teinacher Medium	0,5l	3,80	
Teinacher Medium	0,75l	4,90	
Teinacher Still	0,5l	3,80	
Mineralwasser.....	0,2l	1,80	
Alle Säfte als Saftschorle	0,3l	2,80	
	0,5l	3,40	

BIERSPEZIALITÄTEN



Vom Fass:

Berg Original	0,3l	2,90	♥
	0,5l	3,20	
Zwiefalter Hefeweizen	0,3l	2,90	♥
	0,5l	3,20	
Radler süß	0,3l	2,50	♥
	0,5l	2,80	
Radler sauer	0,3l	2,50	♥
	0,5l	2,80	

Flaschen:

Berg Bräumeister Pils.....	0,33l	2,90	♥
Berg Hefeweizen	0,5l	3,20	♥
Berg Kristallweizen	0,5l	3,00	♥
Berg Ulrichsbier.....	0,33l	2,90	♥
Zwiefalter Weizen alkoholfrei	0,5l	3,20	♥

WEIN ROT offen

€

Metzinger Hofsteige, Cuvée MI, trocken	0,1l.....3,90	♥
	0,2l.....7,20	
Flasche.....0,75l.....	26,00	

Ein perfekt abgestimmtes Cuvée aus Spätburgunder, Acolon, Regent, Cabernet Dorsa und Lemberger mit dezenter Holznote.

Mara Sophie, Weingut Schwarztrauber, Pfalz Bio	0,1l.....3,90	
	0,2l.....7,20	
Flasche.....0,75l.....	26,00	

Edles trockenenes Rotweincuvée mit Noten von Schwarzkirschen, Waldbrombeeren und dunkler Schokolade. Intensiv im Geschmack.

Primitivo Selezione del Re, Apulien, Italien	0,1l.....3,90	
	0,2l.....7,20	
Flasche.....0,75l.....	26,00	

Reife süße Aromen von schwarzen Johannisbeeren, kandierten Kirschen und Brombeeren in der Nase. Am Gaumen treten köstliche Noten von Backpflaumen und ein Hauch von Rosenblütenblättern hinzu.

WEIN WEISS offen

Metzinger Hofsteige, Cuvée	0,1l.....2,80	♥
	0,2l.....4,80	
Flasche.....0,75l.....	16,50	

Ein feines Cuvée geprägt von Rivaner, Sauvignon-Blanc und Riesling, würzige, saftige, vegetative Aromen.

Rivera, Weingut Schwarztrauber, Pfalz Bio	0,1l.....3,00	
	0,2l.....5,50	
Flasche.....0,75l.....	17,00	

Spritziger Weißwein mit Noten von Apfel und Melone, feine Säure.

Riesling, Weingut Frank, Brackenheim, trocken	0,1l.....3,00	
	0,2l.....5,50	
Flasche.....0,75l.....	17,00	

Kräftig und doch elegant. Zupackende Säure mit Biss!

Schorle rot od. weiß - süß od. sauer.....	0,2l.....3,50	
--	---------------	--



SEKT / SECCO

€

Kessler-Sekt „Gold“.....	0,1l.....4,00	
	Flasche.....0,75l.....	26,50
Kessler-Sekt „Hochgewächs“.....	Flasche.....0,75l.....	45,00
Sekt mit Granatapfelsirup.....	0,2l.....	5,30
Sekt Ingwer-Zitrone.....	0,2l.....	5,30
Aperol Sprizz (Aperol mit Sekt und Soda).....	0,2l.....	5,50
Kir Royal (Cassislikör mit Sekt).....	0,2l.....	5,80
Hugo (Holunderblütensirup,Sekt, Soda, Zitrone, Minze)	0,2l.....	5,50
Donum (alkoholfreier Secco von Streuobstwiesen der Alb)	0,1l.....	3,60
R5 Apfelsecco mit Weinbergpfirsich-Likör.....	0,1l.....	3,80

APÉRITIF

Nusswein, hausgemacht aus der Provence	0,1l.....	3,80
Campari Soda.....	0,2l.....	5,20
Campari Orange.....	0,2l.....	5,60
Alb-Gin-Tonic mit Rosmarin und Orange.....	0,2l.....	6,00
Eierlikör-Orangen-Sekt.....	0,2l.....	5,50

DIGÉSTIF

Alb-Kräuterlikör.....	2cl.....	3,50
Palmischbirnen-Schnaps.....	2cl.....	3,50
Schwäbischer Whisky aus Owen.....	4cl.....	5,90

