

A photograph of an outdoor seating area. In the foreground, there are three white rectangular cushions on a dark grey bench. On either side of the middle cushion, there is a small potted plant with purple flowers (lavender) in a silver metal bucket. Next to each plant is a lit candle in a glass holder. In the background, a long dark planter box holds several green shrubs and more lit candles. The text 'PROGRAMM 2018' is overlaid in white on the upper part of the image.

PROGRAMM  
2018

**Landgasthof Weisses Lamm** · Familie Schwab

Hauptstraße 24 · 91238 Engelthal · Telefon: 09158-92999-0

E-Mail: [kontakt@hotel-weisseslamm.de](mailto:kontakt@hotel-weisseslamm.de) · [www.hotel-weisseslamm.de](http://www.hotel-weisseslamm.de)



## *UNSERE PHILOSOPHIE: AUS ÜBERZEUGUNG REGIONAL UND SAISONAL!*

**Qualität** wird bei uns groß geschrieben.

Wir verarbeiten **nur frische** und **hochwertige Produkte**, aus denen unser Küchenteam mit viel Liebe und traditioneller Handwerkskunst seine Küchenklassiker zaubert.

## *HERKUNFT DER VON UNS VERWENDETEN LEBENSMITTEL:*

Kartoffeln, Rote Beete und Kürbisse aus **eigenem Anbau**, Spargel aus Speikern vom **Spargelbauern Haberberger**, Rindfleisch, Milchkalbfleisch, Schweine- und Lammfleisch bevorzugt aus der **näheren Umgebung**, Wildbret von Jägern aus der **Hersbrucker Schweiz**, Karpfen und Forellen von **Familie Rau aus Diepoltsdorf**.





**Bodenständig, traditionell, familiär –**  
so präsentiert sich unser Gasthof seit über 100 Jahren.

## *ES WEHT FRISCHER WIND IM WEISSEN LAMM*

Unsere Köche nebst Ihren fleißigen Helfern sind glücklich in Ihr neues Reich gezogen. Der **groß angelegte Küchenumbau** ist abgeschlossen. Nun geht es mit neuem Elan an die Arbeit. Auch unsere **Gasträume** und **Hotelzimmer** wurden **behutsam renoviert** und **liebervoll ausgestattet**. Wir hoffen unsere **neue Wohlfühlatmosphäre** gefällt Ihnen.

Auch in unserem Festsaal hat sich etwas getan. Wir können Ihnen seit März 2017 **festlich weiße Stuhlhussen** (gegen Unkostenbeitrag) anbieten. **Ein wahrhaft angemessenes Ambiente für Ihren großen Tag.**

Ob **gemütlicher Gastraum, Fichtenstube, Leipold-Stübchen** oder unser **stilvoller Festsaal**, es finden sich geeignete Räumlichkeiten für Feste jeglicher Art und Größe.

Auf unsere Hotelgäste warten **35 sehr behaglich und komfortabel eingerichtete Gästezimmer**, sowie ein seit 2017 **sehr wertig gestaltetes Ferienappartement**.

Eine **entspannte Arbeitsatmosphäre** ist in unserem **Konferenzraum Pfarrgässchen** garantiert.





## JANUAR/FEBRUAR 2018

### **Ab sofort bäckt Seniorchefin Hermine wieder ihre beliebten Faschingskrapfen für Sie!**

---

01. Februar      Aus Seniorchef Hans Schwabs eigener Wurstküche:  
Spezialitäten rund um die Schlachtschüssel
- 
19. - 25. Februar      Wir kleinen Skihaserl brauchen eine Verschlaufpause...  
Hotel und Restaurant bleiben geschlossen.

## MÄRZ 2018

### **Der Frühling naht... genießen Sie die ersten Sonnenstrahlen mit uns!**

---

08. März      Aus Seniorchef Hans Schwabs eigener Wurstküche:  
Spezialitäten rund um die Schlachtschüssel

## DER FRÜHLING NAHT... – GENIESSEN SIE DIE ERSTEN SONNENSTRAHLEN MIT UNS!

Verbringen Sie ein paar Tage zu Zweit und lassen Sie Ihre Seele baumeln.

Bei Buchung unseres Angebots „**Kleine Auszeit**“ im April erhalten Sie pro Person noch einen **10,00 Euro Getränkegutschein** dazu.

### WIR BIETEN IHNEN:

**2 Übernachtungen** in einem unserer Komfortdoppelzimmer der Kategorie **Landhaus traditionell** (alle Zimmer ausgestattet mit DU/WC, Durchwahltelefon, kostenlosem W-LAN, und Satelliten TV), inklusive **Frühstücksbüffet**, **Obstschale** im Zimmer.

### UNSER KULINARISCHES PROGRAMM:

- 1. Tag** Wir begrüßen Sie mit einem Fränkischen **Begrüßungstrunk** als Aperitif und verwöhnen Sie mit einem **3-gängigem Menü** (Hauptgang aus 5 Gerichten wählbar)
- 2. Tag** Wir servieren Ihnen das **Lieblingessen** der Franken: Fränkische Festtagsuppe, ofenfrisches Schäufele mit rohen Klößen, knusprige Apfelküchle

UNSER  
ANGEBOT

für 2 Personen  
280,00 Euro

für 1 Person  
190,00 Euro



## MÄRZ 2018

30. März,  
Karfreitag

### **Fisch! Fisch! Fisch!**

Angefangen von lebendfrischen Karpfen und Forellen von Familie Rau aus Diepoltsdorf, von Scholle bis hin zu Dorade, Zander, Lachs, Seeteufel in verschiedensten Variationen zubereitet. Unser Küchenteam freut sich auf Sie!

## APRIL 2018

01. und 02. April, Ganztägig geöffnet  
Ostersonntag  
und -montag

---

Genießen Sie unsere Spezialitäten rund ums Milchkalb und Osterlamm - unsere Speisekarte hält für alle Geschmäcker etwas bereit!

03. und 04. April    Dienstag und Mittwoch nach Ostern  
bleibt unser Restaurant ganztägig geschlossen.

---

12. April            Aus Seniorchef Hans Schwabs eigener Wurstküche:  
Spezialitäten rund um die Schlachtschüssel

---

30. April            Unser Restaurant bleibt ganztägig geschlossen!

---

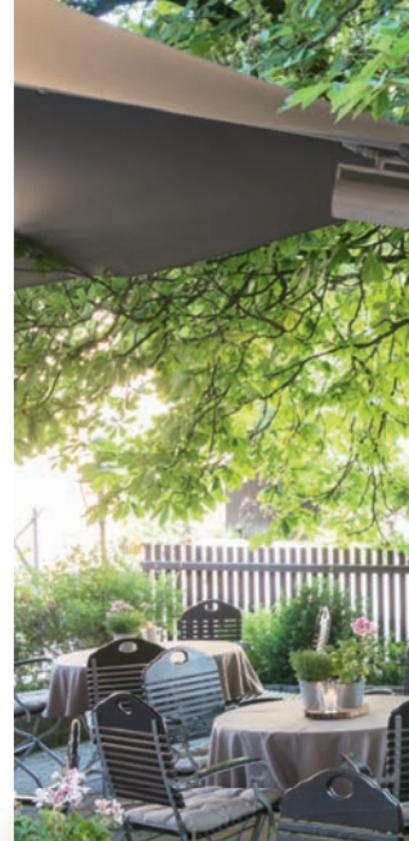
### **Die Biergartensaison ist eröffnet!**

Von April bis Ende Oktober ist unser Biergarten wieder für Sie geöffnet.  
Genießen Sie gemütliche Stunden unter unserem herrlich blühendem Kastanienbaum.  
Wie wärs dazu mit einem Glas Rosé oder einem erfrischendem Tucher Bier.

## *MAI 2018*

### **Beginn der Spargelzeit!**

Genießen Sie fränkischen Spargel -täglich frisch gestochen- vom Spargelbauern  
Haberberger aus Speikern.





## MAI 2018

Unser Küchenteam verwöhnt Sie mit verschiedenen Kreationen rund um das königliche Gemüse. Oder genießen Sie Varianten vom Spritz und hausgemachten Rhabarberkuchen. Wir freuen uns auf Ihre Reservierung!

---

01. Mai,  
Maifeiertag

Ganztägig geöffnet

---

10. Mai, Christi  
Himmelfahrt

Wir sind ganztägig für Sie da.

---

17. Mai

Aus Seniorchef Hans Schwabs eigener Wurstküche:  
Spezialitäten rund um die Schlachtschüssel

---

20. und 21. Mai,  
Pfingstsonntag  
und -montag

Ganztägig geöffnet

---

22. und 23. Mai

Auszeit - unser Restaurant bleibt geschlossen!

---

31. Mai,  
Fronleichnam

Ganztägig geöffnet

---



## JUNI 2018

07. Juni                      Hans Schwabs Spezialitäten rund um die Schlachtschüssel!

---

**Zur Kirchweih vom 21. Juni bis 25. Juni 2018 laden wir Sie herzlich ein.**

---

21. Juni                      Seit jeher beginnt sie mit der Vogelsupp`n, wie immer begleitet von Erwin Funks zünftiger Kirchweihmusik.

---

24. Juni                      Kirchweihsonntag  
ab 16.30 Uhr mit dingldangl & Friends

---

25. Juni                      Kirchweihmontag mit der Erlboch Muse

---

Auf Ihre Tischreservierung freut sich Ihre Familie Schwab und das ganze Team vom Weißen Lamm

---

**Natürlich bäckt Seniorchefin Hermine wieder ihre beliebten Kirchweihküchle für Sie!**

---

26. Juni und                      Auch wir kleinen Kirwamadla und Buam brauchen eine Auszeit - unser  
27. Juni                      Restaurant bleibt an diesen Tagen geschlossen

## *JULI 2018*

05. Juli                    Hans Schwabs Spezialitäten rund um die Schlachtschüssel!

---

Genießen Sie den Sommer in unserem herrlichen Biergarten mit einem kühlenden Eisbecher, erfrischenden Aperitifs oder einem kühlen Glas Bier!

Auch für Brotzeitliebhaber ist gesorgt: Genießen Sie die prämierten Bratwürste von Senior Chef Hans oder unsere hausgemachten Sulzen.

## *AUGUST 2018*

**Wir haben vom 30. Juli bis einschließlich 16. August Betriebsurlaub.**

---

Hochsommer - Ferienzeit:

Genießen Sie in unserem Biergarten sommerliche Salatteller, Spezialitäten rund um die Pfifferlinge, unsere beliebten Burger (nicht jeden Tag erhältlich, fragen Sie nach), verschiedene Brotzeiten, erfrischende Dessertkreationen und nicht zu vergessen ein kühles Getränk.





## SEPTEMBER 2018

### **Die Karpfensaison beginnt wieder!**

Es gibt ab sofort wieder lebendfrische Karpfen.

Probieren Sie auch mal unseren beliebten Pfefferkarpfen oder unser Karpfenfilet im Bierteig.

Auch die Pilzesammler sind wieder fleissig unterwegs. Frische Pfifferlinge....immer wieder ein Gaumenschmaus.

---

06. September     Hans Schwabs Spezialitäten rund um die Schlachtschüssel!

---

Dienstag,  
11. September     **Schulanfang!!!** Heute haben wir schon mittags für Sie geöffnet!  
Jeden Erstklässler erwartet eine kleine Überraschung...

## OKTOBER 2018

### Der Goldene Oktober lädt ein

Genießen Sie feine Wildspezialitäten von Wildschwein und Reh direkt aus den Wäldern rund um Engelthal. Serviert mit unseren hausgemachten Brezenknödeln und frischen Steinpilzen, hmmm lecker...

---

02. Oktober	Heute bleibt unser Restaurant geschlossen
03. Oktober	Unser Restaurant ist ganztägig geöffnet, wir freuen uns auf Sie.
11. Oktober	Hans Schwabs Spezialitäten rund um die Schlachtschüssel!

---

## NOVEMBER 2018

### Die Ganssaison beginnt!

---

01. November	Wir haben für Sie ganztägig geöffnet!
08. November	Spezialitäten aus Hans Schwabs Wurstküche!

---



### UNSERE EMPFEHLUNG

Genießen Sie feine  
Spezialitäten vom **Wild-  
schwein** und **Reh**  
(aus der Hersbrucker Schweiz)



ZWISCHEN UNSCHEINBAREN KLEINICKEITEN  
VERBERGEN SICH OFT WAHRE SCHÄTZE.

## NOVEMBER 2018

10. November Tanz der Landwirtschaft

---

### **Martini**

11. November Gans und Ente reichen sich die Hand. Wir braten für Sie Beides ofenfrisch, dazu gibts traditionell rohe Klöße und wahlweise hausgemachtes Blaukraut oder Selleriesalat. Um Vorbestellung wird gebeten!

---

17. November Hubertusfeier im Festsaal

---

## WIR BIETEN IHNEN:

**2 Übernachtungen für 2 Personen** inkl. **Frühstücksbüffet**, Begrüßung mit **Glühwein** und **hausgemachten Plätzchen** sowie **3-gängiges Christkindles-Menü** am 1.Aband. Voweihnachtlicher Gaumenschmaus mit ofenfrischem **Gänsebraten** und winterlichem **Dessertteller** am 2.Aband in unseren gemütlichen Stuben.



UNSER  
ANGEBOT  
für 2 Personen  
295,00 Euro



## DEZEMBER 2018

Es gibt wieder leckere, hausgemachte Plätzchen und Stollen aus Hermines Weihnachtsbäckerei!

- 1. Advent,** Vorweihnachtlicher Adventsmarkt im Hof des Weißen Lamm mit  
02. Dezember Feuerschale, hausgemachtem Punsch, Kinderglühwein, Bratwurstbrötchen, Oma Hermines Stollen und Plätzchen Angeboten und verkauft wird „die etwas andere Weihnachtsdekoration“ von Engelthaler Anbietern.

## SILVESTERBALL 2018

Feiern Sie mit uns Silvester in unserem **festlich geschmückten Festsaal**. Genießen Sie eine festliche Speisenfolge mit Aperitif und einem **5-gängigem Galamenu**. Tanzen Sie danach mit dem aus dem Vorjahr bekannten Trio um Jürgen Huber beschwingt ins neue Jahr. Ergreifen Sie die Gelegenheit und runden Sie den Abend mit einer Übernachtung in einem unserer Hotelzimmer ab. **Eintritt nur gegen Vorreservierung**. Traditionelles Feuerwerk um Mitternacht!

## Weinempfehlung

Storlette Blanc 2016er

Weingut Allee Blanc

Neu verkäufliche Table mit  
optimalen Noten von großen  
Pfeiler

Storlette Rose 2015er

Weingut Allee Blanc

Fine rote Beerenfrucht aromen  
mit eine dezente florale Note

Lagrein Perl 2015er

Kellerei Boza

kräftiger Rotwein  
mit deppes geist

GIN TONIC  
MOJITO  
CWEA LIBRE

## MENU

### Flying Buffet

Caesar Salat

Lachsfilet

Fenchelbelegte Canapes

Penne aus dem Farnersammler

Hirschkalbsmückenstak  
an Cassisau mit  
frischen Pfifferlingen,  
Kartoffelstrudel und  
marktschisches Gemüse

Herbstlicher Dessert

Mitternachtskiss



## ÖFFNUNGSZEITEN IN UNSEREM LANDGASTHOF:

Unser **Hotel** ist **durchgehend** geöffnet.

Unser Gasthof ist am **Montag** und **Dienstag** von **18.00 Uhr** bis **22.00 Uhr** für Sie geöffnet.  
(Küche bis **21.00 Uhr**.)

Von **Mittwoch bis Sonntag** ist **ganztägig** geöffnet.

**Warme Küche** servieren wir Ihnen am **Mittwoch, Donnerstag** und **Freitag**  
von **11.30 Uhr** bis **14.00 Uhr** und von **17.30 Uhr** bis **21.00 Uhr**.

Am **Samstag** und **Sonntag** von **11.30** bis **14.00 Uhr** und von **17.00 Uhr** bis **21.00 Uhr**.

Wir freuen uns auf Ihre Tischreservierung!



Festlichkeiten – Hochzeiten – Tagungen  
**Ankommen und wohlfühlen!**