

Speisekarte

Ab dem 19. November 2021

Landhotel Gasthof



Telefonische Bestellung unter 08202 8251

Sonntagssgericht 19,90 € (nur am Sonntag)

Hirschkalbsbraten mit Rotweinsauce, gebratenen Kräutersaitlingen, hausgemachten Spätzle und Preiselbeerbirne

Menü 24,90 € (nur Sonntag)

Griesnockerlsuppe

Hirschkalbsbraten mit Rotweinsauce, gebratenen Kräutersaitlingen, hausgemachten Spätzle und Preiselbeerbirne

Bourbon-Vanilleeis mit Zwetschgenkompott

Suppen

Griesnockerlsuppe	3,90 €
Cremesuppe vom Hokaido-Kürbis	3,90 €

Hauptgerichte

Saures Lingerl mit Semmelknödel	7,90 €
3 Stück Wollwürste mit gemischtem Salat	8,60 €
4 Stück Schweinsbratwürstel mit Sauerkraut und Brot	8,60 €
Kaiserschmarr'n mit Apfelmus 8,90 €	Kleiner Kaiserschmarr'n mit Apfelmus 4,90 €
Frische Rahmschwammerl mit Semmelknödel	9,90 €
Käsespätzle mit Röstzwiebeln, zerlassener Butter und gemischtem Salat	10,90 €
Schweinsbraten mit Natursoße, Kartoffelknödel und Salat	11,90 €
Zigeunerbraten mit hausgemachten Spätzle und Salat	12,90 €
Schweinshaxe mit rohem Kartoffelknödel und Salat	13,90 €
XXL Hamburger „Canadian-Style“ mit Kartoffelspalten und Sauerrahm, Blattsalat	11,90 €
Gegrillte Hähnchenbrust mit Kräuterbutter, Pommes frites und gemischtem Salat	13,90 €
Schweineschnitzel „Wiener-Art“ mit Pommes frites und Salat	13,90 €
Wittelsbacher Schweinefiletspitzen mit Pilzen und Schinkenstreifen in Rahmsauce, hausgemachten Spätzle und gemischtem Salat	16,90 €
Schwabenpfanne – Schweinemedallions auf Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Champignonrahmsauce, Salat	17,90 €
Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln, Pommes frites und Salat	19,90 €
Jägerschnitzel (Kalb) mit hausgemachten Spätzle und Salat	18,90 €
Cordon bleu vom Kalb mit Gemüse, Pommes frites und Salat	18,90 €
Hausplatte „garniert“ Filet von Rind, Kalb und Schwein mit Champignonrahmsauce, Gemüse, hausgemachten Spätzle und Pommes frites	18,90 €
Filetsteak vom Grill mit Kräuterbutter, Gärtnergemüse und Kartoffelrösti	26,90 €

Bitte wenden !!!

Diese Gerichte bitte einen Tag vorher bestellen sonst kann das Gericht auch AUS sein:

Schweinshaxe mit rohem Kartoffelknödel und Salat	13,90 €
Halbe bayrische Ente mit rohem Kartoffelknödel und Blaukraut	15,90 €
Entenviertel mit rohem Kartoffelknödel und Blaukraut	12,90 €
Gansviertel mit rohem Kartoffelknödel und Blaukraut (Nur Sonntag)	19,90 €

Fitness-Salat mit frischen Früchten garniert und Chicken Wings	11,90 €
Ein Berg gemischter Blattsalat „Italienisch“ mit Balsamicodressing, gegrillten Hähnchenbruststreifen, Oliven und getrockneten Tomaten	11,90 €

Fisch

Filet vom Flußzander mit Kräuterbuttersoße, Salzkartoffeln und Blattsalaten	18,90 €
Filet von der Forelle „gebacken“ mit Sauce Remoulade und Kartoffelsalat	12,90 €

Für unsere Kleinen Gäste

Kinderschweinebraten mit Knödel oder Spätzle	5,90 €
Kinderschnitzel mit Pommes frites und Ketchup	6,90 €
Chicken-Wings mit Pommes frites, Ketchup	5,90 €
3 Stück Kartoffelpuffer mit Apfelmus	4,90 €
Spätzle mit Soße	3,30 €
Portion Pommes frites mit Ketchup	3,30 €

Brotzeiten:

Bayerischer Wurstsalat mit Gurke, Tomate, Ei und Zwiebeln	7,20 €
Schweizer Wurstsalat mit Käse, Gurke, Tomate, Ei und Zwiebeln	7,90 €
Kalter Schweinsbraten mit Butter, Gurke und Meerrettich	8,90 €
Schwarzwälder Schinken dünn geschnitten mit Butter und Essiggurke	9,90 €

Dessert:

Apfelkücherl mit Vanilleeis und Sahne	5,40 €
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	5,40 €
Schokotörtchen und weißes Nougateis an Zwetschgenkompott mit Orangenfilets	6,90 €

Wir bieten auch weiterhin unseren TO GO-Service zu unseren Öffnungszeiten.

Wir freuen uns auf Ihre Bestellung!! Ihr Gasthof Huber-Team !!!

Wildwoche in Steinach!!!

Vom Samstag den 13. November bis Sonntag den 21. November 2021

Lassen Sie sich von uns verwöhnen mit einer reichhaltigen Auswahl an Wild und Wildgeflügel!

Wildwoche in Steinach

vom **13. bis 21. November 2021**

VORSPEISEN

Tartar vom Butternuss-Kürbis mit Kürbiskernöl an Feldsalat mit Hirschfilet und Minz-Sauerrahm-Dip 9,90

SUPPEN

Cremesuppe vom Bauern-Hokaidokürbis mit knusprigem Fasanenbrustspieß und Ingwer-Curry-Schmand 5,90

HAUPTGERICHTE

„Herbstlicher Schlemmerteller“ – Wildschweinpastete, Landschinken und gebackene Austernpilze, gegrilltem Hirschfilet und Kürbisstücke an herbstlicher Blattsalaten mit Kürbiskernöl, Weißbrot 15,90

Goulasch vom Hirschkalb mit Rahmschwammerl, Semmelknödel und Preiselbeerbirne 15,90

Geschmorte **Wildhasenkeule** in Wacholderrahmsoße, mit Blaukraut und Semmelknödel 15,90

Hirschkalbsbraten mit Rotweinsoße, gebratenen Kräutersaitlingen, hausgemachten Spätzle und Preiselbeerbirne 19,90 €

Wildfiletspitzen (von Reh, Wildschwein und Hirsch) in **Gin**-Rahmsoße, hausgemachte Spätzle und Preiselbeeren 18,90

HAUPTGERICHTE

Medaillons vom Känguru auf Pilzrisotto mit Rukola und Parmesanhobel	17,90
Fasanenbrust mit Balsamicoße, mediterranem Gemüse und Rote Beete Gnocchi	18,90
Hirschfilet auf gerösteten Pilzen mit RotweinsöÙe , Kürbisgemüse und Kartoffelkrapfen	22,90
Hubertus-Pfanne (Medaillons vom Hirschrücken , Reh , und Fasanenbrust) auf CassisoÙe mit Gemüse und Schupfnudeln	22,90
Hirschrückensteak an Püree vom Butternusskürbis mit GinsoÙe , Pilzen und Brokkoli	24,90

Gericht ab zwei Personen

Bitte haben Sie Verständnis dafür,
dass diese Gerichte wegen Ihrer aufwendigen Zubereitung etwas länger dauern,
je nach Geschäft, **mindestens 30 Minuten!**

Schlemmerplatte „Wilderer-Art“

Medaillons von **Reh**, **Hirsch**, **Fasanenbrust** und **Känguru**
mit gerösteten Pilzen, Gärtnergemüse, Schupfnudeln, Kartoffelrösti
und hausgemachten Spätzle

pro Person 25,90

WILD-MENÜ (4 Gänge) 32,90 €

Tartar vom Butternuss-Kürbis mit Kürbiskernöl an Feldsalat

Cremesuppe vom Bauern-Hokaidokürbis mit
knusprigem Fasanenbrustspieß und Ingwer-Curry-Schmand

Fasanenbrust mit Balsamicosoße, mediterranem Gemüse und Rote Beete Gnocchi

Schokotörtchen mit flüssigem Kern und „weißes Nougateis“
an Zwetschgenkompott mit Orangenfilets

DESSERT

Schokotörtchen mit flüssigem Kern und „weißes Nougateis“
an Zwetschgenkompott mit Orangenfilets 6,90 €

Zum *Schluss* möchten wir Sie darauf hinweisen,



dass *alle Gerichte frisch zubereitet werden*

und es deswegen *bei großem Andrang etwas dauern kann.*

In diesem Falle möchten wir Sie auf unsere *Vorspeisen* und *Suppen* aufmerksam machen!

Guten Appetit wünscht:

