

Speisekarte

4. Dezember 2022

Landhotel Gasthof



Telefonische Bestellung unter 08202 8251

Unsere Getränkeempfehlungen:

Lillet White Berry	5,80
Gin Tonic	5,80
Aperol Spritz	5,90
Hugo	5,60
Hausgemachte Holunder-Limonade (wenig Alkohol)	4,50

Sonntagsgericht 15,90 €

„Schäufele“ mit Natursoße, rohem Kartoffelknödel und Salat

Sonntags-Menü 20,90 €

Rindssuppe mit Markklößchen

„Schäufele“ mit Natursoße, rohem Kartoffelknödel und Salat

Stracialla-Eis mit Erdbeermark und Kiwi aus unserem Garten

Suppen

Rindssuppe mit Markklößchen	3,90
-----------------------------	------

Vorspeise

Feldsalat mit Kürbiskernöl und gegrilltem Hasenrückenfilet, Weißbrot	9,90
--	------

Hauptgericht

3 Stück Wollwürste mit gemischtem Salat	9,40
Saures Lüngerl mit Semmelknödel	8,90
Schweinsbraten (Steinacher Strohschwein) mit Natursoße, Kartoffelknödel und Salat	12,90
Zigeunerbraten mit hausgemachten Spätzle und Salat	13,90
Schweineschnitzel „Wiener-Art“ mit Pommes frites und Salat	14,90
Rindsschulter mit Rahmsoße, hausgemachten Spätzle und Salat	16,90
Gegrillte Hähnchenbrust mit Kräuterbutter, Pommes frites und gemischtem Salat	14,90
Wittelsbacher Schweinefiletspitzen mit Pilzen und Schinkenstreifen	
in Rahmsoße, hausgemachten Spätzle und gemischtem Salat	17,90
Schwabenpfanne – Schweinemedallions auf Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Champignonrahmsoße, Salat	18,90
Jägerschnitzel (Kalb) mit Pfifferlingen und Champignons, Spätzle und Salat	19,90
Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln, Pommes frites und Salat	24,90
Hirschkalbsbraten mit Rotweinsoße, gerösteten Kräuterseitlingen, Preiselbeerbirne und hausgemachten Spätzle	19,90
Hirschkalbsgoulasch mit Semmelknödel und Preiselbeeren	18,90
Wildfiletspitzen (von Reh, Wildschwein und Hirsch) in Gin-Rahmsoße, hausgemachte Spätzle und Preiselbeeren	22,90
Geschmorte Wildhasenkeule mit Semmelknödel und Blaukraut	18,90
Halbe bayrische Ente mit rohem Kartoffelknödel und Blaukraut	20,90
Entenviertel mit rohem Kartoffelknödel und Blaukraut	14,90

Bitte wenden!!!

Fleischlos

Kaiserschmarr'n mit Apfelmus	9,90	Kleiner Kaiserschmarr'n mit Apfelmus	4,90
Frische Rahmschwammerl mit Semmelknödel			10,90
Käsespätzle mit Röstzwiebeln, zerlassener Butter und gemischtem Salat			10,90
Reichhaltige Gemüsepfanne mit Kartoffeln und Spiegelei			10,90
Fitness-Salat mit frischen Früchten garniert und Chicken Wings			12,90
Ein Berg gemischter Blattsalat „Italienisch“ mit Balsamicodressing, gegrillten Hähnchenbruststreifen, Oliven und getrockneten Tomaten			12,90

Fisch

Filet vom Flußzander mit Kräuterbuttersoße, Kartoffeln und Blattsalat			19,90
Filet vom Seehecht mit Remouladensoße und hausgemachtem Kartoffelsalat			14,90

Für unsere Kleinen Gäste

Kinderschweinebraten mit Knödel oder Spät			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:

Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne			5,40
Apfelkücherl mit Vanilleeis und Sahne			5,40
Marillen-Topfenknödel an Erdbeermark und Minze			5,40
Schokotörtchen mit flüssigem Kern an Ananas mit Maronen-Cremeeis und frischer Minze			7,90

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

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