

Speisekarte 3. Dezember 2023

Landhotel Gasthof



Telefonische Bestellung unter 08202 8251

Unsere Getränkeempfehlungen:

Aronia-Beeren-Spritz mit Zitrone und Vanille	6,90
Lillet White Berry	5,90
Hugo	6,30
Gin Tonic	6,30
Winter Gin Tonic mit Rosmarin und Zimtstange	6,30
Aperol Spritz	6,30
Maracuja Spritz (Maracuja-Nektar mit Eis, Vodka und Tonic-Water)	6,90
Rhabarber Spritz (Rhabarbar-Nektar, Aperol, Prosecco und Soda)	6,90

Sonntagsgericht 16,90 €

Haxe vom Steinacher Strohschwein mit rohem Kartoffelknödel und Salat

Sonntags-Menü 22,90 €

Tiroler Specknödelsuppe mit Schnittlauch

Haxe vom Steinacher Strohschwein mit rohem Kartoffelknödel und Salat

Schokoladen-Creme Brulleé an Früchten und Minze

Suppen

Tiroler Speckknödelsuppe mit Schnittlauch	4,40
Cremesuppe vom Hokaidokürbis pikant gewürzt 4,90	mit Garnelenspieß 8,90

Hauptgerichte

Saures Lüngel mit Semmelknödel	9,90
3 Stück Wollwürste mit gemischtem Salat	9,40
Schweinsbraten (Steinacher Strohschwein) mit Natursoße, Kartoffelknödel und Salat	14,90
Haxe vom Steinacher Strohschwein mit rohem Kartoffelknödel und Salat	16,90
Schweineschnitzel „Wiener-Art“ mit Pommes frites und Salat	15,90
Gegrillte Hähnchenbrust mit Kräuterbutter, Pommes frites und gemischtem Salat	16,90
Wittelsbacher Schweinefiletspitzen mit Pilzen und Schinkenstreifen	
in Rahmsoße, hausgemachten Spätzle und gemischtem Salat	19,90
Schwabenpfanne – Schweinemedallions auf Käsespätzle mit Röstzwiebeln	
und Champignonrahmsoße, Salat	19,90
Jägerschnitzel (Kalb) mit Pfifferlingen und Champignons, Spätzle und Salat	20,90
Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln, Pommes frites und Salat	24,90
Hirschkalbsgoulasch mit Semmelknödel und Blaukraut	19,90
Hirschkalbsbraten mit Rotweinsoße, gebratenen Kräuterseitlingen,	
hausgemachten Spätzle und Prieselbeerbirne	21,90
Entenviertel mit rohem Kartoffelknödel und Blaukraut	15,90
Halbe bayrische Ente mit rohem Kartoffelknödel und Blaukraut	21,90

Bitte wenden!!!

Fleischlos

Kaiserschmarr'n mit Apfelmus	11,90	Kleiner Kaiserschmarr'n mit Apfelmus	6,90
Frische Rahmschwammerl mit Semmelknödel			10,90
Käsespätzle mit Röstzwiebeln, zerlassener Butter und gemischtem Salat			11,90
Reichhaltige Gemüsepfanne mit Kartoffeln und Spiegelei			11,90
Fitness-Salat mit frischen Früchten garniert und Chicken Wings			14,90

Fisch

Filet vom Flußzander mit Kräuterbuttersoße und Salzkartoffeln, Blattsalat	21,90
Filet vom Seehecht gebacken mit Remouladensoße und hausgemachtem Kartoffelsalat	14,90

Für unsere Kleinen Gäste

Kinderschweinebraten mit Knödel oder Spätzle	6,90
Kinderschnitzel mit Pommes frites und Ketchup	7,90
Chicken-Wings mit Pommes frites, Ketchup	6,90
3 Stück Kartoffelpuffer mit Apfelmus	4,90
Spätzle mit Soße	3,90
Portion Pommes frites mit Ketchup	3,90

Dessert:

Ofenfrisches Schokotörtchen mit flüssigem Kern an Erdbeermark mit Früchten und Aprikosensorbet	9,90
Apfelkücherl mit Vanilleeis und Sahne	6,90
Gemischtes Eis mit Sahne	4,90
Bourbon-Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	6,90
Bananensplit: 2 Kugeln Bourbon-Vanilleeis und 1 Kugel Schokoeis, Eierlikör und Schokosoße, Mandeln	6,90
Coppa Amarena: Bourbon-Vanilleeis mit Amarenakirschen und Sahne	6,90
Nussknacker: Schoko- und Walnusseis, mit Krokant, Schokosoße und Sahne	6,90
Eierlikörbecher: Bourbon-Vanille- Straciatella- und Schokoeis mit Eierlikör und Sahne	6,90
Coupe Danmark: 3 Kugeln Bourbon-Vanilleeis mit warmer Schokosoße und Sahne	6,90
Straciatella-Pfefferminzbecher: Straciatella- und Schokoladeneis mit Pfefferminzsirup, Sahne und After Eight	6,90

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

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