

Speisekarte 7. April 2024

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 (Rhabarber-Nektar, Aperol, Prosecco und Soda)	6,90

Sonntagsgericht 18,90 €

Cordon bleu vom Steinacher Strohschwein mit gerösteten Kartoffelknödeln und Salat

Sonntags-Menü 24,90 €

Griessuppe mit Schnittlauch

Cordon bleu vom Steinacher Strohschwein mit gerösteten Kartoffelknödeln und Salat

Mangoragout mit Maracujasorbet und Minze

Vorspeise:

Garnelenspieß gegrillt auf Reiberdatschi mit Wildkräutersalaten, Sherryessigdressing 10,90

Suppen

Griesnockerlsuppe mit Schnittlauch 4,60

Hausgemachte Tomatencremesuppe mit Bärlauch 4,60 mit **Garnelenspieß** 8,90

Hauptgerichte

3 Stück Wollwürste mit gemischtem Salat 9,60

Schweinsbraten (Steinacher Strohschwein) mit Natursoße, Kartoffelknödel und Salat 15,90

Schweineschnitzel „Wiener-Art“ (bei uns mit Soße) mit Pommes frites und Salat 16,90

Gegrillte Hähnchenbrust mit Kräuterbutter, Pommes frites und gemischtem Salat 17,90

Geschnetzelte Lammkeule in leichter Knoblauchjus mit Kartoffeln und Salat 18,90

Ausgelöster Lammrücken mit Kräuterkruste Marktgemüse und Kartoffelrösti 24,90

Wittelsbacher Schweinefiletspitzen mit Pilzen und Schinkenstreifen
in Rahmsoße, hausgemachten Spätzle und gemischtem Salat 20,90

Schwabenpfanne – Schweinemedallions auf Käsespätzle mit Röstzwiebeln
und Champignonrahmsoße, Salat 20,90

Jägerschnitzel (Kalb) mit Pfifferlingen und Champignons, Spätzle und Salat 22,90

Cordon bleu vom Kalb mit Marktgemüse und Pommes frites 22,90

Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln, Pommes frites und Salat 27,90

Goulasch vom Hirschkalb mit Semmelknödel und Blaukraut 19,90

Bitte wenden!!!

Fleischlos

Kaiserschmarr`n mit Apfelmus	11,90	Kleiner Kaiserschmarr`n mit Apfelmus	6,90
Frische Rahmschwammerl mit Semmelknödel			11,90
Käsespätzle mit Röstzwiebeln, zerlassener Butter und gemischtem Salat			12,90
Reichhaltige Gemüsepfanne mit Kartoffeln und Spiegelei			12,90

Fitness-Salat mit frischen Früchten garniert und Chicken Wings			14,90
--	--	--	-------

Fisch

Filet vom Flußzander mit Kräuterbuttersoße und Salzkartoffeln, Blattsalat			23,90
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			5,60
Spätzle mit Soße			3,90
Portion Pommes frites mit Ketchup			3,90

Dessert:

Ofenfrisches Schokotörtchen mit flüssigem Kern an Erdbeermark mit Früchten und Maracujasorbet			9,90
Apfelstrudel mit Vanilleis und Sahne			7,60
3 Stück Apfelkücherl mit Vanilleis und Sahne			7,60
Gemischtes Eis mit Sahne			4,90
Bourbon-Vanilleis mit heißen Himbeeren und Sahne			6,90
Bananensplit: 2 Kugeln Bourbon-Vanilleis und 1 Kugel Schokoeis, Eierlikör und Schokosoße, Mandeln			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-Vanilleis mit warmer Schokosoße und Sahne			6,90

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

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