

LANDGASTHOF
Deutsche Küche

— SEIT 1899 —

Aktuelles

Unsere Blitzgerichte

Vom 25. September bis 30. September



Montag: Altbayerischer Topf - 1/4 Bauernhendl, Schweinemedallion, Eierspätzle und Schwammerlragout

Dienstag: Gyros vom Jungschwein mit Tzaziki, blauen Zwiebeln und Reis

Mittwoch: Ochsenschnitzel vom Wiesenochs mit Zwiebeln, Tomate, Salat, Spezialsoße und Kartoffelecken

Donnerstag: Saltimbocca vom Truthahn mit Erbsenrisibisi

Freitag: Paprika-Tomate-Fischpfanne mit Rosmarinkartoffeln

immer mittags bis 'aus is' p.P. € 7,50

Auf Wunsch: Kleine Pfannkuchensuppe für € 1,50

Auf geht's zur Wies'n!



Bei uns gibt's ab Donnerstag, 14. September unseren
WIES'N-OCHS

Ein Charolaise-Rind „Lucki“

Im Ofen geschmort mit frischen Kräutern, buntem Herbstgemüse,
Rahmpfifferlingen und hausgemachten Eierspätzle p.P. € 14,80

und als Menü mit

Kartoffelsuppe und

Kleiner Schokoladen-Gugelhupf mit Nüssen und Sahne

p. P. € 23,50



Unsere Wies'n – Brauchtums – Karte

(Weitere Gerichte und Preise finden Sie in unserer Brauchtumskarte)

Aufgeschmolz'ne Breznsuppe mit Käse, Speck und Zwiebeln

Grobe bayerische Kartoffelsuppe mit g'rösteten Waldschwammerln

Lauwarmer Linsen-Endiviensalat mit knusprig gebratenem Zander,
Waldschwammerl und gebratenen Stücken vom Hokaido-Kürbis
mit Kernöl und Kerndln

Ochsenbraten nach Art der Eiche – im Ofen geschmort mit frischen
Kräutern, buntem Herbstgemüse, Eierspätzle, Knödel
und Waldschwammerl

Wiener Tafelspitz in Meerrettichsoße mit Rahmwirsing und Röstkartoffeln

Münchner Fleischpflanzerl mit Rahmwaldschwammerl, Pfifferlinge
und Röstkartoffeln

Münchner Sauerbraten vom bayerischen Weideochsen mit Semmelknödel
und hausgemachtem Apfel-Blaukraut

Wirsing-Krautwickel mit Rahmkartoffelpüree und Röstzwiebeln

Heidelbeer – Pfannkuchen mit Rahmvanilleeis und Schlagrahm

Zweierlei von der Zwetschge auf Sobenmalerei

mit Zwetschgenknödel, Zwetschgenröster dazu Rum – Rosineneis
und Schlagrahm



Für die kleinen Gäste

- Extra-Kinderkarte
- **Spiehzimmer** mit Kletterberg, Fussballkicker, Puppenecke, Bällebad und interaktiven Spielen
- **Spiegelplatz** im Biergarten mit großer Hüpfburg, Spielhaus, Sandkasten, Rutsche und Nestschaukel



Am Dienstag, den 3. Oktober

Erntedank / Tag der Deutschen Einheit in der Eiche

mit Kartoffelfeuer, Fackeln, Laternen und Kerzen

Die ersten fein gefüllten Ganserl am Tisch tranchiert

Ofenfrischen Bauernenten und Zweierlei vom knusprigen

Spanferkel und der Bauernente

Freitag, 13., Samstag, 14., und Sonntag, 15. Oktober

„Kirchweih“ in der EICHE

Wir braten für Sie mit Rosmarin und Beifuß -

frische bayerische Bauern-Enten und Gänse

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung um 11:30 Uhr oder 13:30.

„Kirchweih ohne Stress“

Wenn sie an Kirchweih keine Lust zum selber kochen haben,

dann gibt's das ganze Wochenende

Ganzes, fein gefülltes Ganserl nach „Art der Eiche“ zum mit nach Hause nehmen

mit Maroni, Apfelblaukraut, Speckrosenkohl, Knödel und viel Soße

€ 79,00 für 4 - 5 Personen



Wenn die ☀ scheint

Barbeque vom Hüttengrill Unsere Augustiner -

Kaltenberg - Garten - Schänke

Holzfüllersteak mit Folienkartoffeln und Sommersalat

Hüftsteak vom bayerischen Weideochs

Lammkoteletts mit Rosmarinzweigerl

Putensteak mit Thymian

Als Beilagen gibt's:

Folienkartoffeln, Maïskolben, Krautsalat oder kleiner Blatto uhr-salat