

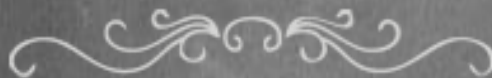
LANDGASTHOF

Deutsche Küche

SEIT 1899

Aus unserer Suppenküche

<u>Tafelspitzbrühe</u> mit Pfannkuchenstreifen und frischem Schnittlauch	€ 4,80
<u>Münchner Leberknödelsuppe</u> ⁽¹¹⁾ mit frischen Kräutern	€ 4,50
<u>Lochhausener Festtagssuppe</u> mit Grießnockerl, Pfannkuchenstreifen, Leberspätzle ⁽¹¹⁾ und Schnittlauchröllchen	€ 5,40
<u>Aufgeschmolz'ne Breznsuppe</u> mit Käse, Speck und Zwiebeln	€ 4,80
<u>Spargelsamtsuppe</u> mit ganzen Stücken und Croutons	€ 5,40

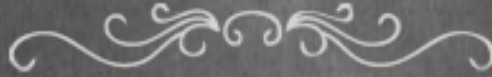


Unsere Evergreens

<u>Ochs an der Schnur</u> - Bayrisches Rinderfilet mit rotem und grünem Pfeffer, Speckbohnen-Bündel ^(6,7,10) und Rosmarinkartoffeln	€ 26,50
<u>Münchner Zwiebelrostbraten von der bayerischen Rinderlende</u> mit aufg'schmolzenen Zwiebeln, grünen Speck-Bohnen ^(6,7,10) und Röstkartoffeln	€ 19,80
<u>Wildgulasch von Reh</u> und Hirsch mit Waldschwammerl, Preiselbeeren hausgemachten Eierspätzle und Semmelknödel	€ 17,50
<u>Scharfes aus dem Pfandl</u> - Dreierlei Lendchen mit Pfefferrahmsauce, Letschogemüse und hausgemachten Eierspätzle	€ 18,50
<u>Wiener Kaiserschnitzel aus der Butterpfanne wellig gebraten</u> mit g' röstete Kartoffeln und Preiselbeeren	€ 19,80
<u>Schlemmerschnitzel mit Bauernkäse und Hinterschinken</u> ^(2,7,10) überbacken auf Schwammerlragout mit hausgemachten Eierspätzle und Kroketten	€ 14,50
<u>Knusprige Schweineschulter</u> vom Hofgut Schwaige aus dem Reindl mit zweierlei Knödel und Krautsalat ^(6,7,10)	€ 11,80
<u>Altwiener Tafelspitz</u> in Meerrettichsobe dazu Rahmwirsing und Röstkartoffeln	€ 15,80

Beilagensalate

<u>Gemischter Marktsalat</u> mit Hausdressing	€	5,50
<u>Kleiner Rucola-Feldsalat</u> mit gehacktem Ei und Speckwürfel ^(6,7,10)	€	6,50
<u>Strauch- und Kirschtomatensalat</u> mit blauen Zwiebeln	€	6,50



Aus Fluss und Meer

<u>Gebrautes Saiblingsfilet</u>	€	19,80
in Zitronenbutter mit Mandelbrokkoli und Kartoffeln		



Vegetarische Gerichte

<u>Schlutzkrapfen</u> - mit Spinat - Ricottafüllung, in Butter abgebräunt dazu Vogerlsalat	€	13,80
<u>Allgäuer Käsepätzle</u> mit Röstzwiebeln und gemischtem Blattsalat	€	12,80



Dessert

<u>Wiener Kaiserschmarrn</u> im Reindl serviert mit Rosinen, Mandeln und stückigem Apfelmus	€	11,80
<u>Münchner Bauern - Auszoge</u> - mit lauwarmer Vanillesoße oder Staubzucker	€	5,00
	€	4,00
<u>Apfelkücherl</u> in der Mandelkruste mit Rahmvanilleeis, frischen Früchten und Sahne	€	6,80

Knackig bunte Salate frisch vom Eschenrieder Gärtner

<u>„Kartoffel-König“</u> Ofenkartoffel mit Hüttenkäse, Kräuterquark und Salatgarnitur	€ 8,90
<u>Lochhauser Bauernsalat</u> – Großer Blattsalat mit Spiegelei, Speckbrockerl ^(6,7,10) , Kartoffelscheiberl, Zwiebeln, Tomaten, Öl und Kerne vom Kürbis	€ 11,80
<u>Bunter Gärtnersalat nach Art der Eiche</u> mit Früchten, gekräuterten Kalbfleischstreifen, Sesam- und Sonnenblumenkernen	€ 13,80
<u>Scampispiß</u> auf knackigen Marktsalaten mit Kräuterdip Knoblauchbaguette und Früchten umlegt	€ 12,50
<u>Der „Salat des Cäsar“</u> - Romanasalat mit Brotbrockerl und Parmesanspänen	€ 8,80
mit Truthahnstreifen	€ 10,80



Hut-

oder Essen

Fondue

(Bitte vorbestellen)

mariniertes Fleisch von der Rinderlende, Schweinefilet und Truthahn in der Tafelspitzbrühe gegart mit Knoblauch-, Cocktail- und Schnittlauchsauce; dazu verschiedene Beilagen in kleinen Schüsseln serviert (z. B. Schüssel Blattsalat, Ofenkartoffel, geröstetes Baguette u.v.m.)

große Schüssel Blatt- und Sommersalate mit Kernöl, knuspriges Knoblauchbrot am laufendem Meter, im Ofen gebratene Bauernkartoffel mit Knoblauch-, Cocktail- und Schnittlauchsobe, fein mariniertes Fleisch vom bayerischen Ochsen, Jungschwein und Truthahn (200g) und eine Supp'n, die immer kräftiger und würziger wird

ab 2 Personen /pro Person € 20,00
(Auch als GUTSCHEIN zum VERSCHENKEN!)



Käse schließt den Magen

<u>Hausgemachter Obatzda</u> ⁽⁹⁾ nach Art der Eiche mit Brot	€ 8,80
<u>Gebackener Weihenstephaner Camembert</u> mit kaltgerührten Wildpreiselbeeren und frittiierter Petersilie	€ 10,50
<u>Bayerisches Käsebrettl</u> – Käse am Stück mit Brot und Butter	€ 12,80

Brotzeiten und Würstl

<u>Bayerischer Wurstsalat</u> ^(2,6,7,8) Regensburger mit Zwiebeln und Essiggurkerl	€ 8,20
<u>Schweizer Wurstschüssel</u> ^(2,6,7,8) mit Emmentaler-Käsestreifen, gek. Ei und Gurkerln	€ 9,50
<u>Kalter Schweinebraten</u> mit Gurkerl, Ei, Meerrettich ^(2,5) und Hausbrot	€ 10,50
<u>6 Stück Nürnberger Rostbratwürstl</u> ^(2,5,6) auf Fabsauerkraut, Senf und Hausbrot	€ 8,50
<u>2 Stück kesselfrische Weißwürste</u> ⁽⁶⁾ mit süßem Senf und Hausbrot	€ 5,00
<u>3 Stück Debreziner</u> ^(2,6,8) Scharf gebraten mit Fabsauerkraut und Senf	€ 7,80
<u>Münchner „Würstl-Topf“</u> ^(2,5,6,7,8,10) 5 verschiedene Würstl mit zweierlei Senf	€ 9,50
<u>1 Paar Wienerle</u> mit Pommes Frites und Ketchup	€ 5,50



Für unsere Kleinen



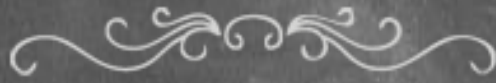
Kinder-Schnitzel oder Kinderschweinebraten
mit bunten Beilagen und Überraschung
€ 6,50

<u>Eierspätzle</u> mit Bratensoß'	€ 4,50
<u>Pommes Frites</u> mit Ketchup oder Majo	€ 4,00
<u>Kindereis</u> mit Früchten, Gummibärchen und Sahne	€ 4,20

- 1) Farbstoff 2) Antioxidationsmittel 3) koffeinhaltig 4) chininhaltig 5) Süßungsmittel
6) Mononatriumglutamat 7) Natriumnitrit 8) Natriumcitrat 9) Kaliumsorbat
10) Natriumascorbat 11) Zitronensäure 12) Paprikaextrakt.

Die in den Lebensmitteln verwendeten Zusatzstoffe finden Sie in einem gesonderten Aushang.

Unsere Köche bitten um ein bisschen Geduld wenn's mit dem Essen mal dauert: bei uns werden nämlich alle Gerichte frisch zubereitet.



Bei der Auswahl unserer Lieferanten legen wir besonderen Wert auf Regionalität und Qualität:

Wild vom Jäger Fröhler aus dem Allgäu

Brot und Semmeln vom Bäcker Wimmer aus Fürstfeldbruck

Eier aus Bodenhaltung vom Geflügelhof Demmelhuber Dachauer Hinterland

Kartoffeln vom Bauern Oberhauser aus Aubing

Fische vom Fischgut Waldheim in Eschenried

Münchner Biere vom Augustiner und Kaltenberger

Bayerisches Fleisch vom Vinzenz Murr und vom Hofgut Schwaige,

Salate vom Gemüsebauern Waibl aus Lochhausen

Biergarten-Brezn vom Bäcker Piller aus Karlsfeld



Unser Wirtshaus hat täglich für Sie geöffnet.

Frühstücken können Sie ab 7 Uhr an unserem reichhaltigen Buffet
Warme Küche gibt es durchgehend von 11 Uhr bis 22 Uhr.

Jeden Freitag ab 19 Uhr gibt's Zither- oder Harfenmusik.