

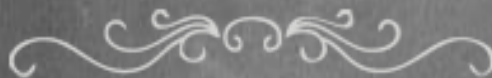
LANDGASTHOF

Deutsche Küche

SEIT 1899

Aus unserer Suppenküche

<u>Tafelspitzbrühe</u> mit Pfannkuchenstreifen und frischem Schnittlauch	€ 4,30
<u>Münchner Leberknödelsuppe</u> ⁽¹¹⁾ mit frischen Kräutern	€ 4,50
<u>Lochhausener Festtagssuppe</u> mit Grießnockel, Pfannkuchenstreifen, Leberspätzle ⁽¹¹⁾ und Schnittlauchröllchen	€ 5,40
<u>Aufgeschmolz'ne Breznsuppe</u> mit Käse, Speck und Zwiebeln	€ 4,80



Unsere Evergreens

<u>Ochs an der Schwur</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 und Hirsch</u> 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	€ 14,80
<u>Knusprige Schweineschulter</u> vom Hofgut Schwaige aus dem Reindl mit zweierlei Knödel und Speck - Krautsalat ^(6,7,10)	€ 12,50

Etwas ganz besonderes

Am Knochen gereiftes Bayrisches „Dryaged“ – Entrecôte
mit Grilltomate, Bohnenbündel^(6,7,10), Kräuterbutter und Steakhouse-Pommes

€ 25,50



Beilagensalate

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



Aus Fluss und Meer

<u>Gebrautes Saiblingsfilet</u> vom Fischgut Waldheim in Zitronenbutter mit Brokkoliröschen und Kartoffeln	€ 19,80
<u>„Kartoffelkaiser“</u> Grobe Ofenkartoffel mit schottischem Räucherlachs dazu Kräuterquark und Salatgarnitur	€ 11,80
<u>Edelfisch-Teller</u> mit Lachs, Zander-Lachs-Kabeljau und Scampi auf zweierlei Soßen dazu Wintergemüse und Kartoffeln	€ 20,50



Vegetarische Gerichte

<u>„Kartoffel-König“</u> Ofenkartoffel mit Hüttenkäse, Kräuterquark und Salatgarnitur	€ 9,50
<u>„Schwammerlkönig“</u> - Tagliatelle mit gebratenen Steinchampignons, Kräutersaitlingen, Austernpilzen und frisch gehobeltem italienischen schwarzen Trüffel	€ 14,80
<u>Allgäuer Käsepätzle</u> mit Röstzwiebeln und gemischtem Blattsalat	€ 12,80

Knackig bunte Salate frisch vom Eschenrieder Gärtner

Scampispiess auf knackigem Marktsalat

dazu Kräuterdip, Knoblauchbrot und frischen Früchten € 12,50

Lochhauser Bauernsalat – Großer Blattsalat mit Spiegelei, Speckbrockel^(6,7,10),

Kartoffelscheiberl, Zwiebeln, Tomaten, Öl und Kerne vom Kürbis € 13,80

Bunter Gärtnersalat nach Art der Eiche mit Früchten, gekräuterten

Kalbfleischstreifen, Sesam- und Sonnenblumenkernen € 13,80

Kleines Wiener Schnitzel

mit zerlei Schwammerln auf buntem Frühlingssalat € 15,80

Der „Salat des Cäsar“ – Romanasalatherzen mit Brotbrockel

und Parmesanspänen € 8,80

mit Truthahnstreifen € 11,80



Hut-

oder

Fondue

Essen

(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

Hausgemachter Obatzda ⁽⁹⁾ mit Zwiebeln und Brot € 8,80

Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und frittiierter Petersilie € 10,50

Bayerisches Käsebrettl – 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	€ 9,80
<u>Bayerisches Brotzeitbrettl</u> – Bauernspeck ^(6,7,10) , kalter Braten, Leberwurst ^(6,11) , Obatzda ⁹⁾ , Bergkäse, Kaminwurz'n ⁷⁾ und gekochtes Ei mit Brotkorb und Butter	€ 12,80
<u>Kalter Schweinebraten</u> mit Gurkerl, Ei, Meerrettich ^(2,5) und Hausbrot	€ 10,50
<u>6 Stück Rostbratwürstl</u> ^(2,5,6) auf Fabsauerkraut, Senf und Hausbrot	€ 9,50
<u>2 Stück kesselfrische Weißwürste</u> ⁽⁶⁾ mit süßem Senf	€ 5,00
<u>3 Stück Debreziner</u> ^(2,6,8) gebraten mit Fabsauerkraut und Senf	€ 7,80
<u>Münchner „Würstl-Topf“</u> ^(2,5,6,7,8,10) 5 verschiedene Würstl mit zweierlei Senf	€ 10,50
<u>1 Paar Wienerle</u> mit Pommes Frites und Ketchup	€ 5,50



Für unsere Kleinen



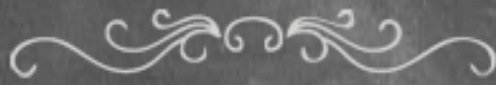
Kinder-Schnitzel oder Kinderschweinebraten
mit bunten Beilagen und Überraschung
€ 6,80

<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	€ 4,00

- 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.

Unsere Gerichte sind saisonbedingt und
nicht immer verfügbar