

LANDGASTHOF  
**Deutsche Küche**

— SEIT 1899 —

Aktuelles

Unsere Blitzgerichte  
vom 15. Oktober bis 20. Oktober



Montag: Hollsteiner Schnitzel

mit Spiegelei, Gurgerl und verschiedenen Beilagen

Dienstag: Rahmspinat

mit Spiegeleier und Kartoffelstampf

Mittwoch: Münchner Hackbraten

mit Speckwürsing und Röstkartoffeln

Donnerstag: Piccata Milanaise

mit Tomatenspaghettini

Freitag: Seelachsfilet „Wiener Art“

mit lauwarmen Kartoffel - Gurkensalat

Samstag: Ragout vom bayr. Weidelamm

mit Rosmarin und Tagliatelle

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

Auf Wunsch: Kleine Pfannkuchensuppe für € 1,50

## Unser Oktober - Menü

Kürbiscremesuppe mit Kerndl und Öl vom Hokaïdo

\*\*\*

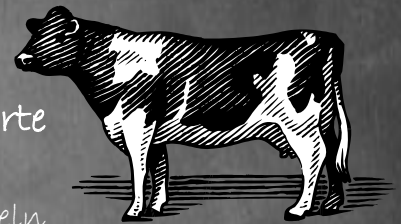
Kesselgulasch - vom bay. Weideochsen  
mit Kartoffel- und Semmelknödel  
dazu kleiner Gurkensalat

\*\*\*

Kürbiskernparfait  
mit marinierten Grappatrauben  
€ 15,00



### Unsere Wies'n-Brauchtumskarte



Brezknödelcarpaccio mit Pfifferlingen, blauen Zwiebeln  
Wiesn-Pfandl mit 1/4 Bauernente, Wies'nochs, Fleischpflanzerl,  
Waldschwammerl, Apfelblaukraut und Eierspätzle  
Rindsroulade fein gefüllt, mit Kartoffelpüree  
und Speckwürsing  
Münchner Fleischpflanzerl mit Pfifferlinge, Waldschwammerl  
und Röstkartoffeln  
Heidelbeerpfannkuchen mit Rahmvanilleeis und Schlagrahm  
Dreierlei von der Zwetschge -  
hausgemachte Zwetschgenkücherl, -eis, und -röster

### Für die kleinen Gäste

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



Freitag, 19., Samstag, 20. und Sonntag, 21. Oktober

### „Kirchweih“ in der EICHE

Wir braten für Sie mit Rosmarin und Beifuß  
knusprige bayerische Bauern-Enten und Gänse

Ganzes, fein gefülltes Ganserl nach „Art der Eiche“  
- ohne Knochen - am Tisch tranchiert,  
dazu servieren wir glacierte Maroni, Apfelblaukraut, Speckrosenkohl und  
Kartoffelknödel  
€ 90,- für 4 - 5 Personen

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

Unser Kirchweih - Ganserl - Menü:

Hausgemachte Gänseleber - Terrine

mit Quittenkompott dazu Rucola-Vogelsalat im Haselnussdressing

\*\*\*

Portion fein gefülltes Ganserl nach „Art der Eiche“

ausgelöst - fast ohne Knochen mit Maroni, Apfelblaukraut,  
Speckrosenkohl und Knödel

\*\*\*

Apfel- und Zwetschgenkücherl in der Mandelkruste mit Vanilleeis auf Soßenspiegel

€ 31,80

### „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  
- ohne Knochen - mit Maroni, Apfelblaukraut, Speckrosenkohl, Knödel und viel Soße  
- schön heiß verpackt - € 85,00 für 4 - 5 Personen Bitte vorbestelle. Danke.

### Für die kleinen Gäste

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

