

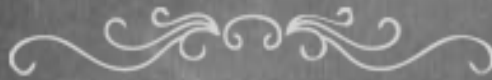
LANDGASTHOF

Deutsche Küche

SEIT 1899

Aus unserer Suppenküche

- Münchner Leberknödelsuppe mit frischem Schnittlauch € 4,80
Lochhausener Festtagssuppe
mit Grießnockerl, Pfannkuchenstreifen, Leberspätzle⁽¹¹⁾ und
Schnittlauchröllchen € 5,80



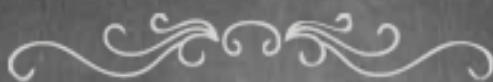
Unsere Evergreens

- Münchner Zwiebelrostbraten von der bayerischen Rinderlende
mit aufg'schmolzenen Zwiebeln, grünen Speck-Bohnen^(6,7,10)
und Röstkartoffeln € 19,80
Kalbsleber „Berliner Art“
mit Apfelscheiben, Röstzwiebeln und Rahmkartoffelpüree € 17,80
Scharfes aus dem Pfandl - Dreierlei Lendchen mit Pfefferrahmsauce,
Letschogemüse und hausgemachten Eierspätzle € 19,80
Schlemmerschnitzel mit Käse und Schinken^(2,7,10) überbacken
auf Schwammerlragout
mit hausgemachten Eierspätzle und Kroketten € 15,50
Knusprige Schweineschulter vom bayrischem Strohschwein
aus dem Reindl mit zweierlei Knödel und Speckkrautsalat^(6,7,10) € 13,50

Etwas ganz besonderes

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

€ 26,80



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>Kartoffelkaiser</u> “ Grobe Ofenkartoffel mit schottischem Räucherlachs dazu Kräuterquark und Salatgarnitur	€ 13,50
„ <u>Edelfisch-Teller</u> “ mit Zander-Saibling-Kabeljau und Jakobsmuschel auf zweierlei Söben dazu Marktgemüse und Kräuterkartoffeln	€ 21,80



Vegetarische Gerichte

„ <u>Schwammerlkönig</u> “ – Tagliatelle mit gebratenen Steinchampignons, Kräutersaitling, Austerpilzen und frisch italienischen schwarzen Trüffel	€ 14,80
--	---------

Knackig bunte Salate frisch vom Eschenrieder Gärtner

<u>Scampispiess</u> auf knackigem Marktsalat dazu Kräuterdip, Knoblauchbrot und frischen Früchten	€ 13,50
<u>Lochhauser Bauernsalat</u> – Großer Blattsalat mit Spiegelei, Speckbrockel ^(6,7,10) , Kartoffelscheiberl, Zwiebeln, Tomaten, Öl und Kerne vom Kürbis	€ 12,50
<u>Bunter Gärtnersalat</u> nach Art der Eiche mit Früchten, gekräuterten Kalbfleischstreifen, Sesam- und Sonnenblumenkernen	€ 14,80
<u>Kleines Wiener Schnitzel</u> mit zerlei Schwammerln auf buntem Salat	€ 15,80
<u>Der „Salat des Cäsar“</u> – Romanasalatherzen mit Brotbrockel, Parmesanspänen und mit Truthahnstreifen	€ 12,80



Hut-

oder Essen

Fondue

(Bitte vorbestellen)

mariniertes Fleisch von der Rinderlende, Schweinefilet und Truthahn in der Tafelspitzbrühe gegart mit Knoblauch-, Cocktail- und Schnittlauchsaucen; 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 Schnittlauchsoße, 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 € 25,50
(Auch als GUTSCHEIN zum VERSCHENKEN!)



Käse schließt den Magen

<u>Hausgemachter Obatzda</u> ⁽⁹⁾ mit Zwiebeln und Brot	€ 9,50
<u>Gebackener Emmentaler</u> mit Wildpreiselbeeren, Petersilie und kleinem Salatbouquet	€ 10,80
<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	€ 9,50
<u>Schweizer Wurstschüssel</u> ^(2,6,7,8) mit Emmentaler-Käsestreifen, gek. Ei und Gurkerln	€ 10,50
<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	€ 9,50
<u>Münchner „Würstl-Topf“</u> ^(2,5,6,7,8,10) 5 verschiedene Würstl mit zweierlei Senf	€ 12,50
<u>1 Paar Wienerle</u> mit Pommes Frites und Ketchup	€ 6,50



Für unsere Kleinen



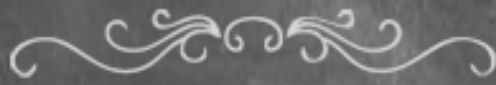
Kinder-Schnitzel oder Kinderschweinebraten
mit bunten Beilagen und Überraschung
€ 7,50

<u>Böse Fee Malefitz</u> Eierspätzle mit Bratensob'	€ 4,50
<u>„Burgfräulein“</u> Pommes Frites mit Ketchup oder Majo	€ 4,20
<u>„Bärchenbecher“</u> Kindereis 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 Fürstentfeldbruck
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 Montag, Mittwoch, Donnerstag, Freitag, Samstag und Sonntag für Sie geöffnet.
Dienstag ist Ruhetag.

Frühstücken können Sie von 7 bis 10 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