

Herbst-Schmankerlkarte

Zur Einstimmung unsere Aperitivempfehlungen

Weißbierbowle mit Himbeeren & Prosecco 0,1 l 2,90 €

Rhabarber-Sprudler - Erfrischende Mischung aus Rhabarber,

Limette, Honig & Sprudelwasser 0,2 l 3,90 €

Rosso Verona - „Ein Hauch Italien-Urlaub“ Campari, Limette,

Prosecco, Weißwein und Aqua minerale 0,2 l 4,90 €

Zum Warm werden unsere hausgemachten Suppen

Feine Kürbissuppe mit Croutons und Bio-Kürbiskernöl 4,90 €

Französische Zwiebelsuppe mit Weißbrot & Käse gratiniert 4,70 €

Grießnockerl Suppe mit frischem Schnittlauch 3,80 €

Asiatische Kokossuppe mit Garneleneinlage (leicht scharf) 4,80 €

Chili con carne (leicht scharf) dazu ofenfrisches Baguette 5,90 €

Herbstliche Hauptgerichte

Großer gemischter Salat mit gebratener Entenbrust, Speck-Croutons,

gebratenen Champignons an Preiselbeeren Dressing 13,70 €

Herbstlicher Salat mit überbackenem Ziegenkäse und weißem Balsamico

Honig Dressing, dazu gebratene Pfifferlinge 13,50 €

Resch gebratene Semmelknödelscheiben getoppt mit feinem Ragout aus

Cocktailtomaten, Frühlingszwiebeln & Parmesan 7,90 €

Tagliatelle mit Pfifferlingen in Kräuterbutter geschwenkt 7,50 €

Gebratener thailändischer Reis mit Pute & Gemüse 11,80 €

Thailändisches Hühnchencurry mit Basmatireis (scharf) 13,90 €

Zanderfilet in Mandelkruste gebraten auf Zitronen-Senf-Dill Soße

mit Salzkartoffeln & blanchiertem Broccoli 13,80 €

Gebratene Entenbrust mit buntem gebratenem Gemüse

und Basmatireis an süß-scharfer Chili Soße 14,50 €

Unsere Dessertempfehlung - schmeckt himmlisch gut

Hausgemachter, karamellisierter Kaiserschmarrn mit Apfelmus

und warmen Zwetschgenröster 7,80 €

Leckere Marillenknödel in Vanillesoße 6,90 €

Bayrischer Scheiterhaufen mit Äpfel & Kirschen, Mandelstiften 3,90 €

DAS LANDHAUS-TEAM WÜNSCHT IHNEN EINEN GUTEN APPETIT