

*Wir leben herzliche,
bayerische Gastlichkeit
seit 110 Jahren*

An Sonn- und Feiertagen gibt es mittags eine separate Karte mit

*Rinderrahmbraten aus eigener Zucht mit Semmelknödel
Schweinebraten im Holzofen gebraten mit Kartoffelknödel
und weitere Braten- und Grillgerichte
Am Samstagmittag bieten wir Ihnen eine kleinere Karte an.*



Liebe Gäste,

*hier finden Sie unsere Abendkarte für Mittwoch bis Sonntag.
Unsere Speisekarte wird durch mehrere Tagesgerichte ergänzt.
Abwechselnd gibt es Gerichte aus eigener Rinderzucht, z.B.....*


Gekochter Tafelspitz mit Salzkartoffeln, Meerrettichsoße und frischem Gartengemüse	9,40 €
Fleischpfanzerl (reines Rinderhack) mit Salzkartoffeln und Blaukraut oder Salatteller	8,90 €
Gebratene Rinderleber mit Kartoffelpüree, Zwiebeln und Salatteller	9,20 €
Rindergulasch mit Butternudeln und Salatteller	9,20 €
Rindsroulade pikant gefüllt mit Speck, Zwiebel, Petersilie dazu gibt es Semmelknödel und Salatteller	10,40 €
Spaghetti mit Hackfleischsoße (aus reinem Rinderhack) mit Salatteller	8,40 €

..... und saisonale Gerichte, und andere Schmankerl z. B.

Putensteak vom Grill mit Tomaten und Käse überbacken, Pommes frites und Salatteller	10,50 €
Grillteller mit Steaks von Rind, Schwein und Pute, angerichtet mit Grillwürstl, Kräuterbutter, Pommes frites und Salatteller	13,90 €
Hirschrückensteak vom Steinloher Junghirsch an Preiselbeerssoße, Schupfnudeln und Salatteller	17,90 €

Unsere Abendkarte

Suppen

Rinderkraftbrühe 	mit Pfannkuchenstreifen	2,90 €
	mit Leberspätzle	3,20 €
	mit Backerbsen	2,90 €

Für den kleinen Hunger

Waidlertoast

Schweinefiletmedaillons auf Toast mit Tomaten,
Schinken ^(2,3,4) und Käse überbacken, Salatgarnitur

8,50 €

Toast Hawaii

mit Schinken ^(3,4), Ananas und Käse überbacken

5,80 €

Camembert gebacken

mit Preiselbeeren und Toast

5,60 €

Schinken Cordon Bleu ^(2,3,4) (Schinken mit Käse gefüllt)

Pommes frites und kleiner Salatteller

7,90 €

Currywurst ^(3,4,7) mit Pommes frites

5,80 €


*Ein Leben ohne Freude
ist wie eine weite Reise ohne Gasthaus.*

Demokrit

aus der Pfanne und vom Grill

Schnitzel Wiener Art in der Pfanne gebraten mit Pommes frites und Salatteller	8,90 €
Cordon Bleu ^(2,3,4) mit Pommes frites, Preiselbeeren und Salatteller	10,20 €
Holzfällersteak, Schweinenackensteak vom Grill  pikant gewürzt, mit Schmorzwiebeln und Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salatteller	9,90 €
Schlemmerfilet Schweinefiletmedaillons mit „Weißer Lady“ (Bayr. Weichkäse) überbacken, garniert mit Chillifäden, dazu hausgemachte Spätzle, Rahmsoße und Salatteller	13,50 €
Pfefferspieß Medaillons vom Schweinefilet an Pfefferrahmsoße Herzoginkartoffeln und frischem Gemüse	13,50 €
Frische Pute paniert  mit Bratkartoffeln oder Pommes frites und Salatteller	10,50 €

Steaks vom Angus- und Limousin-Rind (Rohgewicht 220 g)

Rumpsteak nach Art des Hauses  mit Speck, Kräuterbutter, Zwiebelkartoffeln und Salatteller	16,50 €
Pfeffersteak, Lendensteak vom Grill an rahmiger Pfeffersoße mit roten Pfefferbeeren, Kartoffelröstinchen und Salatteller	16,50 €
„Schmuggler-Steak“ Rinderhüftsteak mit Bratkartoffeln, Röstzwiebeln, Knoblauchbutter und Speckbohnen	15,50 €
Steak & Salat Rumpsteak mit Kräuterbutter, gegrilltem Gemüse dazu großer Beilagensalat	15,50 €
Filet vom Weiderind an Champignon-Tomaten-Ragout, (200 Gramm) Kräuterbutter, Schupfnudeln und Salatteller	18,50 €

Frische Salate



Wellness -Salat

Rindersteakstreifen (150 Gramm) vom Grill auf Salatvariation
mit gerösteten Kernen, dazu Toast 10,50 €

Blattsalate mit gebackenem Ziegenkäse,

an Balsamicodressing, Apfelspalten, gerösteten Kernen und Toast 8,80 €

Streifen von zarter Putenbrust

auf bunten Blattsalaten mit Balsamicodressing,
Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Toast 9,20 €

Beilagensalat 2,80 €

Großer Beilagensalat 3,80 €

Unsere Salate sind mit Essig-Öl angemacht, zusätzlich etwas Joghurt-Dressing.

Fleischlos glücklich

2 selbstgemachte Pfannkuchen

mit Preiselbeeren oder Apfelkompott 6,40 €

Omas Reiberdatschi

mit Apfelkompott 6,90 €

Seelachsfilet paniert

mit Salzkartoffeln oder Bratkartoffeln
Remouladensoße⁽²⁾ und gemischtem Salat 8,50 €

Käsespätzle

hausgemachte Spätzle mit Käse, Schinken^(2,3,4)
Röstzwiebeln und gemischtem Salatteller 8,50 €

Krautschupfnudeln

Schupfnudeln mit Speck, Zwiebel und
selbst eingemachtem Sauerkraut geschwenkt 8,50 €

Gerne bereiten wir Ihnen diese Gerichte auch vegetarisch zu.

Als Partnerbetrieb des Vereins LandGenuss Bayerwald verwenden wir überwiegend Produkte dieser Direktvermarkter:

*Rind- und Kalbfleisch aus eigener Zucht;
Pute und Eier vom Geflügelhof Haberzeth, Mitterkreith;
Frische Salate und Gemüse Gartenbau Raum-Streck, Cham
Kartoffeln Familie Hausladen, Wirnetshof
Mehl Kolbeck-Mühle, Chamerau
Rhanerbräu, Bäckerei Phillips, Waldmünchen
Schnapsbrennerei Meidinger, Eschlkam*



Im Landkreis Cham haben sich engagierte Gastronomen und Landwirte ein Netzwerk aufgebaut, um sich für Erhalt und Pflege regionaler Produkte und regionaler Speisen stark zu machen. Ausgewählte Restaurants und Gasthöfe sind mit dem Qualitätszeichen „Partnerbetrieb LandGenuss Bayerwald“ ausgezeichnet. Sie garantieren Ihnen die Herstellung und Verwendung von hochwertigen und wohlschmeckenden Produkten des Bayerwaldes.

Regionale Gerichte, die Produkten der bäuerlichen werden, sind in den Logo als Qualitätsbeleg Und damit Sie sich auf Qualität und regionale Herkunft der Produkte verlassen können, unterliegen alle Partnerbetriebe einem strengen Kontrollsystem



zum überwiegenden Teil aus Direktvermarktung zubereitet Speisekarten mit unserem besonders kenntlich gemacht.

Regional heißt bei LandGenuss Bayerwald auch natürlich. Industrielle Fertigprodukte kommen nicht auf den Tisch. Frisch und naturbelassen, so schmeckt es am besten. Genießen Sie in den Partnerbetrieben des Vereins LandGenuss die köstlichen Produkte und Speisen unseres schönen Bayerwaldes!



Andreas Brunner

1. Vorsitzender LandGenuss Bayerwald