

Sonntags-Schmankerl

Rinderkraftbrühe

mit Brätstrudel und feinen Gemüsewürfeln

3,90 €

* * *

„Italienischer Brotsalat“

*Herbstliches Salatbouquet mit gerösteten Kräuterbrotwürfeln,
frischem Parmesan und Parmaschinken*

6,50 €

Ofenfrisches Spanferkel in Dunkelbiersoße

von Augustiner, dazu Kartoffelknödel und Specksauerkraut

10,20 €

Geschmortes Milchkalb

*in leichter Rosmarinrahmsauce dazu hausgemachte Butterspätzle
und gemischten Salatteller*

13,80 €

Hausgemachter Rotweinbraten

mit Haselnussespätzle und kleinen gemischten Salat

13,90 €

„Loup de Mer“

*Auf der Haut gebratene Wolfbarschfilets,
mit knackigem Salat, frischem Fenchel an Zitronenvinaigrette*

14,80 €

Gebratene Putenstreifen in Pfifferlings Rahm

dazu Bandnudeln und buntem Salatteller

12,60 €

Hauptgerichte

Schnitzel „Wiener Art“

*vom Schweinerücken, in Butter gebraten, mit Pommes Frites
und gemischtem Salat*

10,90 €

Schlemmerteller „Landshuter Hof“

*Schweinefilet auf handgeschabten Spätzle,
Rahmsoße mit frischen Champignons und Salatteller*

13,80 €

Grillteller

*Rinderlende und Schweinefilet mit grüner Pfeffer-Cognac-Soße,
Kartoffelrösti und Buttergemüse*

15,40 €

Großer bunter Salatteller „Landshuter Hof“

*mit Sherry Dressing, gebratene Putenstreifen,
frischen Champignons und Mais*

10,40 €

*„Zwiebelrostbraten, aus der Anguslende, rosa gebraten
mit Bratkartoffeln und gemischtem Salatteller*

18,20 €

Warmer Apfelstrudel

mit Bourbon-Vanilleeis und Sahne fein garniert

5,20 €

*Gibt es eine Kunst auf dieser Welt, die alle fünf Sinne im Dienste hält?
Die Kochkunst ist es ganz allein, drum muss es wohl die größte sein*