

# Sonntags - Karte

## *Italienischer Brotsalat“*

*Winterliches Salatbouquet mit gerösteten Kräuterbrotwürfel,  
frischem Parmesan und Ruccola*

**7,00 €**

## *Rinderkraftbrühe mit Grießnockel und feinem Gemüse*

**3,90 €**

\* \* \*

## *Ofenfrisches Spanferkel in Dunkelbiersoße*

*von Augustiner, dazu zweierlei Knödel und Specksauerkraut*

**11,30 €**

## *„Thai Bay“*

*Pikantes Thai-Curry, gebratene Putenstreifen*

*mit frischen Gemüse und Duftreis*

**13,50 €**

## *Dreierlei Fisch von Zanderfilet, Wolfsbarsch und Garnele*

*an leichter Zitronengrassoße, Petersilienkartoffeln und Buttergemüse*

**16,50**

*Geschmortes Milchkalb in leichter Rosmarinrahmsoße*

*dazu hausgemachte Butterspätzle und Apfelblaukraut*

**13,90 €**

\* \* \*

## *Dessertvariation „Landshuter Hof“*

*... Ein Muss zum Schluss*

**6,50 €**

# Hauptspeisen

*Schlemmerteller „Landshuter Hof“  
Schweinefilet mit frischen Champignons  
in Rahm, dazu handgeschabte Butterspätzle  
und gemischten Salatteller*

**13,80 €**

*Schnitzel „Wiener Art“  
vom Schweinerücken, in Butter gebraten,  
mit Pommes Frites und gemischtem Salat*

**11,40 €**

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

**19,80 €**

*„Grillteller“  
Rinderlende und Schweinefilet  
mit grüner Pfeffer-Cognac-Soße,  
Straubinger Gemüse und Kartoffelrösti*

**15,40 €**

*„Backhendlsalat“  
Bunte Salatvariation mariniert mit Kräuter-Sherry-Dressing,  
mit gebackener Hähnchenbrust in Kürbipanade und Curry-Dip*

**12,30 €**

*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*