

## Vorspeisen

*Gebackenes Gemüse im Tempurateig,  
an pikanter Chilisoße und knackigem Salatbouquet*  
7,90 €

*In Olivenöl gebratene Antipasti auf frischem Ruccolabeet,  
mit Tomaten -Mozzarella, Parmaschinken und Oliven*  
7,90 €

## Aus dem Suppentopf

*Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl und feinem Gemüse*  
3,90 €

*Getrüffelte Maronenschaumsüppchen mit Creme-Fraiche*  
3,90 €

## Hauptgerichte

*Hausgemachtes Hirschgulasch in milder Wachholdersoße,  
dazu Pappardelle, Speckrosenkohl und Preiselbeerbirne*  
15,80 €

*Duett vom gegrilltem Lachsfilet und Garnele  
an leichter Zitronengrassoße, Petersilienkartoffeln und Buttergemüse*  
15,40

*In eigener Soße geschmortes Lammhaxerl  
mit mediterranem Gemüse und sämiges Kartoffelgratin*  
13,80 €

*In eigener Soße geschmorte Rinderroulade  
mit hausgemachtem Kartoffelpüree und Apfelblaukraut*  
13,90 €

*Piccata Milanese von der Pute an pikanter Tomatensoße,  
dazu Pesto-Spaghetti und kleinem Salatteller*  
13,80 €

## Für kleinere Gelüste

### *Toast „Landshuter Hof“*

*gegrillte Schweinelendchen mit Champignons in Rahm  
und Käse überbacken*

**8,70 €**

*Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salatteller*

**8,70 €**

*Currywurst in pikanter Soße mit Pommes frites*

**5,90 €**

*Fingernudeln mit Apfelmus oder Sauerkraut*

**5,50 €**

*Spaghetti Bolognese mit gehobeltem Parmesan und Salat*

**8,90 €**

## Und zum Schluss no a Dessert ...

*Nougatknödel mit feinem Schmelz, dazu Vanilleeis und Früchten*

**5,80 €**

*Kaiserschmarrn a`la Chef*

*an Zwetschgengröstl, fein garniert*

**5,20 €**

*Hausgemachter Bratapfel*

*dazu Bourbon-Vanillesoße und Sahnehaube*

**4,80 €**

*Dessertvariation „Landshuter Hof“*

*... Ein Muss zum Schluss*

**6,50 €**

# Aus unserer Salatbar

## ***Salat "Landshuter Hof"***

*Großer, bunter Salatteller mit gebratenen  
Putenstreifen, Mais, frischen Champignons  
und Kräuter-Sherry-Dressing (2,4)*

**10,40 €**

## ***„Backhendlsalat“***

*Bunte Salatvariation mariniert mit Kräuter-Sherry-Dressing,  
mit gebackene Hähnchenbrüste in Kürbiskernpanade und Curry-Dip*

**12,30 €**

## ***Salat „Asia“***

*Salate der Saison mit in Sesam gebratenen  
Putenmedaillons, Champignons,  
Mais und kleinen Frühlingsrollen (2,4)*

**12,40 €**

## ***Salat „Gyros“***

*Rinder- und Schweinefilet auf knackigem Salatteller  
mit hausgemachtem Krautsalat,  
Oliven und Knoblauchsoße (2,4)*

**11,80 €**

## ***Schmankerlsalat***

*Knackige Salate der Saison mit gegrillter Anguslende und Garnelen,  
frischen Champignons und Kräuter-Sherry-Dressing*

**13,50 €**

***Großer, gemischter Salatteller der Saison  
in Nussöl mit Sprossen und Kernen (4)***

**7,20 €**

***Kleiner, gemischter Beilagensalat (4)***

**4,10 €**

# Hausschmankerl

*Schlemmerteller „Landshuter Hof“  
Schweinefilet auf handgeschabten Spätzle,  
Rahmsoße mit frischen Champignons  
und gemischtem Salat <sup>(4)</sup>*

**13,80 €**

*„Münchner Schnitzel“  
Gebackene Schweinelende,  
bestrichen mit Wies'n-Senf und Meerrettich,  
dazu frisches Marktgemüse und Bratkartoffel <sup>(2,4,5)</sup>*

**11,60 €**

*Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinerücken  
in Butter gebraten mit Pommes frites  
und gemischtem Salat <sup>(2,4)</sup>*

**10,90 €**

*Grillteller  
Rinderlende und Schweinefilet  
mit grüner Pfeffer-Cognac-Soße,  
Kartoffelrösti und feinem Gemüse der Saison <sup>(4)</sup>*

**15,40 €**

*Zwiebelrostbraten, aus der Anguslende, rosa gebraten  
an Schalotten Glace, Bratkartoffeln und glasiertem Gemüse*

**18,90 €**

*Geschmortes Milchkalb in leichter Rosmarinrahmsoße  
dazu hausgemachte Butterspätzle und gemischten Salatteller*

**13,80 €**