

Vorspeisen

*Tortellini mit Steinpilzfüllung an geklärter Salbeibutter,
frischen Ruccola und gehobelten Parmesan*
7,90 €

*„Italienischer Brotsalat“
Herbstliches Salatbouquet mit gerösteten Kräuterbrotwürfel,
frischem Parmesan und Parmaschinken*
7,60 €

Aus dem Suppentopf

Klare Hühnerkraftbrühe mit eigener Einlage und Gemüse
3,90 €

Feines Kürbiscremesüppchen mit Frühlingsrolle
4,20 €

Hauptgerichte

*Feine Ochsenbackerl `n in eigener Soße geschmort
dazu Rahmwirsing und Kartoffelpüree*
13,90 €

*Portion Lammhaxerl mit frischen Kräutern,
dazu feines Bohnengemüse und Rosmarinkartoffeln*
13,70 €

*„Loup de mer“
Auf der Haut gebratene Wolfsbarschfilets,
mit knackigem Salat, frischem Fenchel an Zitronenvinaigrette
und Kräuterbaquette*
14,80 €

*Chef sein Blutwurstgröstl
mit Boskoop-Apple, Kartoffeln und mildem Sauerkraut*
10,90 €

Hauschmankerl

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

13,80 €

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

12,40 €

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

11,40 €

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

15,40 €

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

19,80 €

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

13,80 €

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*

13,90 €

Großer, gemischter Salatteller der Saison

in Nussöl mit Sprossen und Kernen ⁽⁴⁾

7,20 €

Kleiner, gemischter Beilagensalat ⁽⁴⁾

4,10 €

Für kleinere Gelüste

Toast „Landshuter Hof“

*gegrillte Schweinelendchen mit Champignons in Rahm
und Käse überbacken*

8,70 €

Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salatteller

9,70 €

Currywurst in pikanter Soße mit Pommes frites

6,50 €

Bayrischer Wurstsalat, pikant angemacht

mit Zwiebelringen, Essiggurke und Tomate

6,80 €

Duett von Würst'l, Käse und Schweinswürst'l

mit Fass-Sauerkraut und Kartoffelbrei

8,90 €

Und zum Schluss noch a Dessert ...

Nougatknödel mit feinem Schmelz, dazu Joghurteis und Früchten

5,80 €

Warme Beerenfrüchte

an Vanilleeis, mit Sahne fein garniert

5,20 €

Warme Apfelkücherl in Zimt-Zucker,

dazu Bourbon-Vanilleeis und Sahnehaube

5,20 €

Dessertvariation „Landshuter Hof“

... Ein Muss zum Schluss

6,50 €