

# Vorspeisen

## *„Thai Bay“*

*Pikantes Thai-Curry, in Knoblauch gebratene Garnelen  
mit frischem Gemüse und feinem Duftreis*

*9,80 €*

## *„Italienischer Brotsalat“*

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

*8,80 €*

# Aus dem Suppentopf

*Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen und feinem Gemüse*

*4,50 €*

*Feines Kürbiscremesüppchen mit Frühlingsrollen*

*4,90 €*

# Hauptgerichte

*Portion gesottener Tafelspitz,*

*Meerrettich – Sahnesoße, dazu Straubinger Marktgemüse,  
Kartoffelrösti und Apfelmeerrettich*

*14,70 €*

*Geschmortes Lammhaxerl mit frischen Kräutern,  
dazu feines Bohnengemüse und Kartoffelstampf*

*14,30 €*

*„Loup de mer“*

*Auf der Haut gebratene Wolfsbarschfilets,  
mit knackigem Salat, frischem Fenchel  
an Zitronenvinaigrette und Kräuterbaquette*

*15,80 €*

*Chef sein Blutwurstgrösti*

*mit Boskoop-Apfel, Kartoffeln und mildem Sauerkraut*

*11,60 €*

*Gegrillte Cevapcici mit Djuwetsch Reis, Ajvar,  
Pommes frites und Salatgarnitur*

*9,90 €*

# Für kleinere Gelüste

## *Toast „Landshuter Hof“*

*gegrillte Schweinelendchen mit Champignons in Rahm  
und Käse überbacken*

*8,90 €*

*Currywurst in pikanter Soße mit Pommes frites*

*6,90 €*

*Portion Emmentaler, dünn geschnitten, dazu Butter und Brot*

*7,00 €*

*Bayrischer Wurstsalat, pikant angemacht*

*mit Zwiebelringen, Essiggurke und Tomate*

*7,20 €*

*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 €*

# Aus unserer Salatbar

## **Salat "Landshuter Hof"**

Großer, bunter Salatteller mit gebratenen  
Putenstreifen, Mais, frischen Champignons  
und Kräuter-Sherry-Dressing <sup>(2,4)</sup>

**11,40 €**

## **„Backhendlsalat“**

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

**12,70 €**

## **Salat „Asia“**

Salate der Saison mit in Sesam gebratenen  
Putenmedaillons, Champignons,  
Mais und kleinen Frühlingsrollen

**12,70 €**

## **Salat „Gyros“**

Rinder- und Schweinefilet auf knackigem Salatteller  
mit hausgemachtem Krautsalat,  
Oliven und Knoblauchsoße <sup>(2,4)</sup>

**11,90 €**

## **Schmankerlsalat**

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

**14,30 €**

## **Großer, gemischter Salatteller der Saison**

in Nussöl mit Sprossen und Kernen <sup>(4)</sup>

**7,40 €**

## **Kleiner, gemischter Beilagensalat <sup>(4)</sup>**

**4,30 €**

# Hausschmankerl

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

**14,30 €**

*„Münchner Schnitzel“  
Gebäckene Schweinelende,  
bestrichen mit Wies'n-Senf und Meerrettich,  
dazu frischer Salatteller und Bratkartoffeln <sup>(2,4,5)</sup>*

**12,60 €**

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

**11,80 €**

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

**16,40 €**

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

**19,80 €**

*Geschmortes Milchkalb in leichter Rosmarinrahmsoße  
dazu Butterspätzle und feines Marktgemüse*

**14,30 €**