

Unsere Schmanckerlküche

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

Klare Hühnerkraftbrühe mit eigener Einlage und Gemüse 3,90 €

Geschmortes Milchkalb in leichter Rosmarinrahmsoße 13,80 €
dazu hausgemachte Butterspätzle und gemischten Salatteller

Schlemmerteller „Landshuter Hof“ 13,80 €
*Schweinefilet auf handgeschabten Spätzle,
Rahmsoße mit frischen Champignons und Salatteller*

In Butter gebratenes Schnitzel „Wiener Art“ 11,40 €
mit Pommes frites und bunten Salatteller der Saison

Zwiebelrostbraten, aus der Anguslende, rosa gebraten 19,80 €
an Schalotten Glace, Bratkartoffeln und glasiertem Gemüse

Grillteller 15,40 €
*Rinderlende und Schweinefilet mit grüner Pfeffer-Cognac-Soße,
Kartoffelrösti und Buttergemüse*

Backhendlsalat 12,30 €
*Knackige Salate der Saison, Kräuter-Balsamico-Dressing,
gebackene Hähnchenbrust in Kürbiskern-Panaden und Curry-Dip*

Großer bunter Salatteller „Landshuter Hof“ mit Sherry 10,40 €
Dressing, gebratene Putenstreifen, Champignons und Mais

In eigener Soße geschmorte Ochsenbackerl'n 13,90 €
mit Kartoffelpüree und Rahmwirsing

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

Apfelstrudel mit Vanillesoße 4,50 €
und frischen Früchten fein garniert

W o c h e n a n g e b o t e

27.11.2017 bis 01.12.2017

Montag

*Hausgemachtes Lüngerl
mit Semmelknödel
und kleinem Salat*

Dienstag

*Münchner Schnitzel
mit Pommes frites und
feinem Salatteller*

Mittwoch

*Geschmorte Krautwicklerl
mit Kräutersoße, Kartoffelpüree
und feinem Salatteller*

Donnerstag

*Gebratenes Schweinelendchen
Käsespätzle, Pfefferrahmsoße
mit kleinem Salatteller*

Freitag

*Gebackenes Seelachsfilet
mit Petersilien-Kartoffeln
und Remouladensoße*

je Gericht 7,50 €

... zum Schluss noch a Dessert....
Apfelkuchen mit Amarena-Eis und Sahne 3,50 €

Ihr Landshuter Hof Team