

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*