

# Unsere Schmanckerlküche

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

**8,90 €**

*Feines Kürbiscremesüppchen mit Frühlingsrollen*

**4,90 €**

*Portion Lammsaxerl mit frischen Kräutern,  
dazu feines Bohnengemüse und Kartoffelstampf*

**14,30 €**

*Gebratenes Zanderfilet*

*an leichter Zitronengras-Fenchel-Soße,  
dazu glaciertes Gemüse und Petersilienkartoffeln*

**16,80 €**

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

**9,90 €**

*Hausgemachtes Kalbsrahmgulasch a la Chef  
mit zweierlei Knödeln und kleinem Salat*

**14,60 €**

*Schlemmerteller „Landshuter Hof“*

*Schweinefilet auf handgeschabten Spätzle,  
Rahmsoße mit frischen Champignons  
und gemischtem Salat*

**14,30 €**

*Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinerücken  
in Butter gebraten mit Pommes frites  
und gemischtem Salat*

**11,80 €**

### **Grillteller**

*Rinderlende und Schweinefilet  
mit grüner Pfeffer-Cognac-Soße,  
Kartoffelrösti und feinem Gemüse der Saison (4)*  
**16,40 €**

### **„Backhendlsalat“**

*Bunte Salatvariation mariniert mit Kräuter-Sherry-Dressing,  
mit gebackene Hähnchenbrüste in Kürbiskernpanade und Curry-Dip*  
**12,70 €**

### **Salat „Landshuter Hof“**

*Großer, bunter Salatteller mit gebratenen  
Putenstreifen, Mais, frischen Champignons  
und Kräuter-Sherry-Dressing*  
**11,40 €**

*Currywurst in pikanter Soße mit Pommes frites*  
**6,90 €**

*In frischen Kräutern gebratene Putenstreifen,  
in leichter Senfsoße, dazu Butterspätzle und kleiner bunter Salatteller*  
**13,80 €**

*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 €**

*Dessertvariation „Landshuter Hof“  
... Ein Muss zum Schluss*  
**6,50 €**

**W o c h e n a n g e b o t e**  
**05.11.2018 bis 09.11.2018**

**Montag**

*Schnitzel Wiener Art  
mit Kartoffel-Gurken-Salat  
und feiner Salatgarnitur*

**Dienstag**

*Grammel-Knödeln a'la Chef  
an feinem Fasssauerkraut  
und Bratensoße*

**Mittwoch**

**Ruhetag bis 30.04.2019**

**Donnerstag**

*Gebratenes ½ Hendl  
serviert mit Semmelknödel  
und grünen Salatteller*

**Freitag**

*Gebackenes Seelachsfilet  
mit Salzkartoffeln, Salatgarnitur  
und feiner Remouladensoße*

**je Gericht 7,50 €**

---

*... zum Schluss noch a Dessert....*

*Feine Dessertvariation - Landshuter Hof*

*6,50 €*

*Ihr Landshuter Hof Team*