


Vorspeisen



Frisch zubereitetes Tatar vom bayerischen Rinderfilet (ca. 100g) mit Kapern, Schalotten, Sardellen^B und Wachtelspiegelei^A, dazu Butter^D und Hausbrot^I 11,90 €

Schrobenhausener Spargel-Presssack mit Bärlauchvinaigrette, Wildkräutersalaten, Räucherlachstapenade^B und kleiner Brotauswahl^I 8,90 €


Kalbsbriesragout^I mit Shitake-Pilzen, frischem Kerbel und abgebräunten Polentatalern 10,50 €

„Landlust Aufstrich-Dreierlei“^D Tegernseer Bärlauchtopfen, Kichererbsen-Creme und angemachter Ziegenfrischkäse mit Gartenkresse, dazu Brot^I  6,90 €

Suppen



Kräftige Rinderbrühe mit Pfannkuchenstreifen und Schnittlauch^{A,D,E,I} 3,90 €

Weißer Petersilienschaumsuppe^{A,D,E,I} mit Ravioli von geräucherter Paprika und gerösteten Pinienkernen  5,50 €


Im „Landlust Suppenhaferl“ serviert:


Kraftbrühe vom bayerischen Freilandhühnchen „Pichlsteiner Art“^E mit Gemüse, Kartoffeln, Fleischwürfel und frischer Petersilie 5,50 €

Hausgemachte, pikante Gulaschsuppe^E mit Rindfleischstückel, Kartoffeln und Paprika, dazu Brot^I 5,90 €

Salate



Beilagensalat^{D,L,E} mit Apfel-Honig-Dressing  3,90 €

Großer gemischter Salat „Landlust“^{D,L,E,K,I} mit Rohkost- und Blattsalaten, Joghurtdressing, Kerndl und Brot  7,50 €

- mit karamellisiertem Ziegenkäse  11,50 €
- mit gebratenen Hühnchenstreifen 11,90 €
- mit Ochsenlendenstreifen vom Grill 16,90 €

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoffen 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Nitritpökelsalz

5) mit Stabilisator 6) mit Geschmacksverstärker 7) mit Phosphat 8) mit Süßungsmittel

A) Eier B) Fisch C) Krebstiere D) Milch/Sahne/Butter E) Sellerie F) Sesamsamen G) Schwefeldioxid und Sulphite

H) Erdnüsse I) Gluten J) Lupine K) Nüsse/Schalenfrüchte L) Senf M) Sojabohnen N) Weichtiere

Hauptgänge



Gerne servieren wir auch kleinere Portionen!

Schnitzel aus der Schweinelende „Wiener Art“¹ mit Pommes 10,90 €

*Schweinebraten aus der Schulter
mit Dunkelbiersauce^E, Kartoffelknödel³ und Krautsalat* 11,90 €

*Rostbraten aus der bayerischen Rinderlende
mit Schmelzzwiebeln, Natursoße^E und Butterspätzle^{A,D,I}* 18,90 €

Kalbsnieren

in kräftiger Portwein-Senf-Soße^{E,L}

mit Wurzelgemüsewürfel^E und Kürbis-Servietten-Knödel^{A,D,I} 17,50 €

„Reitsberger´s Hofsteller“

*Rinder- und Schweinefilet mit Rahmschwammerl^D,
saisonaem Gemüse^D und Butterspätzle^{A,D,I}* 19,50 €

Bayerisches Rinderlendensteak

*mit hausgemachter Kräuterbutter^D, ZucchiniGemüse
und Kartoffelgratin^D aus Alt-Baldhamer Erdäpfel* 20,50 €

Im Ganzen geschmorte Hühnchenbrust

*in dunkler Soße mit Rotwein, Schalotten und Egerlingen^E,
dazu frisches Marktgemüse^D und Kartoffelkrappen¹* 13,50 €

„Landlust Bouillabaisse“^{B,C,E},

*mit Garnelen, Edelfischfilets und Gemüserauten,
dazu Sauce Rouille und Baguette¹* 19,80 €

Bayerischer Saibling im Ganzen gebraten^{B,I},

mit Kürbiskernöl-Butter^D und Wirsing-Kartoffel-Stampf^D 16,90 €

Cremige Käsespätzle^{A,D,I}

mit Tegernseer Käse^D und selbstgemachten Röstzwiebeln 7,90 €



Gebräunte Quinoa-Bratlinge^A auf rahmigem Schwarzwurzelgemüse^{E,D}

mit frischem Koriander und Gelbe Rüben-Stroh 11,90 €



Baldhamer Kartoffel-Schwammerl-Strudel^{A,D,I}

mit kleinem Salatbouquet und Rote Beete-Creme fraiche^D 10,90 €



1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoffen 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Nitritpökelsalz


5) mit Stabilisator 6) mit Geschmacksverstärker 7) mit Phosphat 8) mit Süßungsmittel

A) Eier B) Fisch C) Krebstiere D) Milch/Sahne/Butter E) Sellerie F) Sesamsamen G) Schwefeldioxid und Sulphite

H) Erdnüsse I) Gluten J) Lupine K) Nüsse/Schalenfrüchte L) Senf M) Sojabohnen N) Weichtiere

Brotzeiten




Wurstsalat „Landlust“ mit Leberkäsestreifen ^{3,4,5,6,E} , Gurken, Tomaten, Roten Zwiebeln und Paprikastreifen, dazu Brot ¹	8,50 €
Bayerischer oder Tegernseer Wurstsalat (mit Bergkäse) aus geräucherten Rengsburger-Radl ^{3,4,5,6,E} mit Hausbrot ¹	7,10 €/8,50 €
Cremiger Obatzda ^D mit Zwiebelringen und Brezel ¹	6,90 € 
Abgebräunter Leberkäse ^{3,4,5,6,E} mit Spiegelei ^A mittelscharfem Senf ^L und Baldhamer Kartoffelsalat ^{E,L}	8,50 €
Kalter Braten mit Kren ³ , Essiggurke ^{3,2,8} und Brot ¹	6,80 €
„Landlust“ Brotzeiteller mit Tölzer Schinken ^{3,4,5} , Speck ^{2,3,4,6} , Kaminwurzeln ^{3,4,5} , zweierlei Käsestückchen, Butter ^D , Essiggurke ^{3,2,8} und Hausbrot ¹	10,50 €



Bayerische Käseauswahl
von der Hofkäserei Wöstner
und der Tegernseer Land Naturkäserei mit Feigensenf^{3,1,G,L}
und Brotauswahl¹







Kleine Variation 10,50 €



Große Variation 13,50 € 

Nachspeisen



Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne ^{D,I,K,3}	5,60 € 
Selbstgemachtes Joghurt-Ingwer-Cremeeis ^{A,D} mit Rhabarberkompott und Knusperchip ¹	5,50 € 
Luftiges, weißes Schokoladenmousse ^{A,D} mit Erdbeergelee und Dinkelcrumble ^{I,D}	6,50 € 
Stück Kuchen oder Torte aus unserer Vitrine	3,30 € 
Zitronensorbet mit Minze	Kugel 1,50 € 
mit Sekt aufgegossen	3,50 € 

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoffen 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Nitritpökelsalz
5) mit Stabilisator 6) mit Geschmacksverstärker 7) mit Phosphat 8) mit Süßungsmittel

A) Eier B) Fisch C) Krebstiere D) Milch/Sahne/Butter E) Sellerie F) Sesamsamen G) Schwefeldioxid und Sulphite
H) Erdnüsse I) Gluten J) Lupine K) Nüsse/Schalenfrüchte L) Senf M) Sojabohnen N) Weichtiere