



Unsere Sommeraperitif:



„Holler-Sprizz“

Landlust Secco, schwarzer Holunderbeerensaft,
Holunderblütensirup, Ginger Ale, Soda, Zitrone 0,25l 5,90 €

„Wermut Tonic“

Belsazar Rose Vermouth aus dem Schwarzwald, Tonic Water, Orangenscheibe
0,25l 7,50 €


Vorspeisen



Frisch zubereitetes Tatar vom bayerischen Rinderfilet (ca. 120g)
mit Olivenöl, Kapern, Schalotten, Sardellen^B und Wachtelspiegelei^A,
dazu Butter^D, kleines Salatbouquet und Hausbrot^I 12,50 €

Salat vom Kalbsroastbeef
mit jungem Sellerie, Orangen und Wildkräutern, dazu Brot^I 10,90 €


„Landlust Dreierlei“^{D,I,4}

Ziegenfrischkäse mit Feige, Obatzda mit Zwiebelwürfel
und Kichererbsen-Sommertomaten-Aufstrich, dazu Breze und Brot 6,50 € 
(+3 € für 2 Pers.)

Suppen



Kräftige Rinderbrühe ^E
mit Pfannkuchenstreifen^{A,D,I} oder Wurzelgemüsewürfel 4,00 €

Gelbe Curry-Karotten-Suppe ^{D,E,I} mit Kaninchenravioli^{A,D,E,I} 5,90 € 
(4 € ohne Ravioli)

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

Gibt 's auch in unserem Hofladen




mehr Infos dazu →




Salate



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

Großer gemischter Salat „Landlust“ ^{D,L,E,K,I}
mit Rohkost- und Blattsalaten, Apfel-Honig-Dressing, Kerndl und Brot 7,90 € 

- mit karamellisiertem Ziegenkäse ^D 13,90 € 
- mit gebratenen Rinderlendenstreifen 17,50 €

Großer Sommersalat ^{D,L,E,K,I} mit Rohkost- und Blattsalaten,
Balsamicovinaigrette, Röstbrotwürfel, Avokado und Kirschtomaten 14,90 € 

Hauptgänge




Gerne servieren wir auch kleinere Portionen!

<i>Schnitzel aus der Schweinelende „Wiener Art“^{A,I} mit Pommes</i>	12,50 €	
<i>Schweinebraten aus der Schulter mit Dunkelbiersauce^E, Kartoffelknödel³ und Krautsalat</i>	12,50 €	
<i>Rostbraten aus der bayerischen Rinderlende mit Schmelzzwiebeln^D, Natursoße^E und Butterspätzle^{A,D,I}</i>	20,50 €	
<i>Bayerisches Rinderlendensteak (250g) mit hausgemachter Kräuterbutter^D, Zucchinigemüse und Kartoffelgratin^D aus Alt-Baldhamer Erdäpfel</i>	23,90 €	
<i>Seesaiblingsfilet auf der Haut gebraten^{B,D,I} dazu Tomatenbutter und Kräuter-Gemüse-Cous Cous</i>	20,90 €	
<i>Rosa gebratener Reh Rücken aus dem Landkreis Ebersberg^D mit kräftiger Jus^E, Kräutersaitlingen und Kartoffelterrinen^{A,D}</i>	28,90 €	
<i>Cremige Käsespätzle^{A,D,I} mit Tegernseer Käse und selbstgemachten Röstzwiebeln</i>	7,90 €	
<i>Ratatouille-Strudel^{A,I,E} mit Tomatensugo, echtem Büffelmozzarella^D und Basilikum</i>	12,90 €	
<i>„Veggi-Burger“^{A,D,I,F,K} mit Ziegenkäseradl, Honig, Avokadocreme, Röstzwiebeln, Salat, Essiggurke^{3,2,8}, Zwiebel und Tomate in der Mehrkornsemmel, dazu Pommes</i>	12,90 €	

Unser Burger mit Zutaten aus der Region:

„ReitsBurger“^{A,D,I,L}

Selbstgemachtes Pattie aus BIO-Rindfleisch  (200g)
mit hausgener Burgersoße, knusprigem Speck, Salat, Essiggurke^{3,2,8},
Zwiebel, Tomate und Käse im Brioche-Semmel, dazu Pommes
15,90 €



Brot: Bäckerei Postel, Anzing

Fleisch: BIO-Hof Bachmaier & Siegner Fleisch aus der Region

Gemüse: Gärtnerei Böck, Parsdorf

Käse: Naturkäserei Tegernseer Land


Du suchst ein veganes Gericht?

Kein Problem, bitte sprich mit unseren Mitarbeitern,
wir sind flexibel 😊



Brotzeiten




<i>Wurstsalat „Landlust“ mit Leberkäsestreifen^{3,4,5,6,E}, Gurken, Tomaten, Roten Zwiebeln und Paprikastreifen, dazu Brot¹</i>	8,50 €
<i>Bayerischer oder Tegernseer (mit Bergkäse) Wurstsalat aus Regensburger-Radl^{3,4,5,6,E} mit Hausbrot¹</i>	7,10 €/8,50 €
<i>Cremiger Obatzda^D mit Zwiebelringen, dazu Breze¹ und Brot¹</i>	6,90 € 
<i>Abgebräunter Leberkäse^{3,4,5,6,E} mit Spiegelei^A mittelscharfem Senf^L und Baldhamer Kartoffelsalat^{E,L}</i>	8,50 €
<i>Kalter Braten mit Kren³, Essiggurke^{3,2,8} und Brot¹</i>	6,90 €
<i>„Landlust“ Brotzeitteller mit Tölzer Schinken^{3,4,5}, Speck^{2,3,4,6}, zweierlei Käsestückchen, Kaminwurz^{3,4,5}, Butter^D, Essiggurke^{3,2,8}, Hausbrot & Breze¹</i>	11,90 €




NATURKÄSEREI
Tegernseer Land

Bayerische Käseauswahl
von der Hofkäserei Wöstner
und der Tegernseer Land Naturkäserei
mit selbstgemachtem Feigensenf und Brotauswahl¹









FEINSTES AUS MILCH & KÄSE
Wöstner's Hofkäserei

11,50 € 

Nachspeisen



<i>Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis <u>oder</u> -soße und Sahne^{D,I,K,3}</i>	5,80 € 
<i>Limetten-Topfen-Crème^{A,D} mit Holunder-Biskuit^{A,D,I} und Cassis-Reduction</i>	6,50 € 
<i>Café-Schokoladenmousse^{A,D} mit Florentinerhippe^{I,K,A} und Erdbeerchutney</i>	5,90 € 
<i>Stück Kuchen oder Torte aus unserer Vitrine</i>	3,30 € 
<i>Zitronensorbet mit Minze</i>	Kugel 1,50 € 
<i>mit Sekt aufgegossen</i>	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 K) Nüsse/Schalenfrüchte L) Senf