

Unsere Herbstaperitif:

„Apfel-Sprizz“

Landlust Secco, hofeigener Apfelsaft, Ginger Ale, Soda, Minze 0,25l 5,90 €



„Cassis Gin Tonic“

Gin, selbstgemachter Johannisbeer-Sirup, Tonic Water, Thymian
0,3l 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^H 12,50 €


Kalbszungen-Carpaccio
mit Ofenblumenkohl-Mousse^D, Petersilienöl und Parmesancrumble^D 10,50 €

„Landlust Dreierlei“
Rote Linsen-Kichererbsen-Aufstrich, Obatzda^D mit Zwiebelringen
und Speck-Butter^{2,3,4,6,D} mit Schwarzbrotcrumble^I, dazu Breze^I und Brot^H 6,50 €
(+3 € für 2 Pers.)

Suppen



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

Rote Beete-Schaumsuppe ^{D,I,E} mit Haselnusschöberl^{A,K,I} und Kerbel  4,90 €

Hausgemachte, pikante Gulaschsuppe^E

mit Rindfleischstückel, Kartoffeln und Paprika, dazu Brot^H 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, Kernöl und Brot 7,90 € 

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

Hauptgänge




Gerne servieren wir auch **kleinere Portionen!**

Schnitzel aus der Schweinelende „Wiener Art“^{A,I} mit Pommes	12,50 €	
Schweinebraten aus der Schulter mit Dunkelbiersauce ^E , Kartoffelknödel ³ und Krautsalat	12,50 €	
Rostbraten aus der bayerischen Rinderlende mit Schmelzzwiebeln ^D , Natursoße ^E und Butterspätzle ^{A,D,I}	20,50 €	
Bayerisches Rinderlendensteak (250g) mit hausgemachter Kräuterbutter ^D , Zucchini Gemüse und Kartoffelgratin ^D aus Alt-Baldhamer Erdäpfel	23,90 €	
Bayerische Rehhaxerl aus dem Backofen^{E,L} mit Preiselbeerbirne, Marktgemüse ^{D,E} und Brandteigkrapfen ^{A,D,I}	17,50 €	
<u>Aus der Fischzucht Gut Polting:</u>		
Niederbayerisches Huchen-Filet auf der Haut gebraten^{B,D,I} mit Zwergchampignons, Trüffelvelouté ^{D,E,I} und Fregola Sarda ^{D,E,I}	26,90 €	
Cremige Käsespätzle^{A,D,I} mit Tegernseer Käse und selbstgemachten Röstzwiebeln	7,90 €	
Goldhirse-Kürbis-Taler^{A,D,I} in brauner Butter geschwenkt, dazu mariniertes Babyspinat und gehobelter Bergkäse ^D	11,90 €	
„Veggi-Burger“^{A,D,I,F,K} mit Ziegenkäseradl, Honig, Kürbischutney, Röstzwiebeln, Salat, Essiggurke ^{3,2,8} , Zwiebel und Tomate in der Mehrkornsemmel, dazu Pommes	12,90 €	

Unser Burger mit Zutaten aus der Region:

„ReitsBurger“^{A,D,I,L}

Selbstgemachtes Pattie aus BIO-Rindfleisch  (200g)
mit hauseigener Burgersoße, knusprigem Speck, Salat, Essiggurke^{3,2,8},
Zwiebel, Tomate und Käse im Brîoché-Semmerl, 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



Wurstsalat „Landlust“ mit Leberkäsestreifen^{3,4,5,6,E}, Gurken, Tomaten, Roten Zwiebeln und Paprikastreifen, dazu Brot¹ 8,50 €

Bayerischer oder Tegernseer (mit Bergkäse) **Wurstsalat** aus Regensburger-Radl^{3,4,5,6,E} mit Hausbrot¹ 7,10 €/8,50 €


Cremiger Obatzda^D mit Zwiebelringen, dazu Breze¹ und Brot¹ 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 Kren³, Essiggurke^{3,2,8} und Brot¹ 6,90 €

„Landlust“ Brotzeitteller

mit Tölzer Schinken^{3,4,5}, Speck^{2,3,4,6}, zweierlei Käsestückel, Kaminwurzn^{3,4,5}, Butter^D, Essiggurke^{3,2,8}, Hausbrot & Breze¹ 11,90 €




Bayerische Käseauswahl
von der Hofkäserei Wöstner
und der Tegernseer Land Naturkäserei
mit selbstgemachtem Feigensenf und Brotauswahl¹ 11,50 € 




Nachspeisen



Warmer Apfelstrudel^{D,I,K,3} mit Vanilleeis oder -soße und Sahne 5,80 € 

Hausgemachter Windbeutel^{A,D,I} mit karamellisierter Kürbiscreme^D 5,50 € 

Crème brûlée mit Apfelstückel^{A,D} dazu selbstgemachtes, schwarzes Johannisbeer-Eis^{A,D} 5,90 € 

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 K) Nüsse/Schalenfrüchte L) Senf