

Unsere Frühlings-Aperitif:

auch alkoholfrei möglich

„Limetten-Minz-Sprizz“

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

„Frühlingserwachen“

Waldmeistersirup, Gin, Tonic Water, Basilikum
0,25l 6,90 €



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 13,90 €

Mit Kräutern roh gebeiztes Seesaiblingfilet^{B,D,I,L}
mit Frischkäse-Mousse, Pumpernickel und Vogerlsalat 10,90 €

„**Landlust Aufstrich-Dreierlei**“^{D,I,F}
Bärlauchdip, Ofenpaprika-Feta-Aufstrich und Kichererbsen-Sesam-Creme,
dazu frische Breze und Brot 6,50 €
(+3 € für 2 Pers.)

Suppen



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

Weißer Lauchcremesuppe^{E,D,I,K}
mit Rote Beete-Haselnuss-Schöberl und Pesto 6,50 €

Hausgemachte, pikante Gulaschsuppe^E
mit Rindfleischstückerl, 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 4,90 € 

Großer gemischter Salat „Landlust“^{D,L,E,K,I}
mit Rohkost- und Blattsalaten, Apfel-Honig-Dressing, Kerndl und Brot 8,90 € 

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

Hauptgänge




Gerne servieren wir auch **kleinere Portionen!**

Ofenfrischer Schweinebraten ^{E,G}

mit Dunkelbiersoße, Kartoffelknödel und Krautsalat 12,90 €

Schnitzel aus der Schweinelende „Wiener Art“^{A,I} mit Pommes 13,50 €

„ReitsBurger“^{A,D,I,L} Unser Burger mit Zutaten aus der Region

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

Rostbraten aus der bayerischen Rinderlende

mit Schmelzzwiebeln^D, Natursoße^E und Butterspätzle^{A,D,I} 21,90 €

Bayerisches Rinderlendensteak (250g)

mit hausgemachter Kräuterbutter^D, gegrilltem wilden Broccoli
und Kartoffelgratin^D aus Alt-Baldhamer Erdäpfel 23,90 €

Vom Gutshof Polting aus Postmünster, Niederbayern:

24h Sous vide gegartes, ausgelöstes Lammhaxerl, ^{D,E,I,K,L}

mit eigenem Jus, Ackerbohnen-Ratatouille-Gemüse und Baguette 21,90 €


Lamm-Maultascherl ^{A,D,E,I}

mit Thymian-Schalotten-Soße, Wurzelgemüestroh
und Baldhamer Kartoffel-Rote Beete-Salat 16,90 €

„Landlust Pichelsteiner-Eintopf“ ^{B,C,D,E,I}

mit Seeteufelmedaillons, Garnelen, frischem Gemüse und Graupen 22,90 €


Cremige Käsespätzle ^{A,D,I}

mit Tegernseer Käse und selbstgemachten Röstzwiebeln 9,50 € 


Kichererbsen-Linsen-Bratlinge ^{E,F,H,I,K} mit Schwarzwurzel-Creme,
Tomaten-Oliven-Tapenade und mariniertem Rucola

13,90 € 

Christoph´s hausgemachte Nudeln ^{A,D,I,K}

mit Bärlauchpesto, Kirschtomaten und jungem Spinat 8,90 € 

„Veggi-Burger“ ^{A,D,I,F,K}

mit Ziegenkäseradl, Honig, Avokadodip, Röstzwiebeln,
Salat, Essiggurke^{3,2,8}, Zwiebel und Tomate in der Mehrkornsemmel,
dazu Pommes 13,90 € 

Brotzeiten



„Landlust“-Roastbeef-Brot ^{A,D,I,L}

Geröstetes Bauernbrot mit rosa Roastbeef, Avokado, Remouladensoße und kleiner Salatgarnitur 11,90 €

Bayerischer oder Tegernseer (mit Bergkäse) **Wurstsalat**
aus Regensburger-Radl^{3,4,5,6,E} mit Hausbrot¹

8,50 €/8,90 €

Cremiger Obatzda^D mit Zwiebelringen, dazu Breze¹ und Brot¹

7,90 €



Abgebräunter Leberkäse ^{3,4,5,6,E} mit Spiegelei^A
mittelscharfem Senf^L und Baldhamer Kartoffelsalat^{E,L}

8,90 €

Kalter Braten mit Kren³, Essiggurke^{3,2,8} und Brot¹

7,90 €

„Landlust“ Brotzeiteller

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

12,50 €



NATURKÄSEREI
Tegernseer Land

Bayerische Käseauswahl
von der Hofkäserei Wöstner
und der Tegernseer Land Naturkäserei
mit selbstgemachtem Apfelsenf^L und Brotauswahl¹




FEINSTES AUS MILCH & KESE
Wöstner's Hofkäserei

11,50 € 

Nachspeisen




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

6,50 € 


Buttermilch-Limetten-Cremeeis ^{A,D,I,K}

mit Calvados-Äpfel, Kekscrumble und Blaubeergel


6,90 € 

Honigsavarin ^{A,D,I,K}

mit Orangengelee und dunklem Schokoladen-Baileys¹-Mousse


7,90 € 


Stück Kuchen oder Torte aus unserer Vitrine

3,30 € 

Zitronensorbet mit Minze
mit Sekt aufgegossen

Kugel

1,60 € 

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