



## Unsere Herbst-Aperitifé:

(auch alkoholfrei möglich)

### „Birnen-Lavendel-Spritz“

Birnensaft, Lavendelsirup, Soda, Secco, Lavendel 6,20 €

### „Kräuter-Spritz“

Hausgemachter Kräutersirup, Soda, Secco, frische Kräuter 6,20 €



## Vorspeisen



**Kleiner gemischter Salat** <sup>D,L,E</sup> mit Apfel-Honig-Dressing 4,90 €

**Frisch zubereitetes Tatar vom bayerischen Rinderfilet** (ca. 130g) mit Olivenöl, Kapern, Schalotten, Sardellen<sup>B</sup> und Wachtelspiegelei<sup>A</sup>, dazu Butter<sup>D</sup>, kleines Salatbouquet und Hausbrot<sup>I</sup> 14,90 €

**Gebeizter Lachs** <sup>B,D,I,L</sup> mit leichter Wasabi-Creme<sup>1,2</sup> und mariniertem Wildkräuter-Spinat-Salat, dazu Baguette 12,90 €

VEGAN **Leicht geräucherte Aubergine aus dem Holzbackofen** <sup>A,D,F</sup> mit Kürbis-Mousseline und Sesam-Pesto 10,90 €

VEGETARISCH **„Landlust-Dreierlei“** <sup>D,I</sup> Baldhamer Kartoffelkas, Wildkräuter-Topfen und cremiger Obatzda, dazu frische Breze und Brot 6,90 €  
(+3 € für 2 Pers.)

## Suppen



**Kräftige Rinderbrühe** <sup>E</sup> mit Pfannkuchenstreifen<sup>A,D,I</sup> 4,50 €

VEGETARISCH **Aufgeschäumtes Linsen-Kartoffel-Süppchen** <sup>D,E,I</sup> mit Rosmarincroutons 5,90 €

**„Landlust Bouillabaisse“** <sup>A,B,C,E</sup> mit Edelfischfilets, Garnelen, Safran und Gemüse, dazu Sauce Rouille und Baguette<sup>I</sup> Klein 13,00 €  
Groß 23,90 €

**Hausgemachte, pikante Gulaschsuppe** <sup>E,I</sup> mit Rindfleischstückerl, Kartoffeln und Paprika, dazu Brot 7,20 €

## Hauptgänge




Gerne servieren wir auch kleinere Portionen!

<b>Bayerischer Schweinebraten aus der Schulter</b> <sup>E</sup> mit Dunkelbiersoße, Kartoffelknödel und Krautsalat <sup>G</sup>	13,90 €
<b>Schnitzel aus der Schweinelende „Wiener Art“</b> <sup>A,I</sup> mit Pommes	13,90 €
<b>Rostbraten aus der bayerischen Rinderlende</b> mit Schmelzzwiebeln <sup>D</sup> , Natursoße <sup>E</sup> und Butterspätzle <sup>A,D,I</sup>	24,90 €
<b>Bayerisches Rinderlendensteak</b> (250g) mit hausgemachter Kräuterbutter <sup>D</sup> , gegrilltem wilden Broccoli und Kartoffelgratin <sup>D</sup> aus Alt-Baldhamer Erdäpfel	25,90 €

Vom Gutshof Polting, Postmünster:

<b>Sous vide gegarte Lammkeule</b> <sup>A,E,I,L</sup> mit Tomatenjus, Wurzelgemüse-Ratatouille, Petersilien-Gremolata und selbstgemachten Kartoffelgnocchi	22,90 €
--	---------

<b>Tranchierter Hirschrücken</b> <sup>A,D,E,I,L</sup> mit Preiselbeerjus, Pfifferlingtatar und cremigem Zartweizen-Risotto	31,90 €
<b>Rotfleischiges Forellenfilet</b> <sup>B,D,I</sup> mit Tomatenreduction, BIO-Olivenöl und Ofengemüse-Bulgur	24,90 €
VEGETARISCH <b>Cremige Käsespätzle</b> <sup>A,D,I</sup> mit Bergkäse, frischem Schnittlauch und Röstzwiebeln	9,50 €
VEGAN <b>BIO-Tofu-Kürbis-Gröstl</b> mit Rucola und Soja-Kräuterjoghurt	16,90 €
VEGETARISCH <b>Kartoffel-Zucchini-Bratlinge</b> <sup>A,D,I,K</sup> mit Gartenbohnen Gemüse und Gorgonzola-Creme	14,90 €
<b>„ReitsBurger“</b> <sup>A,D,I,L</sup> <u>Unser Burger mit Zutaten aus der Region</u> Selbstgemachtes Pattie aus BIO-Rindfleisch  (200g) mit haus eigener Burgersoße, knusprigem Speck, Salat, Essiggurke <sup>3,2,8</sup> Zwiebel, Tomate und Käse im Brioche-Semmerl, dazu Pommes	17,50 €
<b>Großer gemischter Salat „Landlust“</b> <sup>D,L,E,K,I</sup> mit Rohkost- und Blattsalaten, Apfel-Honig-Dressing, Kerndl und Brot	8,90 €
- mit karamellisiertem Ziegenkäse <sup>D</sup>	13,90 €
- mit gebratenen Rinderlendensteak	21,90 €

## Brotzeiten



2 Stück Weißwurst <sup>5,6,E,I,L</sup> mit süßem Senf und rescher Breze	5,70 €
1 Paar Wiener <sup>2,3,4,5,6,E,I,L</sup> mit scharfem Senf und Breze	4,50 €
„Landlust“-Roastbeef-Brot <sup>A,D,I,L</sup> Geröstetes Bauernbrot mit rosa Roastbeef, Remouladensoße und kleiner Salatgarnitur	12,90 €
Bayerischer oder Schweizer (mit Bergkäse <sup>D</sup> ) Wurstsalat aus Regensburger-Radl <sup>3,4,5,6,E</sup> mit Hausbrot <sup>I</sup>	8,50 €/8,90 €
Cremiger Obatzda <sup>D</sup> mit Zwiebelringen, dazu Breze <sup>I</sup> und Brot <sup>I</sup>	7,90 €
Abgebräunter Leberkäse <sup>3,4,5,6,E</sup> mit Spiegelei <sup>A</sup> mittelscharfem Senf <sup>L</sup> und Baldhamer Kartoffelsalat <sup>E,L</sup>	9,90 €
Kalter Braten mit Kren <sup>3</sup> , Essiggurke <sup>3,2,8</sup> und Brot <sup>I</sup>	8,50 €
„Landlust“ Brotzeiteller <sup>2,3,4,5,6,8,D,E,I</sup> mit Tölzer Schinken, Speck, Leberkäs, zweierlei Käsestücke <sup>rI</sup> , Kaminwurzn, Butter, Essiggurke, Hausbrot & Breze	12,90 €



**Bayerische Käseauswahl**  
von der Hofkäserei Wöstner  
mit Feigensenf<sup>L,1,3</sup> und Brotauswahl<sup>I</sup> 11,50 €



## Nachspeisen



Warmer Apfelstrudel <sup>D,I,K,3</sup> mit Vanilleeis oder -soße und Sahne	6,50 €
Schokoladen-Cheese Cake <sup>A,D,I</sup> mit Aprikosen-Hagebutten-Mousse und Basilikum	7,90 €
Vanille-Crème brûlée <sup>A,D,I</sup> mit Powidl und selbstgemachtem Cremeeis von Glonner´s Eierlikör (Zorneding)	6,90 €
Stück Kuchen oder Torte aus unserer Vitrine	3,50 €
Zitronen- oder Himbeersorbet mit Minze	Kugel 1,80 €
mit Sekt aufgegossen	4,10 €

- 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