

Unsere Winter-Aperitifé:

(auch alkoholfrei möglich)

„Blutorangen-Sprizz“

Blutorangensaft, Soda, Holundersirup, Secco, Rosmarin 6,20 €

„Quitten-Bier“

Quitten-Sirup, Ginger Beer, Helles Bier, Soda
6,20 €



Vorspeisen



Kleiner gemischter Salat ^{D,L,E} mit Apfel-Honig-Dressing 4,90 €

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

Glacierte Garnelen und Tintenfisch-Ravioli ^{A,B,C,D,I,F}
mit schwarzem Sesam 12,90 €

Ziegenkäsemousse ^{D,I}
mit rote Beete-Kürbis-Relish, eingelegten Egerlingen und Brot 10,50 €

VEGETARISCH „**Landlust-Dreierlei**“ ^{D,I}
Ziegenkäse-Quitten-Aufstrich, Ofenblumenkohl-Creme und Obatzda,
dazu frische Breze und Brot 6,90 €
(+3 € für 2 Pers.)

Suppen



Kräftige Rinderbrühe ^E mit Pfannkuchenstreifen^{A,D,I} 4,50 €

Kalbsconsommé ^{A,E,I,L} mit Sherry und Morchel-Tascherl 7,50 €

„**Landlust Fischtopf**“ ^{B,C,E,I} mit Edelfischfilets, Garnelen,
Safran und Gemüse, dazu Kartoffeln und Holzofenbrot^I Klein 13,00 €
Groß 23,90 €

Hausgemachte, pikante Gulaschsuppe ^{E,I}
mit Rindfleischstückel, Kartoffeln und Paprika, dazu Brot 7,20 €

Hauptgänge



Gerne servieren wir auch kleinere Portionen!

Bayerischer Schweinebraten aus der Schulter ^{E,I} mit Dunkelbiersoße, Kartoffelknödel und Krautsalat ^G	13,90 €
Schnitzel aus der Schweinelende „Wiener Art“ ^{A,I} mit Pommes	13,90 €
Rostbraten aus der bayerischen Rinderlende mit Schmelzzwiebeln ^D , Natursoße ^{I,E} und Butterspätzle ^{A,D,I}	24,90 €
Bayerisches Rinderlendensteak (250g) mit grüner Pfefferbutter ^D , winterlichem Wurzelgemüse ^E und Bratkartoffelstrudel ^{A,D,I}	25,90 €

Aus unserem Holzbackofen:

Geschmortes Züngerl vom Bayerischen Strohschwein ^{D,E,I,L} dazu Portweinglace, grünen Bohnen und Kartoffelstampf	22,90 €
---	---------

VEGETARISCH Cremige Käsespätzle ^{A,D,I} mit Bergkäse, frischem Schnittlauch und Röstzwiebeln	9,50 €
VEGAN Herbstlicher Gemüseeintopf ^E mit Weichweizen, Schwammerl und frischem Schnittlauch	8,20 €
VEGETARISCH Buchweizenrisotto ^{D,E,K} mit Gorgonzola, Wirsing, Pinienkernen und Karottenstroh	15,50 €
„ReitsBurger“ ^{A,D,I,L} <u>Unser Burger mit Zutaten aus der Region</u> Selbstgemachtes Pattie aus BIO-Rindfleisch  (200g) mit hauseigener Burgersoße, knusprigem Speck, Salat, Essiggurke ^{3,2,8} Zwiebel, Tomate und Käse im Brioche-Semmerl, dazu Pommes	17,50 €
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 Rinderlendensteak	21,90 €

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 K) Nüsse/Schalenfrüchte L) Senf

Brotzeiten



Aus unserem Backhaus:

Geröstete Bauernbrotscheiben¹ mit

- Roastbeef, Meerrettich³, Salatgarnitur 12,90 €
- hausgeräuchertem Seesaiblingsfilet^B und Kräutersoße^D 16,90 €
- Kichererbsen, Salbei-Humus und Rote Beete VEGAN 9,50 €
- Süßkartoffelaufstrich, Kürbis und Linsen 9,80 €

2 Stück Weißwürst^{5,6,E,I,L} mit süßem Senf und rescher Breze 5,70 €

1 Paar Wiener^{2,3,4,5,6,E,I,L} mit scharfem Senf und Breze 4,50 €

Bayerischer oder Schweizer (mit Bergkäse^D) 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} 9,90 €

„Landlust“ Brotzeiteller^{2,3,4,5,6,8,D,E,I}
mit Tölzer Schinken, Speck, Leberkäs, zweierlei Käsestückern,
Wild-Kaminwurzn, Butter, Essiggurke, Hausbrot & Breze 12,90 €

Bayerische Käseauswahl^D von der Hofkäserei Wöstner
mit Zwetschgenrelish, Butter^D und Brotauswahl¹ 11,50 €



Nachspeisen



Hausgemachter Apfelstrudel^{D,I,K}
mit Vanilleeis oder -soße und Sahne 6,50 €

Eierlikör-Cheese Cake^{A,D,I}
mit Bratapfel-Crème und Zimt-Karamell 8,50 €

Nougat-Nuss-Parfait^{A,D,K,I} mit eingelegten Zwetschgen 7,50 €

„Heißer Engel“^D
Orangensaft, Zornedinger Eierlikör, Sahne, Zimt 5,90 €

Stück Kuchen oder Torte aus unserer Vitrine 3,50 €

Zitronen- oder Himbeersorbet mit Minze Kugel 1,80 €
mit Sekt aufgegossen 4,10 €