

Unser Saison-Aperitif: (auch alkoholfrei möglich)

„Frühlingserwachen“

Waldmeistersirup¹, Gin, Tonic, Soda, Babybasilikum 6,20 €



Vorspeisen



Kleiner gemischter Salat ^{D,L,E} mit Apfel-Honig-Dressing 5,40 €

Frisch zubereitetes Tatar vom bayerischen Rinderfilet (ca. 130g) mit Olivenöl, Kapern, Schalotten, Sardellen^B und Wachtelspiegelei^A, dazu Butter^D, kleines Salatbouquet und Hausbrot[†] 16,60 €

Kalbskopf-Carpaccio ^E mit süß-sauren Rübchen^{L,E} und lauwarmen Schwarzbrotcroutons^{D,I} 12,50 €

VEGETARISCH **Ziegenkäse-Quiche** ^{A,D,E,I} aus dem Holzbackofen mit Vogerlsalatbouquet und gerösteter Paprikacreme^D 11,70 €

Was Kleines vorweg:

Hausgemachtes Brot^D aus unserem Holzbackofen mit gesalzener Bio-Butter[†] und frischem Schnittlauch 3,90 €

VEGETARISCH **„Landlust-Dreierlei“** ^{D,I}

Avokado-Aufstrich, Kichererbsen-Cashew-Creme und Obatzda, dazu frische Breze und Brot



7,70 €
(+4 € für 2 Pers.)

Suppen



Kräftige Rinderbrühe ^E mit Pfannkuchenstreifen^{A,D,I} 5,00 €

VEGETARISCH **Pastinakencremesuppe** ^{A,D,I} mit Rote Beete Krapferl 5,50 €

„Landlust Fischsuppe“ ^{B,C,E,I} mit Edelfischfilets, Garnelen, Safran und Gemüse, dazu Kartoffeln und Holzofenbrot[†] Klein 14,50 €
Groß 26,60 €

Hausgemachte, pikante Gulaschsuppe ^{E,I} mit Rindfleischstückerl, Kartoffeln und Paprika, dazu Brot 8,00 €

Hauptgänge



Gerne servieren wir auch **kleinere Portionen!**

Bayerischer Schweinebraten aus der Schulter ^{E,I} mit Dunkelbiersoße, Kartoffelknödel und Krautsalat^G 16,50 €

Schnitzel aus der Schweinelende „Wiener Art“ ^{A,I} mit Pommes 15,50 €

Rostbraten aus der bayerischen Rinderlende mit Schmelzzwiebeln^D, Natursoße^{L,E} und Butterspätzle^{A,D,I} 27,70 €

Bayerisches Rinderlendensteak (250g) mit grüner Pfefferbutter^D, Bohnengemüse und Bratkartoffelstrudel^{A,D,I} 28,80 €

Vom Gutshof Polting, Postmünster

Sous vide gegarte Lammhäfte mit Portweinjus, Würzelgemüsewürfel und abgebräunter Thymian-Polenta ^{D,E} 26,90 €

VEGETARISCH **Cremige Käsespätzle** ^{A,D,I} mit Bergkäse, frischem Schnittlauch und Röstzwiebeln 10,60 €

VEGAN **Frühlings-Gemüseintopf** ^E mit Weichweizen, Schwammerl und frischem Schnittlauch 9,10 €

Zanderfilet vom Grill ^{F,D,E,I} mit Chiemgauer Urkornrisotto, Rote Beete und Rucola-Creme 24,90 €

„ReitsBurger“ ^{A,D,I,L} Unser Burger mit Zutaten aus der Region Selbstgemachtes Pattie aus Rindfleisch (200g) mit hausgener Burgersoße, knusprigem Speck, Salat, Essiggurke^{3,2,8} Zwiebel, Tomate und Käse im Brioche-Semmerl, dazu Pommes 18,90 €

Großer gemischter Salat „Landlust“ ^{D,L,E,K,I} mit Rohkost- und Blattsalaten, Apfel-Honig-Dressing, Kerndl und Brot 9,90 €

- mit **karamellisiertem Ziegenkäse** ^D 15,50 €
- mit **gebratenen Rinderlendensteak** 24,40 €

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:



Große geröstete Bauernbrotscheibe¹ mit

- **Roastbeef**, Meerrettich³, Salatgarnitur 14,50 €
- **Paprikacreme** und karamellisiertem **Ziegenkäse^D** 13,90 €
- **Sous vide** gegarter **Maishendelbrust** und **Avokadocreme^D** 15,50 €

2 Stück Weißwurst^{5,6,E,I,L} mit süßem Senf und rescher Breze 6,20 €

1 Paar Wiener^{2,3,4,5,6,E,I,L} mit scharfem Senf und Breze 4,60 €

Bayerischer oder Schweizer (mit Bergkäse^D) **Wurstsalat**
aus Regensburger-Radl^{3,4,5,6,E} mit Hausbrot¹ 9,40 € / 9,90 €

Cremiger Obatzda^D mit Zwiebelringen, dazu Breze¹ und Brot¹ 8,80 €

Abgebräunter Leberkäse^{3,4,5,6,E} mit Spiegelei^A
mittelscharfem Senf^L und Baldhamer Kartoffelsalat^{E,L} 11,00 €

„**Landlust**“ **Brotzeiteller^{2,3,4,5,6,8,D,E,I}**
mit Tölzer Schinken, Speck, Leberkäs, zweierlei Käsestückel,
Wild-Kaminwurzeln, Butter, Essiggurke, Hausbrot & Breze 14,30 €

Bayerische Käseauswahl^D von der Hofkäserei Wöstner
mit Rote Zwiebel-Feigen-Relish, Butter^D und Brotauswahl¹ 12,80 €

Nachspeisen



Hausgemachter Apfelstrudel^{D,I,K}
mit Vanilleeis oder -soße und Sahne 7,20 €

Nuss-Hafer-Crumble^{D,I,K}
mit Joghurt-Zitronen-Cremeeis 6,90 €

Zartbitter-Schokoladenmousse^{D,A,I,K} mit gebrannter Mandel-Hippe 7,90 €

Stück Kuchen oder Torte aus unserer Vitrine 3,90 €

Zitronen- oder Himbeersorbet mit Minze Kugel 2,00 €
mit Sekt aufgegossen 4,30 €