



**Unser Saison-Aperitif:**  
(auch alkoholfrei möglich)



**„Sommer(Nachts)Traum“**

Selbstgemachter Himbeersirup, Limettensaft, Gin,  
Secco und Soda 0,25l 6,50 €

## Vorspeisen



**Kleiner gemischter Salat** <sup>D,L,E</sup> mit Apfel-Honig-Dressing 5,90 €

**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> 16,60 €

**Hausgebeizter Lachs** <sup>B</sup>  
mit Staudensellerie, Avokado, Wasabi-Mayonnaise <sup>A</sup> und Baguette<sup>I</sup> 12,50 €

VEGETARISCH

**Tomaten-Quiche** <sup>A,D,I</sup> aus dem Holzbackofen mit Wildkräutersalat 11,70 €

Was Kleines vorweg:

**Hausgemachtes Brot** <sup>D</sup> aus unserem Holzbackofen  
mit gesalzener Bio-Butter<sup>I</sup> und frischem Schnittlauch 3,50 €



VEGETARISCH „**Landlust-Dreierlei**“ <sup>D,I</sup>

Radieserlfrischkäse, Kichererbsen-Hummus und Obatzda,  
dazu frische Breze und Brot

7,70 €  
(+4 € für 2 Pers.)

## Suppen



**Kräftige Rinderbrühe** <sup>E</sup> mit Pfannkuchenstreifen<sup>A,D,I</sup> 5,40 €

VEGETARISCH

**Blumenkohl-Riesling-Schaumsüppchen** <sup>A,D,I</sup> mit Parmesanschöberl 6,20 €

**„Landlust Fischsuppe“** <sup>B,C,E,I</sup> mit Edelfischfilets, Garnelen,  
Safran und Gemüse, dazu Kartoffeln und Holzofenbrot<sup>I</sup> Klein 14,50 €  
Groß 26,60 €

**Hausgemachte, pikante Gulaschsuppe** <sup>E,I</sup>  
mit Rindfleischstückerl, Kartoffeln und Paprika, dazu Brot 8,00 €

## Hauptgänge



Gerne servieren wir auch kleinere Portionen!

<b>Bayerischer Schweinebraten aus der Schulter</b> <sup>E,I</sup> mit Dunkelbiersoße, Kartoffelknödel und Krautsalat <sup>G</sup>	16,50 €
<b>Schnitzel aus der Schweinelende „Wiener Art“</b> <sup>A,I</sup> mit Pommes	15,50 €
<b>Rostbraten aus der bayerischen Rinderlende</b> mit Schmelzzwiebeln <sup>D</sup> , Natursoße <sup>I,E</sup> und Butterspätzle <sup>A,D,I</sup>	27,70 €
<b>Bayerisches Rinderlendensteak</b> (250g) mit grüner Pfefferbutter <sup>D</sup> , Bohngemüse und Kartoffelgratin <sup>D,I</sup>	28,80 €

### Vom Gutshof Polting, Postmünster

<b>Ausgelöstes Lammhaxerl</b> mit Honig und Thymian sous vide gegart, dazu eigene Jus <sup>E,I</sup> und Chiemgauer Urkornrisotto <sup>D,E,I</sup>	26,90 €
---	---------

VEGETARISCH <b>Cremige Käsespätzle</b> <sup>A,D,I</sup> mit Bergkäse, frischem Schnittlauch und Röstzwiebeln	10,60 €
VEGETARISCH <b>Hausgemachte Gemüse-Maultaschen</b> <sup>A,E,I</sup> mit Sommertomaten-Sugo, Bergkäse <sup>D</sup> und Petersilien-Pesto <sup>D,K</sup>	16,90 €
VEGAN <b>„Landlust Ramen“</b> Kräftige Gemüsebrühe <sup>E</sup> mit Tofu <sup>M</sup> , Karotten, Sellerie <sup>E</sup> , Sesamöl <sup>F</sup> und Korianderpesto <sup>D,K</sup>	9,80 €
<b>Seesaiblingsfilet vom Grill</b> <sup>F,I</sup> dazu Parmesanschaum <sup>D,E</sup> Erbsen und Kartoffel-Strudel <sup>A,D,I</sup>	26,90 €
<b>„ReitsBurger“</b> <sup>A,D,I,L</sup> <u>Unser Burger mit Zutaten aus der Region</u> Selbstgemachtes Pattie aus Rindfleisch (200g) mit hauseigener Burgersoße, knusprigem Speck, Salat, Essiggurke <sup>3,2,8</sup> Zwiebel, Tomate und Käse im Brioche-Semmerl, dazu Pommes	18,90 €
<b>Großer gemischter Salat „Landlust“</b> <sup>D,L,E,K,I</sup> mit Rohkost- und Blattsalaten, Apfel-Honig-Dressing, Kerndl und Brot	10,50 €
- mit <b>karamellisiertem Ziegenkäse</b> <sup>D,I</sup>	15,50 €
- mit <b>gebratenem Rinderlendensteak</b>	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 M) Sojabohnen

## Brotzeiten



Aus unserem Backhaus:

  
AM REITSBERGER HOF

**Große geröstete Bauernbrotscheibe** <sup>l,D</sup> mit

- **Roastbeef**, Meerrettich<sup>3</sup>, Salatgarnitur 14,50 €
- **Kaltem Schweinebraten**, Meerrettich<sup>3</sup>, Salatgarnitur 8,90 €
- **karamellisiertem Ziegenkäse** <sup>D,l</sup> und Avokado 13,90 €
- **Burrata** <sup>D</sup>, Tomatencreme und Zupfsalat 12,50 €

**2 Stück Weißwurst** <sup>5,6,E,l,L</sup> mit süßem Senf und rescher Breze 6,20 €

**1 Paar Wiener** <sup>2,3,4,5,6,E,l,L</sup> mit scharfem Senf und Breze 4,60 €

**Bayerischer oder Schweizer** (mit Bergkäse<sup>D</sup>) **Wurstsalat**  
aus Regensburger-Radl<sup>β,4,5,6,E</sup> mit Hausbrot<sup>l</sup> 9,40 €/9,90 €

VEGETARISCH **Cremiger Obatzda**<sup>D</sup>  
mit Zwiebelringen, dazu Breze<sup>l</sup> und Brot<sup>l</sup> 8,80 €

**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> 11,00 €

„**Landlust**“ **Brotzeitteller** <sup>2,3,4,5,6,8,D,E,l</sup>  
mit Tölzer Schinken, Speck, Leberkäs, zweierlei Käsestückel,  
Wild-Kaminwurzn, Butter, Essiggurke, Hausbrot & Breze 14,90 €

VEGETARISCH **Bayerische Käseauswahl** <sup>D</sup> von der Hofkäserei Wöstner  
mit Feigensenf<sup>L,G,1,3</sup>, Butter<sup>D</sup> und Brotauswahl<sup>l</sup> 12,80 €

## Nachspeisen



**Hausgemachter Apfelstrudel** <sup>D,l,K</sup>  
mit Vanilleeis oder -soße und Sahne 6,90 €

**Dunkle Schokoladen-Mascarpone-Crème** <sup>A,D</sup>,  
mit Erdbeeren und süßem Knödel-Carpaccio <sup>l,D</sup> 7,90 €

**Honig-Cheesecake** <sup>A,D,l,K</sup> mit Holunder-Zitrus-Cremeeis<sup>A,D</sup> 7,90 €

**Stück Kuchen oder Torte** aus unserer Vitrine 3,90 €

VEGAN **Zitronen- oder Himbeersorbet** mit Minze *Kugel* 2,00 €  
mit Sekt bzw. alkoholfreiem Secco aufgegossen 4,30 €