

Unser Saison-Aperitif: (auch alkoholfrei möglich)

„Altweibersommer“

Hofeigener Apfelsaft, Gin, Tonic Water,
Rohrzucker, Thymian 0,3l 6,90 €



Vorspeisen

VEGETARISCH *Kleiner gemischter Salat*^{D,L,E} mit Apfel-Honig-Dressing 6,90 €

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 16,90 €

Carpaccio von der geschmorten Rinderschulter^E
mit süß-sauer eingelegtem Zornedinger Kürbis,
dazu Kernölmayonnaise^A und Brot^I aus unserem Backhaus^I 11,90 €

VEGETARISCH

Lauch-Ziegenkäse-Mousse^{D,E} auf wildem Brokkoli-Salat
mit Haselnusspesto^{D,K} und Frisée, dazu Brotvariation^I 12,50 €

„Landlust-Dreierlei“^{D,I}

Apfel-Speck-Butter^D, Kürbis-Hummus und Obatzda^D,
dazu frische Breze und Brot^I

8,50 €
(+4 € für 2 Pers.)

Zwischengericht

Scheiben vom gekochten Kalbszüngerl^{E,L} auf gerösteter Brotscheibe^{I,D}
mit Camembert-Kräuter-Creme^D und mariniertem Zupfsalat 10,90 €

Suppen

Kräftige Rinderbrühe^E mit Pfannkuchenstreifen^{A,D,I} 5,90 €

Bayerische Zwiebelsuppe^E
mit gerösteten Bergkäse-Brezenstückern^{D,I} und Majoran 6,90 €

„Landlust Fischsuppe“^{B,C,E,I} mit Edelfischfilets, Garnelen,
Safran und Gemüse, dazu Kartoffeln und Holzofenbrot^I

Klein	14,90 €
Groß	26,90 €

Hausgemachte, pikante Gulaschsuppe^E
mit Rindfleischstückern^I, Kartoffeln und Paprika, dazu Brot^I 8,50 €

Hauptgänge

Gerne servieren wir auch kleinere Portionen!

Bayerischer Schweinebraten aus der Schulter ^E
mit Dunkelbiersoße¹ und zwei Kartoffelknödel 15,50 €
dazu passt perfekt: Krautsalat 3,50 €

Schnitzel aus der Schweinelende „Wiener Art“^{A,I} mit Pommes 16,90 €

Geschmortes, bayerisches Rinderschulter-Scherz^E
mit Tomatenjus^E und hausgemachten Kartoffel-Kürbis-Gnocchi^{A,I} 24,90 €

Rostbraten aus der bayerischen Rinderlende (250g)
mit Schmelzzwiebeln^D, Natursoße^{I,E} und Butterspätzle^{A,D,I} 28,90 €

Bayerisches Rinderlendensteak (250g)
mit grüner Pfefferbutter^D, wildem Brokkoli und Kartoffelgratin^{D,I} 29,50 €

Seesaiblingsfilet mit Brezenkruste ^{A,B,I}
dazu Chiemseer Urkorn-Kräuter-Risotto^{D,E} und glacierte Rote Raner 27,50 €

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

VEGETARISCH Cremige Käsespätzle ^{A,D,I}
mit Bergkäse, frischem Schnittlauch und Röstzwiebeln 11,50 €
dazu passt perfekt: Kleiner gemischter Salat ^{D,L,E} 6,90 €

VEGAN Rote-Beete-Steaks ^{E,I}
mit herbstlichem, buntem Linsengemüse und Kräuteröl 16,90 €

VEGETARISCH Kartoffel-Spinat-Maultaschen ^{A,D,I}
mit Ziegenkäse gefüllt, dazu Schnittlauchdip^D und Salatbouquet 16,90 €

VEGETARISCH Zornedinger Ofen-Kürbis vom Glonner Hof
mit gekochtem Bulgur^{D,E} und frischer Petersilie 15,50 €

Großer gemischter Salat „Landlust“ ^{D,L,E} mit frischen Rohkost-
und Blattsalaten, Apfel-Honig-Dressing, Kerndl^K und Brot^I 10,50 €

- **VEGETARISCH mit karamellisiertem Ziegenkäse** ^{D,I} 15,50 €
- mit gebratenem Rinderlendensteak 26,50 €

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 M) Sojabohnen

Brotzeiten

Aus unserem Backhaus:

**Backhaus**
AM REITSBERGER HOF

Große geröstete Bauernbrotscheibe ^{l,D} mit

- **Roastbeef**, Meerrettich³, Salatgarnitur 14,50 €
- **Kaltem Schweinebraten**, Butter^D, Salatgarnitur 8,90 €
- **VEGETARISCH karamellisiertem Ziegenkäse** ^{D,l} und Avocado 13,90 €
- **hausgebeiztem Seesaibling** ^B, Limettenmayonnaise^A 14,90 €

2 Stück Weißwurst ^{5,6,E,l,L} mit süßem Senf und rescher Breze 6,50 €

1 Paar Wiener ^{2,3,4,5,6,E,l,L} mit scharfem Senf und Breze 4,90 €

Bayerischer oder Schweizer (mit Bergkäse^D) **Wurstsalat**
aus Regensburger-Radl^{3,4,5,6,E} mit Hausbrot^l 9,50 €/10,50 €

VEGETARISCH Cremiger Obatzda^D
mit Zwiebelringen, dazu Breze^l und Brot^l 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,l}
mit Tölzer Schinken, Speck, Leberkäs, zweierlei Käsestückerei,
Wild-Kaminwurzn, Butter, Essiggurke, Hausbrot & Breze 15,50 €

VEGETARISCH Bayerische Käseauswahl ^D von der Hofkäserei Wöstner
mit Feigensenf^{L,G,1,3}, Butter^D und Brotauswahl^l 14,90 €

Nachspeisen

VEGETARISCH Hausgemachter Apfelstrudel ^{D,l,K}
mit Vanilleeis oder -soße und Sahne 7,50 €

VEGETARISCH Reitsbergers Apfel-Karamell-Cremeeis ^{A,D,l}
mit Marillenkompott und Schokoladencrumble^{D,l} 9,50 €

VEGETARISCH Zwetschgen-Tiramisu ^{D,l} mit gebrannten Mandeln^K 8,50 €

VEGETARISCH Stück Kuchen oder Torte aus unserer Vitrine 3,50 € - 4,20 €

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