

Mahlzeit

HABE DIE EHRE!

Was Sie heute bei uns auch essen und trinken werden.
Zwei Zutaten enthält jedes unserer Gerichte –
Liebe & Respekt

Der Respekt der Bauern für ihre Tiere und Pflanzen.

Der Respekt der Winzer für ihre Trauben und Reben.

Der Respekt der Brauer, Fleischer, Fischer und Bäcker
vor Ihrem Handwerk.

Und der Respekt und Liebe zu diesen Produkten,
die wir heute verarbeiten dürfen.

Schön das Sie da sind!

Für alle andern Angaben zu Inhaltsstoffen, falls Sie eine Allergie oder
Unverträglichkeit beschäftigt, fragen Sie unser Service-Team.

Für Umbestellungen erlauben wir uns 1,50€ zu berechnen.



Aperitif

Mit

Aperol Spritz	Aperol, Prosecco, Soda, Orange	0,2l	7,80 €
Cassis-Spritz	Bio Cassis Sorbet, Prosecco, Soda	0,2l	7,80 €
Alpen-Kracherl	Josef-Gin "Alpine Botanicals" Grapefruit, Zitronensaft, Ingwer, Soda, Rosmarin	0,3l	9,10 €
Dirndl-Spritz	Ingwer, Zitrone, Prosecco, Soda	0,2l	7,80 €
Franken Campus	Blanc de Noir 2018 Flaschengärung von Markus Meier	0,1l	6,80 €
Männer-Sache	Bier, Gin, Hollersirup, Zitrone	0,3l	8,20 €
Holler-Weiße	Eigener Holler-Sirup mit Weißbier	0,3l	4,40 €
Limoncello-Spitz	Limoncello, Soda, Prosecco	0,2l	8,20 €

Ohne

Cassis-Spritz "ohne"	Cassis Sorbet, Soda, Prosecco o. Alkohol	0,2l	7,80 €
Hugo "nüchtern"	Hollersirup, Alk.freier Prosecco, Soda	0,2l	7,80 €
Dirndl "nüchtern"	Ingwer, Zitrone, Prosecco o. Alkohol,	0,2l	7,80 €
Sanbitter Spritz	Sanbitter, Alkoholfreier Prosecco, Soda	0,2l	7,90 €



- Eine überraschende Mundreise durch die Alpen -

Euer Vertrauen - Unsere Müh in

3 Gängen 42.-

5 Gängen 58.-

mit

Gmias, Kräutern, Salat, Fleisch, Fisch
und zum Schluss was Siass

ohne

Innereien, Exotischem, Lamm, Krustentiere

unbedingt

Geschmack, Respekt & viel Amore

- Weinreise -

Der passende Wein, abgestimmt auf jedes Gericht

3 Gläser 23.-

4 Gläser 28.-

- Bierreise -

Das passende Bier, abgestimmt auf jedes Gericht

3 Gläser 15.-

4 Gläser 19.-



GABRIELE
LANDHOTEL ***

Vorspeisen

Briah von de Kiah
Kräftige Rindersuppe. Kaspressknödel. Wurzelwerk.
6,5

Kürbis-Kokossuppe *Vegan, Glutenfrei*
Kürbis. Kokosnussmilch. Steirisches Öl. geröstete Kerne.
8,5

Wasser & Erde
Rote Beete-Ravioli. Chiemsee Räucherforellen-Füllung. Apfel-Kren-Soße.
16,9

Ziege "Elsa" *Vegetarisch*
Gefüllte Ziegenfrischkäse-Marillen-Taschen. Feldsalat. Apfeldressing. Nüsse.
Steirisches Öl
15,5

"Schüssel voll Glück" *Vegetarisch, glutenfrei möglich*
Gemischte Blattsalate. Paprika. Gurke. Tomate. Sprossen. Croutons
5,8



Hauptspeisen

Unser Klassiker

“Sauerbraten vom OX” 7 Tage eingelegte und sanft geschmorte Ochsenbacke
Selleriecreme. Spinatknödel. Röstzwiebeln
23,9 | klein 19,9

Hirschgulasch aus heimischen Wäldern
Blaukraut. Preiselbeeren. Nussspätzle
21,9 | klein 18,9

Cordon bleu “Bavaria” *glutenfrei möglich*
Strohschwein. Obatzda. Kochschinken. Bratkartoffeln. Preiselbeeren
21,9

Maishähnchenbrustfilet *glutenfrei möglich*
eingelegter Kürbis. Kürbis-Risotto. Kerne.
19,9

Zwiebelrostbraten *glutenfrei möglich*
Selleriecreme. Röstzwiebeln. Rotweinsosse. Bratkartoffeln
28,9



Hauptspeisen

Lachsforellenfilet *glutenfrei möglich*
Kürbis-Pürree. Erbsen-Gemüse. Sprossen. Krensoße
23,5

Spinatknödel
Apfel-Parmesan-Soße. Kräuteröl. Zupfsalat
16,5

Kürbis-Risotto *vegan möglich, glutenfrei möglich*
eingelegter Kürbis. Kernöl. Kernd'l
15,5

Thai-Curry *vegan, glutenfrei möglich, lactosefrei*
mit buntem Gemüse. Limettenblätter. Kokosmilch. Basmatireis
vegan 17,9
mit Hähnchenbrust 19,9
mit Lachsforellenfilet 24,5



GABRIELE
LANDHOTEL ***

Dessert

Crème brûlée *glutenfrei*
Tonkabohne. Johannisbeer-Sorbet.
10,5

Lebkuchen-Parfait *glutenfrei*
Marillen-Röster. Glühwein-Reduktion.
8,5

Gebackene Apfelkücherl
Vanilleeis. Sahne. Zimt und Zucker
8,5

BIO- Zwetschgenröstorsorbet *glutenfrei*
frischer Zwetschgenröster. Baiser
6,9

Für 2 Personen:
Karamellierter Apfel-Schmarrn
Walnusseis. Zwetschgenröster
ca. 30 Minuten
24,9

