

# 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.





## Mit

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

## Ohne

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

# Mundart

## - 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



# Dessert

Créme 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- Zwetschgenröstersorbet *glutenfrei*  
frischer Zwetschgenröster. Baiser  
6,9

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

