

# 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

<b>Aperol Spritz</b>	Aperol, Prosecco, Soda, Orange	0,2l	7,80 €
<b>Sarti-Spritz</b>	Sarti, Prosecco, Soda, Orange	0,2l	7,80 €
<b>Alpen-Kracherl</b>	Josef-Gin "Alpine Botanicals" Grapefruit, 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 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-Spritz</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 Mühe 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. Bärlauch-Pfannkuchen-Streifen. Wurzelwerk.  
6,5

Spargelcremesuppe  
Bergkäse-Polenta. Kräuteröl  
8,5

*Vegetarisch,  
glutenfrei*

Ziegenkäse-Honig-Mousse  
Blattsalate. Himbeer-Dressing. Radieserl. Röstbrot. Sprossen  
14,9

*Vegetarisch,  
glutenfrei möglich*

“Bayerische Rolle”

2 große Frühlingsrollen. Gemüse. Glasnudeln. Strohschweinebraten.  
Spitzkrautsalat. Kernöl-Mayo. Asia-Dip  
9,8

Bayerisches “Vitello tonnato”  
Kalbstafelspitz. Thunfisch-Räucherforellen-Creme. Kapern. Brot  
14,9

*glutenfrei möglich*

“Schüssel voll Glück”

Gemischte Salatschüssel mit Hausdressing. Croutons. Sprossen  
5,8

*Vegetarisch,  
glutenfrei möglich*



# Hauptspeisen

## Unser Klassiker

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

Kalbstafilespitz gekocht in der Brühe *glutenfrei*  
Frühlingsgemüse. Schnittlauch-Kartoffeln. Kren  
18,9 | klein 15,9

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

Maishähnchenbrustfilet  
Ravioli mit Erbsen-Minze-Füllung. Bärlauchpesto.  
21,9

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



# Hauptspeisen

Chiemsee-Zanderfilet *glutenfrei möglich*  
Kartoffel-Erbсен-Püree. Sprossen. Krensoße  
23,5

Kasknödel  
braune Butter. Bergkäse. Blattsalate.  
16,5

Ravioli  
mit Erbsen-Minze-Füllung. Bärlauchpesto  
17,9

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



GABRIELE  
LANDHOTEL \*\*\*

# Dessert

Zartbitter Schokoladenmousse mit Chili *glutenfrei*  
Sauerkirschen. Kirschsorbet  
9,5

Pfirisch-Passionsfrucht-Sorbet  
marinierte Erdbeeren. Crumble  
8,5

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

1 Nocke vom Bockbier-Eis *glutenfrei*  
Apfelkompott. Walnüsse.  
6,9

