

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 €
Sarti-Spritz	Sarti, Prosecco, Soda, Orange	0,2l	7,80 €
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

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 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. Spinatknödel. Röstzwiebeln
23,9 | klein 19,9

Kalbstafelspitz 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
Hausgemachte Tagliatelle. Bärlauchpesto. Bratgemüse
21,9

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



Hauptspeisen

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

Spinatknödel
Apfel-Parmesan-Soße. Parmesan. Blattsalate.
16,5

Hausgemachte Tagliatelle
Bärlauchpesto. Tomate, Pinienkerne & Burrata
21,9

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

vegan, glutenfrei möglich, lactosefrei

Dessert

Zartbitter Schokoladenmousse *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

