

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	Cremant Blanc de Noir 2021 Flaschengärung von Markus Meier	0,1l	9,10 €
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. Pfannkuchenstreifen. Wurzelwerk.
6,5

Garten-Kohlrabicremesuppe *Vegetarisch*
Kracherl. Kräuteröl
8,5

Mozzarella-Mousse *Vegetarisch,*
Blattsalate. Himbeer-Dressing. Radieserl. Sprossen
14,9

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

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

“Schüssel voll Glück” *Vegetarisch,
glutenfrei möglich*
Gemischte Salatschüssel mit Hausdressing. Croutons. Sprossen
5,8



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

Schnitzel “Wiener Art” vom Strohschwein *glutenfrei möglich*
Kartoffelsalat. gerührte Preiselbeeren.
18,1
mit gebratene Steinpilze 28,5

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



Hauptspeisen

Backfisch vom Chiemsee-Zanderfilet
Kartoffelsalat. Safran-Mayo.
23,5

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

Hausgemachte Tagliatelle & gebratene Steinpilze
in Knoblauchöl
24,9

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
Sauerkirschen. Kirschsorbet

glutenfrei

9,5

Pfirisch-Passionsfrucht-Sorbet
Hombeer-Ragout. Crumble

8,5

Gebackene Apfelkücherl
Vanilleeis. Sahne. Zimt und Zucker

8,5

Zitronen-Parfait
Himbeeren-Ragout. Cantuccini.

7,9



GABRIELE
LANDHOTEL ***