



SPEISEKARTE

SUPPEN UND VORSPEISEN

Leberspätzlesuppe	€ 6,50
Tafelspitzbrühe mit Kräuterpfannkuchen	€ 6,20
Knoblauchrahmsuppe mit gerösteten Schwarzbrotwürfeln	€ 6,90
Bunter Blattsalat mit gebratenem Speck und gerösteten Schwarzbrotwürfeln	€ 9,50

BAYRISCH' KOCHT

Schweinsbraten in Dunkelbiersoße mit Semmelknödel und Speckkrautsalat	€ 14,90
Kalbsbeuscherl von Lüngerl, Herz und Züngerl mit Semmelknödel	€ 13,50
Abgebräunter Leberkas mit Spiegelei und Röstkartoffeln	€ 13,50
Freitags: Geschmorte Ochsenbackerl mit Serviettenknödel und Salat	€ 21,50

LEICHTE KÜCHE

Bauerngartl Bowl Gurke, Karotte, Paprika, Blattsalat, Kürbiskerne, Feta und Brotchips	€ 15,50
Geröstete Pfifferlinge und Kirschtomaten auf feinen Bandnudeln mit Rukola-Pesto	€ 16,50
mit gegrillten Streifen von der Ochsenlende	€ 22,50
Gegrillte Paprika, ^{vegan} Aubergine, Zucchini mit Rosmarinkartoffeln und Rukola	€ 15,50
Sahnige Käsespätzle mit Bergkäse und Röstzwiebeln	€ 11,90
Gemüsecurry ^{vegan} mit Langkornreis	€ 15,50
mit Putenstreifen	€ 21,50



AUS DER PFANNE UND VOM GRILL

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites, Salatteller und Preiselbeeren	€ 22,50
Rahmschnitzel von der Pute mit Spätzle	€ 17,90
Bachsaiblingsfilet in Zitronenbutter mit Rosmarinkartoffeln und mediterranem Grillgemüse	€ 25,90
Zanderfilet vom Rost auf Wirsing mit Kartoffeln	€ 23,90



VOM WEIDEOCHSEN VON UNSEREM BAUERNHOF



Suppentopf kräftige Fleischbrühe mit Nudeln, Gemüsestreifen und Ochsenfleischwürfeln	€ 11,50	Biergulasch vom Ochsenwادل mit Semmelknödel und Kartoffeln	€ 18,50
Gefüllte Ochsenroulade „Hausfrauen Art“ dazu Spätzle und Salat	€ 19,90	Ochsenlende mit Senf-Zwiebel-Kruste dazu Röstkartoffeln und Salat	€ 29,50
Ochsenbraten in Barolosoße mit Kartoffel- und Semmel- knödel und Salat	€ 19,50	Zartes Steak vom Ochsenfilet mit Rosmarinkartoffeln und mediterranem Gemüse	€ 36,50
Ochsen-Schmankerl G'surte Ochsenbrust ⁶ , Tafelspitz und Ochsenwادل mit Wurzelgemüse dazu Apfelkren und Röstkartoffeln	€ 22,50	Altwiener Schwammerl- rostbraten aus der Lende mit Röstkartoffeln	€ 25,90
	kleine Portion € 16,50	kleine Portion € 20,90	

¹ Farbstoff, ² Konservierungsstoff, ³ Antioxidationsmittel, ⁴ Geschmacksverstärker,
⁵ geschwefelt, ⁶ Niritpökelsalz, ⁷ Koffeinhaltig, ⁸ Chininhaltig

SOMMER IM GLAS

Hugo Hollersirup, Prosecco, Minze	0,25 l	€ 6,50
Lillet Wild Berry Lillet, Wild Berry, geeiste Himbeeren		
Aperol Sprizz Aperol, Prosecco, Minze		
Rosato Rabarbaro Ramazotti Rosato, Rhabarber, Prosecco		
Melon Wild Berry <i>alkoholfrei</i> Geeiste Melone, Wild Berry		
Kräuterlimonade auf Eis, hausgemacht, mit Minze	0,25 l	€ 5,20



BROTZEITEN

Kalter Schweinsbraten mit frischem Kren, Bauernbrot und Butter	€ 13,90	Ochsenfleisch sauer mit Zwiebelringen, Kernöl und Bauernbrot	€ 14,90
Münchner Wurstsalat ^{4,6} mit Bauernbrot	€ 9,90	Obatzda mit Tomate und Bauernbrot	€ 11,50
Essigknödel mit roten Zwiebeln	€ 8,90	Griebenschmalzbrot mit geschrotetem Pfeffer	€ 7,90
2 Debreziner mit Hausmachersenf und Brot	€ 7,90	Schweizer Wurstsalat ^{4,6} mit Bauernbrot	€ 10,90

ZUM DESSERT

Bananen-Stracciatella-Parfait mit fruchtiger Himbeersöße	€ 8,90
Affogato al caffè Doppelter Espresso mit Vanilleeis	€ 6,50
Apfelkücherl mit Walnusseis	€ 9,90
Zwetschgenschwips Armagnac-Pflaumen mit Vanilleeis ¹ und Sahne	€ 8,90
Kaiserschmarr'n mit Apfelmus Hauptgericht oder Dessert für 2 Personen	€ 13,90
Vanilleeis ¹ mit heißen Himbeeren	€ 8,90

HOCHPROZENTIGES

Aus dem Obstgarten: Obstler	2 cl	€ 3,20
Zwetschgenwasser / Birne / Apfelbrand	2 cl	€ 3,50
Kirschwasser / Marille / Williams Birne	2 cl	€ 4,20
Grappa D'ORO riserva, im Eichenfass gereift	2 cl	€ 5,90
Liköre und Bitters Ramazotti / Averna / Hirschkuss	2 cl	€ 3,50
Holunderblüten- Apfel-Likör	2 cl	€ 3,90
Williams-Birnen-Likör / Johannisbeerlikör	2 cl	€ 3,50

FRISCH AUS DER KAFFEEMÜHLE

Kaffee	Tasse € 3,20 Haferl € 4,50	Tee aus biologischem Anbau in den Sorten Darjeeling, Grüner Tee, Früchte, Pfefferminz, Kräuter, Kamille	Haferl € 4,20
Espresso	€ 3,20	Glühwein im Haferl	€ 4,90
Doppelter Espresso	€ 4,20		
Cappuccino	Tasse € 3,60 Haferl € 4,90		
Latte Macchiato	€ 4,90		
Heiße Schokolade	Tasse € 3,50 Haferl € 4,90		

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Adelholzner Gourmet	0,25 l	€ 3,20
Classic Mineralwasser	0,75 l	€ 6,50
Classic naturell	0,5 l	€ 4,20
Tafelwasser	0,5 l	€ 3,50
Apfelsaft / Orangensaft / Johannisbeernektar	0,2 l	€ 3,20
Apfel-, Orangen-, Trauben-, Johannisbeerschorle	0,4 l	€ 3,90
Rhabarberschorle, Hollerschorle	0,4 l	€ 4,20
Frucade		
Zitronenlimonade ²	0,2 l	€ 3,00
Orangenlimonade ^{1,2,7}	0,2 l	€ 3,00
Cola ^{1,2,7}	0,2 l	€ 3,00
Cola Mix Spezi ^{1,2,7}	0,4 l	€ 3,90
Cola light ^{1,2,7}	0,3 l	€ 3,90

BIERE VOM AUERBRÄU

Helles Bier vom Fass	0,5 l	€ 4,10
	0,3 l	€ 3,10
Pils vom Fass	0,3 l	€ 4,30
Rosenheimer	0,5 l	€ 4,30
Hefeweißbier vom Fass, naturtrüb	0,3 l	€ 3,30
Johann Auer, Dunkle Weiße	0,5 l	€ 4,30
Leichte Weiße	0,5 l	€ 4,30
Original Münchner Helles alkoholfrei	0,5 l	€ 4,30
Weißbier alkoholfrei	0,5 l	€ 4,30
Radlerhalbe	0,5 l	€ 4,10
Russenhalbe	0,5 l	€ 4,10

*Für Kenner eines echten
bayrischen Traditionsdunkel*

Bajuwaren Trunk	0,5 l	€ 4,30
Dunkel	0,3 l	€ 3,30
im Glaskrug serviert		

Die Grundlage für guten Wein wird natürlich im Weinberg gelegt. Und hier sind die natürlichen Gegebenheiten wie Bodenbeschaffenheit, Mikroklima, Ausrichtung, Hangneigung genauso bedeutend wie die tägliche Pflege des Weinbergs. Wir haben eine Auswahl an Weinen von ausgesuchten Weingütern für Sie verkostet und entführen Sie in die

WELT DER WEINE

DEUTSCHLAND

Pfalz	Kallstadter Kronenberg Riesling	0,25 l	€ 6,20
W	Kabinett – trocken – frischer Pfirsichduft, saftig und leicht	Flasche	€ 18,60
Baden	Steinfelsen Grauer Burgunder	0,25 l	€ 7,50
W	trocken – fruchtige Art mit feiner Säure, edle Reife 2 Jahre im Holzfass gereift	Flasche	€ 22,50
Franken	Volkacher Kirchberg	0,25 l	€ 8,90
W	Müller Thurgau – halbtrocken – zartwürzig, harmonisch	im Bocks- beutel	

ÖSTERREICH

Kremstal	Sonnhof GrüVe	0,25 l	€ 9,50
W	trocken – Veltliner mit Schliff, angenehmes Säurespiel	Flasche	€ 28,50
Niederösterreich	Blauer Zweigelt	0,25 l	€ 6,20
R	trocken – purpurrot, harmonische Frucht	Flasche	€ 18,60

ITALIEN

Toscana	Fumaio Chardonnay & Sauvignon	0,25 l	€ 7,80
W	trocken – komplexe Fruchtaromen, finessenreich	Flasche	€ 23,40
Lombardei	Lugana Trebbiano di Lugana	0,25 l	€ 9,50
W	trocken – zartes Bukett mit Mandelnote, würziger Geschmack	Flasche	€ 28,50
Apulien	Toro viola negroamaro puglia	0,25 l	€ 7,50
R	trocken- kräftig- Beerendaromen	Flasche	€ 22,50
Trentino	Merlot Trentino	0,25 l	€ 7,50
R	trocken – elegant, feine Nuancen	Flasche	€ 22,50
Apulien	Primitivo Salento	0,25 l	€ 7,80
R	trocken – granatrot, ausgewogene Frucht und Tannin	Flasche	€ 23,40





AUS DER REGION – FÜR DIE REGION

Von diesen regionalen Partnern beziehen wir frische Lebensmittel:

- » Eier von Das Weideei, Eulenthal
- » Wurst- und Fleischwaren von der Metzgerei Gigglinger, Schmidhausen
- » Ochsenfleisch vom eigenen Bauernhof
- » Milchprodukte von der Molkerei Berchtesgadener Land
- » Schnäpse von der Brennerei Kögl, Bichl und Schnitzenbaumer, Oberwertach

FRISCH & NACHHALTIG



LandWirtschaft Höß

Aiblinger Str. 30

83075 Litzldorf

www.gasthof-hoess.de

hotel@gasthof-hoess.de

Tel. 0 80 66 355