

LANDGASTHAUS
Fischer**wirt**
in Schlehdorf am Kochelsee

herzlich, ehrlich, regional



SPEISEKARTE

Sehr verehrte Gäste!

Unsere **Speisekarte** für den Verzehr im Restaurant wird regelmäßig geändert, da sie u.a auch von den Jagderfolgen unserer heimischen Fischer und Jäger abhängig ist.

Damit Sie sich dennoch einen Überblick über unser Speisenangebot verschaffen können, stellen wir Ihnen hier unsere „**Standard-Karte**“ ein.
Die Gerichte der aktuellen **Tageskarte** teilen wir Ihnen auf Wunsch gerne telefonisch unter 08851-484 mit oder Sie lassen sich überraschen!

Für unsere kleine Gäste bieten wir eine „**Piratenstarke Kinderkarte**“ mit **Kindermenü** (0,2 l Getränk, Kindergericht, einer Kugel Eis in der Waffel) oder kindgerechten Einzelgerichten an!

Alle Gerichte können Sie mitnehmen,
bitte beachten Sie hierzu auch unsere „**Außer-Haus-Karte**“ unter dem Menüpunkt „Kulinarik“.

Bei Verzehr von Speisen im Restaurant sind in den Preisen seit 1.1.2024 wieder 19 % Mehrwertsteuer, in allen Außer-Haus-Gerichten 7 % Mehrwertsteuer enthalten!

Salate, Vorspeisen & Suppen (Preise incl. 19 % Mwst)

Garnelen-Salat - in der Schale halbiert und mit Knoblauch und Rosmarin marinierte Garnelen vom Rost auf bunten Blattsalaten in Aceto-Balsamico-Dressing mit hausgemachter Cocktailsoße und Knoblauchbrot 20,40

Bunter Fischvorspeisenteller mit verschiedenen gebratenen Fischfilets & marinierter Garnele vom Rost (Rohgewicht gesamt 150 g) an Blattsalaten in Aceto-Balsamico-Dressing, Cocktailsoße und Sahnemeerrettich 19,80



Geschmolzener Ziegenkäse auf marinierten Blattsalaten in Aceto-Balsamico-Dressing mit Trauben & gerösteten Walnüssen 17,10

Judo-Salat - Blattsalate und Tomatenscheiben in Aceto-Balsamico-Dressing natur gebratene Putenbruststreifen und sautierte Egerlinge mit Croutons 15,70
Kleiner Judosalat 12,60

Californischer Salat - Blattsalate mit Tomatenscheiben und Maiskörnern in hausgemachter French-Dressing dazu im Körnermantel gebratene Putenbruststreifen 16,60 *Kleiner Californier 14,30

Italienischer Salat - Blattsalate in hausgemachter French-Dressing, Thunfisch, Käsestreifen, Oliven, Tomaten, Zwiebeln & gekochtes Ei 15,40
Kleiner Italiener 14,30

Griechischer Salat - Blattsalate in hausgemachter French-Dressing Fetakäse, Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Oliven, milde Peperoni und geröstete Speckwürfel 15,40 Kleiner Grieche 14,30

Kleiner gemischter Salat 7,80 **Großer gemischter Salat** mit Ei 13,10



Marinierte Blattsalate in French-Dressing 6,50



Ofenfrisches Knoblauchbrot dazu 4,60
7,60



Pizzabrot dazu

Klassiker, vegetarisch und vegan (Preise incl. 19 % Mwst)

Krustenbraten von der Schweineschulter

mit Braunbier-Soße zweierlei Knödel und Speckkrautsalat 16,90

Wir braten den beliebten bayerischen Klassiker noch wie zu Großmutter's Zeiten im Rohr mehrmals am Tag, damit er immer frisch auf den Teller kommt! Spätabends soll nichts übrig bleiben, deshalb die Knappheit!!! Bei starkem Betrieb deshalb bitte evtl. gleich ein Alternativ-Gericht mitteilen, falls „er“ zum Zeitpunkt der Bestellung in der Küche gerade aus sein sollte!

Jägerbraten mit Rahm von frischen Egerlingen

dazu hausgemachte Eierspätzle und marinierte Blattsalate

- alternativ Jägerschnitzel vom Schwein - wenn Schweinebraten aus 20,50



Hausgemachte Kräuter-Spinat-Kasknödel

mit zerlassener Butter und frisch geriebenem Parmesan 14,60

...auf Wunsch mit Speckkrautsalat + 4,90



Gemüsepalatschinken - fein gefüllt mit Rahmgemüsen

und mit Käse überbacken dazu Kräuterkartoffeln 17,90



Hausgemachtes Gemüserösti auf Rahm von frischen Egerlingen

(Soße enthält Bratensoße) 14,90



Hausgemachtes Gemüserösti

mit bunten Blattsalaten & Cocktailtomaten in Aceto-Dressing 14,90



Bunte Gemüse nach Tagesangebot mit Sauce Hollandaise dazu

Ofenkartoffel & Sauerrahm 14,90



oder mit Salzkartoffeln (ohne Butter/Sauce Hollandaise) 13,90



Spaghettini in Tomatensoße & frisch geriebener Parmesan 12,40



Glutenfreie Nudeln mit Tomatensoße (Zubereitungszeit 20 - 30 Minuten)

14,50

Filetnudeln - Orichiette in Steinpilzrahm mit Streifen vom

Rinder- und Schweinefilet vom Rost 20,10



„...ohne Fleisch (Soße enthält Bratensoße) 16,60

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites

und marinierten Blattsalaten 17,20 ... von der Putenbrust 19,20

Kalbs-Wiener-Schnitzel mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat 22,50

...mit einer Portion hausgemachter Preiselbeeren 23,50

„Körnerpute“ - Putenschnitzel im Körnermantel gebacken

mit bunten Salaten der Saison 18,90

Schwäbischer Medaillonteller

Schweinerücken-Medaillons vom Rost mit Röstzwiebeln und Käse überbacken

dazu Butterspätzle und Rahmsoße 18,90

...Schwäbischer mit Putenbrust 19,90

...Schwäbischer mit Schweinefilet 21,90

Montafoner Putenschnitzel mit Käse und Schinken gefüllt und in der Käsekruste
gebacken auf Egerlingrahm mit Butterspätzlen 21,20

Schweinefilet in Cognac-Pfefferrahmsoße, junges Gemüse, Kartoffelrösti
23,60

Zwiebelrostbraten 200 g Rinderlende - medium gebraten hausgemachte
Röstzwiebeln, Jus, Butterspätzle und marinierte Blattsalate 26,80

Holzfäller-Steak - 200 g Rinderlende - medium gebraten auf geröstetem Brot,
dazu bunte Salatgarnitur, hausgemachte Schmandsoße und Fetakäse 26,20

Brotzeiten und Kleinigkeiten

Bayerischer Wurstsalat mit offenfrischem Brot 9,60

Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen und offenfrischem Brot 10,80

Kalter Braten mit Remouladensoße und offenfrischem Brot 14,80

Ein Paar oder zwei Paar Wiener Würst`l
mit hausgemachtem Kartoffelsalat 8,10/11,90

Zwei Stück Weißwurst mit offenfrischer Brez`n und süßem Senf 9,80

Leichte Gemüse-Currys

 **Gelbes** (mild) oder **rotes** (scharf) **Curry** -

 frisches Wok-Gemüse & Basmatireis 15,40

Auf Wunsch beide veganen Wok-Gemüse-Curry-Varianten auch mit ...

...gebratenen Tofuwürfeln + 3,20

...gebratenen Putenstreifen + 3,80

...knusprigen Entenstreifen + 8,50

...Rinder-Lendenstreifen vom Rost + 7,80

...gebratenen Garnelen + 8,10

Fischgerichte aus See und Meer

(Preise incl. 19 % Mwst)

Dazu empfehlen wir Ihnen einen....

Fränkischen Riesling, trocken - Weingut Juliuspital, Würzburg 0,2l 8,60
Grünen Veltliner Selection, trocken - Weingut Aichinger, Österreich 0,2l 7,90

Bouillabaise mit Knoblauchbrotroutons 10,90

Garnelensalat - bunte Blattsalate in Aceto-Dressing mariniert mit gebratenen Garnelen vom Rost, Cocktailsoße und Knoblauchbrot 20,40

Fisch-Vorspeisenteller - Fischfilets aus See und Meer und marinierten Garnelen vom Rost an bunten Blattsalaten mit Sahnemeerrettich und Cocktailsoße 19,80

Rotbarschfilet gebacken mit Kartoffel-Gurkensalat und Remouladensoße 20,90

(Saisonabhängig) **Ganze heimische Renke oder Renkenfilet**
in Salbeibutter oder "Müllerin" gebraten mit Kräuterkartoffeln
und Blattsalaten in French-Dressing 24,90

Grillfischplatte - 250 g feine Fischfilets aus See und Meer nach Tagesangebot -
z.B. Lachs-, Zander-, Rotbarben- und Renkenfilet,
marinierte Riesengarnelen & Tintenfischstreifen vom Rost
mit Ofenkartoffel und Sauerrahm und hausgemachten Grillsoßen 28,40

...Grillfischplatte mit 300g Fisch 31,20

Tagliatelle in Spargelrahm mit gebratenem Lachsfilet
(tagesabhängig ggf. mit Filet von Dorade) vom Rost 23,90

Gebratenes Zanderfilet in Mandelbutter gebraten
mit Kräuterkartoffeln und marinierten Blattsalaten 24,40

Hausgemachte Pizzen

(alle Pizzen auch in groß - Preis klein/groß - Preise incl. 19 % Mwst)



Pizzabrot mit Knoblauchöl und einem Hauch Tomatensoße

7,60/9,40



Margarita - nur Tomatensoße, Käse und Oregano

9,60/11,60

Prosciutto - Schinken, Champignons, milde Peperoni

13,10/16,10



Funghi - frische Champignons

11,80/14,80

Verona - Salami, Champignons, milde Pep., Oliven

13,50/16,50

Vier Jahreszeiten - Champignons, Hinterschinken,
Salami, Artischocken

13,10/16,10



Verdure - "Gemüsepizza" Hauch Knoblauch,
Spinat und verschiedene Gemüse

13,50/16,50

Hawaii - Schinken und Ananas

13,50/16,50

Pirata - Speckscheiben, Ei, milde Peperoni

13,50/16,50



Mozzarella - Mozzarellakäse und frischer Basilikum

13,50/16,50

Al Tonno - Thunfisch, Zwiebeln und Oliven

13,50/16,50

Frutti di Mare - Meeresfrüchte mit Knoblauch

15,80/18,80

Prosciutto crudo con rucola - Parmaschinken und Rucola

14,90/17,90

Speziale - Salami, frische Champignons, Paprika und Parmaschinken

14,90/17,90



Spezialitätenwochen und Termine 2024

Fischwochen bis 30.3.

Kräuter- und Spargelwochen vom 6.4. bis 2.6.

Christi Himmelfahrt, 9.5. mit bayerischer Musi' im Biergarten (bei schöner Witterung)

Betriebsurlaub vom 3.6. bis 18.6.

Mediterrane Wochen 19.6. bis 21.7.

Grillwochen vom 27.7. bis 8.9.

Schulanfang (Dienstag) geöffnet 10.9.

Wild- und Schwammerlwochen vom 14.9. bis 13.10.

Südtiroler Wochen vom 19.10. bis 17.11.

Kirchweih Gans- und Enten-Essen am 19./20.10.

Martini Gans-Essen am 10.11.

Fonduewochen vom 23.11. bis 1.1.2025

Heilig Abend geschlossen

1. & 2. Weihnachtsfeiertag geöffnet

Silvester geöffnet

Mo./Di. Ruhetag

An allen bayerischen Feiertagen entfallen die Ruhetage!