

VORSPEISEN

Rinderkraftbrühe vom Kalbs-Tafelspitz,

dazu Kaspressknödel 3,50€

„Riedenburger Stadtschreibersuppe“

Rinderkraftbrühe vom Tafelspitz,
dazu Brätstrudel und Lebernockel 4,00€

2 Stück Riesengarnelen geschält,

dazu Palmenherzen, Risotto und Prosecco-Schnittlauch-Sauce 5,90€

HAUPTSPEISEN

Ofenfrischer Krustenbraten 9,00€

in eigener Sauce, dazu Reiberknödel und Souffle vom Brezenknödel

Ofenfrisches Spanferkel 10,50€

mit „Riedenburger“ Dinkel Bier knusprig gebraten
in eigener Sauce, dazu Reiberknödel und Souffle vom Brezenknödel

Böfflamott – niederbayrische Spezialität 11,50€

Rinderbraten bei vom Färsen Tafelspitz bei Niedertemperatur 13 Stunden gegart
Reiberknödel, Souffle vom Brezenknödel, Birne mit Preiselbeeren

Festtagsbraten 13,00€

ausgelöste Gänse- und Entenbrust
knusprig gebraten in eigener Sauce angerichtet,
dazu Birne mit Preiselbeeren, Reiberknödel und Souffle vom Brezenknödel

Bayrischer Teller 11,00€

niederbayrische Entenbrust knusprig gebraten und Schweinsbradl in eigener Sauce,
dazu Reiberknödel und „Schneiders Kartoffel-Quark-Girgerl“

Gänsebrust a la orange 14,00€

ausgelöste Gänsebrust knusprig gebraten,
dazu Orangenschaumsauce, Kartoffel-Quark-Girgerl

König-Ludwig-Teller 14,00€

saftiges Putenbrust- und Schweinefilet vom Grill,
Black-Tiger-Scamis ohne Schale, Röstinchen, Girgerl, Kräuterschaumsauce, Gemüse garnitur

Spaziergang durch den Wald 13,50€

Rehragout und saftiger Rehbraten aus heimischer Flur,
Burgundersauce, Birne mit Preiselbeeren, hausgemachte Eierspätzle, Kartoffel-Quark-Girgerl

Sinfonie vom Edelfisch 12,00€

Seehechtfilet und Lachsfilet mit Kräuterschaumsauce, Kartoffelgratin

Kalbsrahmbraten 11,50€

vom niederbayrischen Milchkalb, dazu hausgemachte Eierspätzle

Kalb Tafelspitz im Wurzelsud gesotten 11,50€

mit gerahmter Meerrettichsauce, dazu Kartoffelgratin

Schwabenteller 12,00€

saftiges Schweinefilet und Putenbrustfilet vom Grill ,
Hacksteak, Rahmsauce, Käsespätzle

Schweinefilet „Rasputin“ 12,00€

Schweinefilet vom Grill mit einer Pfefferrahmsauce
mit einer Calvadosrahmsauce mit grünen Pfefferkörnern,
dazu „Schneiders Kartoffel-Quark-Girgerl“

Schweinefilet „Försterin Art“ 12,00€

Schweinefilet vom Grill mit frischen Rahmchampignons,
hausgemachte Eierspätzle

Zwiebelrostbraten „Schwäbische Art“ 16,00€

saftiges Lendensteak vom Angus Rind
mit einer Natursauce, Röstzwiebeln, Spätzle

Cordon-Bleu 11,00€

vom Schweinelendchen mit Schinken und Käse gefüllt, dazu Pommes-frites

„Schneider Burger“ 9,50€

getoppt mit Mozzarella Käse,
frischer Tomate, Wildkräutersalat,
Gurke, Zwiebelringe, Pommes-frites, Burger-Spezialsauce

„Riedenburger De-Luxe-Burger“ 11,00€

getoppt mit Mozzarella Käse, gegrillter Scampi ohne Schale,
frischer Tomate, Wildkräutersalat,
Gurke, Zwiebelringe, Pommes-frites, Burger-Spezialsauce

„Gipfelstürmer Burger“ 10,50€

mit Parmaschinken, Röstzwiebeln, Ruccola,
Mozzarella Käse, extra Chili Injektion,
frischer Tomate,
Gurke, Pommes-frites, Burger-Spezialsauce

VEGETARISCH

Knödel-Triologie 9,50€

Kaspressknödel, Spinatknödel und Rote-Beete-Knödel
mit frischen Rahmchampignons

Kartoffelcurry (vegan) 9,00€

viel Gemüse in Jaipur-Curry-Sauce mit Kokosnussmilch

Kinderschnitzel mit Pommes-frites 5,00€

Girgerl, Pommes, Reiber- oder Brezenknödel oder Spätzle mit Soße 3,00€

Portion Krautsalat extra 2,50€

Portion hausgemachtes Apfel-Blaukraut extra 3,00€

SÜßES AUS UNSERER ZUCKERKÜCHE

Hausgemachte Zwetschgenknödel 5,50€

Topfenknödel gefüllt mit Zwetschgen ohne Stein, dazu Vanillesauce

Mandarinen-Käse-Sahne-Schnitte 2,80€

Bananen-Schoko-Roulade 2,80€

Per Email: mail@landhotel-schneider.com

Telefonisch 09442-1659 oder WhatsApp 015140762244

NEU AB SOFORT

„SCHNEIDERS“ GENIEßER-BOX **FÜR ERHOLSAME TAGE**

**Ihr habt keine Lust, den ganzen Tag in der Küche zu stehen?
Dann holt Euch Eure Genießer-Box ab.**

**Genießt ein leckeres Menü in gewohnter
Langasthof Schneider-Qualität bequem zu Hause.**

**Die Speisen im Vakuumbbeutel brauchen nur noch ein kurzes Finishing Zuhause.
(Anleitung zum Fertigstellen wird beigelegt)**

**Der Inhalt der Kochbox kann ohne an Qualität zu verlieren 4 Tage gekühlt gelagert
werden. Somit könnt Ihr Euer Menü schon am Tag vor dem geplanten
Festschmaus abholen.**