

VORSPEISEN

Brennnesselcremesuppe, mit frischen Kräutern verfeinert,

dazu Tomaten-Croutons 4,00€

Brezenknödelsuppe“

Kraftbrühe vom Tafelspitz, dazu gebackene Brezenknödel 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 Semmelknödel

Rinderroulade „Hausfrauen Art“ 11,50€

in pikanter Sauce, hausgemachte Eierspätzle

Pfefferbraten vom Schwein 11,50€

mit einer Calvadosrahmsauce mit grünen Pfefferkörnern, Pommes-frites

Jägerbraten vom Schwein 11,50€

mit frischen Rahmchampignons, hausgemachte Eierspätzle, Semmelknödel

Bayrischer Teller 11,50€

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

Festtagsbraten 13,00€

ausgelöste Gänse- und Entenbrust knusprig gebraten in eigener Sauce,
Birne-Preiselbeeren, Reiberknödel

Spaziergang durch den Wald 12,00€

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

Böflamotte 11,50€

Rinderbraten vom niederbayrischen Färsen-Tafelspitz,
(bei Niedertemperatur 12 Std gegart)
kräftige Burgundersauce, Birne mit Preiselbeeren, Reiberknödel

Kalbsrahmbraten 11,50€

vom niederbayrischen Milchkalb, dazu hausgemachte Eierspätzle

Schweinefilet „Toskana“ 14,00€

Schweinefilet mit Parmaschinken, Mozzarella und Rucola gefüllt und im Ganzen gebraten,
Metaxa-Paprika-Sauce,
„Schneiders Kartoffel-Quark-Girgerl“

König-Ludwig-Teller 15,00€

Schweine- und Putenbrustfilet vom Grill, Scampis,
Schneiders- Kartoffel -Girgerl, Kräuterschaumsauce

Schweinefilet „Försterin Art“ 12,00€

Schweinefilet vom Grill, frische Rahmchampignons, hausgemachte Eierspätzle

Schwabenteller 12,00€

Schweine- und Putenbrustfilet vom Grill, Hacksteak, Käsespätzle,
Rahmsauce

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes-frites 10,00€

Kinderschnitzel mit Pommes-frites 5,00€

„Schneider Burger“ 9,50€

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

„Corona Burger“ 11,50 schmeckt echt gei....

Hausgemachter Dry Aged Patty

mit Red Cheddar, Eisbergsalat, heißes Sauerkraut, gebratene Kabanosy,
Burger-Spezialsauce, hausgemachten Burger Bun,
Senf Spritze und einer Chili Injection

Hütten Burger 10,50€

mit gerösteten Speckchips, Röstzwiebeln, Spiegelei beidseitig gebraten,
Mozzarella Käse, frischer Tomate,
Gurke, Pommes-frites, Burger-Spezialsauce

Fischduett 12,00€

Seehecht- und Lachsfilet in Butter gebraten,
Kräuterschaumsauce, Kartoffel-Quark-Girgerl

Kartoffelcurry mit Scampis 13,00€

viel Gemüse in Jaipur-Curry-Sauce mit Kokosnussmilch, **dazu gebratene Scampis**

Bunter Mix aus frischen Salaten 11,50€

mit gebratenen Scampis, Balsamico-Himbeer-Dressing, Partysemmel

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

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

Portion Krautsalat extra 2,50€

Gemischter Salat mit Balsamico-Himbeer-Dressing 3,00€

Portion hausgemachtes Apfel-Blaukraut extra 3,00€

SÜßES AUS UNSERER ZUCKERKÜCHE

Hausgemachte Zwetschgenknödel 5,50€

Topfenknödel gefüllt mit Zwetschgen ohne Stein, dazu Vanillesauce

Triologie von der Mousse 6,50€

Mousse au Chocolat mit Krokant Kern, Bayrische Creme mit Himbeerspiegel,
Erdbeer-Tiramisu

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
Landgasthof 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.**