

ABHOLKARTE

Brennnesseleremesuppe, mit frischen Kräutern verfeinert

dazu Tomaten-Croutons 4,00€

Brezenknödelsuppe

Rinderkraftbrühe, dazu gebackene Brezenknödel 3.50€

2 Stück Riesengarnelen (geschält) in Zitronenbutter gebraten,

Reiberdatschi und Prosecco-Schnittlauch-Sauce 4,50€

Ofenfrischer Krustenbraten 9,00€

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

Festtagsbraten 13,00€

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

Böfflamotte 11,50€

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

Bayrischer Teller 11,00€

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

Sinfonie vom Edelfisch 12,00€

Seehechtfilet und Lachsfilet mit Kräuterschaumsauce, Kartoffelgratin

Kalbsrahmbraten 11,50€

vom niederbayrischen Milchkalb
dazu Spätzle, Schneider´s Kartoffel-Quark-Girgerl“

Spaziergang durch den Wald 13,00€

saftiger Hirschkalbsbraten aus heimischer Flur
Burgundersauce, Birne Preiselbeeren, Spätzle und „Schneiders Kartoffel-Girgerl“

Pfefferfilet 12,00€

saftiges Schweinefilet vom Grill
auf einer feinen Calvadosrahmsauce mit feurigen grünen Pfefferkörnern,
dazu Pommes frites

Schweinefilet „Försterin Art“ 12,00€

Schweinefilet mit frischen Champignons in Rahm,
“Schneiders Kartoffel-Quark-Girgerl“ und hausgemachte Eierspätzle

Zwiebelrostbraten „Schwäbische Art“ 16,00€

saftiges Lendensteak vom Angus Rind mit Röstzwiebeln,
Natursauce, hausgemachte Eierspätzle

Schnitzel „Wiener Art“ 10,00€

Schweinelenndchen paniert, dazu Pommes-frites /oder Kartoffelgratin

„Schneider Burger“ 9,50€

Ein Burger wie er sein soll!

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

„Riedenburger De Luxe Burger“ 11,00€

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

Kinderschnitzel mit Pommes-frites 5,00€

Vegetarisch 9,50€

Kartoffelbällchen mit Gemüse gefüllt , Kaspressknödel und rote Beete Knödel
dazu frische Champignons in Rahm

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

Triologie von der Mousse 5,50€

**Mousse au Chocolat mit Krokant Kern, Mousse von der Tonkabohne und
Bayrische Creme mit Himbeerspiegel**

Gerichte zum Abholen am Sonntag, 22.11.2020 von 11.00 Uhr - 13.30 Uhr

Vorbestellung bis Samstag, 21.11.2020 – 20.00 UHR

Per Email: mail@landhotel-schneider.com

Telefonisch 09442-1659 oder WhatsApp 015140762244

Bitte bringen Sie Töpfe und Schüsseln mit, (wenn möglich)
damit wir der Umwelt nicht schaden.

Ausgabe der Gerichte erfolgt vorne am Haupteingang ,

Bezahlung: Bar oder EC Karte

Herzliche Grüße aus Buch

Familie Schneider