

## VORSPEISEN

**Brennnesselcremesuppe, dazu Tomaten-Croutons 4,00€**

**Kraftbrühe vom Tafelspitz 4,00€**

dazu hausgemachte Brätstrudel mit Gemüse

**hausgemachte Pfifferlingcremesuppe 4,20€**

**2 Stück Riesengarnelen geschält 5,90€**

dazu Palmenherzen, Risotto, Kräuterschaumsauce

---

## HAUPTSPEISEN

**Ofenfrischer Krustenbraten 9,00€**

in eigener Sauce, dazu Reiberknödel und Semmelknödel

**Gemischter Braten 11,50€**

mit Reiber- und 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 13,50€**

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

**Böfflamotte 11,50€**

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

**Ochsenbrust geschmort mit Rosmarin, Thymian und geräucherten Paprika mariniert**

**Rotweinsauce, geriebenen Meerrettich, Wurzelgemüse,**

**Hopfen- und Semmelknödel 12,00€**

**Kalbsbraten a la creme 12,00€**

vom niederbayrischen Milchkalb, dazu frische Champignons in Rahmsauce,  
hausgemachte Eierspätzle, Kartoffel-Quark-Girgerl

**Pfeffersteak „Madagaskar“ 16,00€**

Lendensteak vom Angus-Rind, Calvados-Rahmsauce mit grünen Pfefferkörnern,  
„Schneiders Kartoffel-Quark-Girgerl“

**Zwiebelrostbraten „Schwäbische Art“ 16,00€**

Lendensteak vom Angus-Rind, Natursauce, hausgemachte Eierspätzle

**König-Ludwig-Teller 15,00€**

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

**Frische Pfifferlinge in Rahm mit Altmühltaler Wild,**

Semmelknödel, Eierspätzle € 14,80

**Frische Pfifferlinge in Rahm mit Altmühltaler Wild,**

Semmelknödel, Eierspätzle € 14,80

**Schweinefilet „Försterin Art“ 12,00€**

Schweinefilet vom Grill, frische Rahmchampignons, hausgemachte Eierspätzle

**Schwabenteller 12,00€**

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

**Schweinefilet „Gärtnerin Art“ 14,50€**

Schweinefilet mit Parmaschinken, Spargel und Rucola gefüllt und im ganzen gebraten,  
dazu Kartoffel-Quark-Girgerl und Prosecco-Schnittlauchsauce

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

**Kinderschnitzel mit Pommes-frites 5,00€**

**„Schneider Burger“ vom Rind 9,50€**

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

**„De Luxe Burger“ vom Rind 10,50€**

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

**Sinfonie vom Edelfisch 12,00€**

Seehecht- Wildlachsfilet in Butter gebraten, Kräuterschaumsauce, Kartoffel-Quark-Girgerl

**VEGETARISCH**

**Käsespätzle**

**Hausgemachte Spätzle mit dreierlei Käsesorten, dazu Gemüse garnitur 8,50€**

**Veggi-Burger 10,00€**

Gemüserösti, gegrillter Halloumikäse, Advokadocreme, Tomate,  
Mix Salat, Zwiebel, Gurke, Pommes-frites

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

**Portion Krautsalat extra 2,50€**

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

**WEITERHIN GIBT ES AUCH UNSERE**  
**„SCHNEIDERS“ GENIEßER-BOX**  
**FÜR ERHOLSAME TAGE**

Per Email: [mail@landhotel-schneider.com](mailto:mail@landhotel-schneider.com)

Telefonisch 09442-1659 oder WhatsApp 015140762244