

## VORSPEISEN

Brennnesselcremesuppe, dazu Tomaten-Croutons 4,00€

Kraftbrühe vom Tafelspitz 4,00€

dazu hausgemachte Brätstrudel mit Gemüse

Spargelcremesuppe mit viel Einlage 4,50€

2 Stück Riesengarnelen geschält 5,90€

dazu Palmenherzen, Risotto, Kräuterschaumsauce

---

## HAUPTSPEISEN

Ofenfrischer Krustenbraten 9,00€

in eigener Sauce, dazu Reiberknödel und Semmelknödel

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

Wild „Waidmannsheil“ 13,00€

Hirschkalbsbraten 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

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

Schweinefilet „Försterin Art“ 12,00€

Schweinefilet vom Grill, frische Rahmchampignons, hausgemachte Eierspätzle

**Maiteller 15,00€**

Schweinefilet im ganzen gebraten, dazu Spargelragout mit Prosecco-Schnittlauchsauce (Hollandaise), „Schneider´s Kartoffel-Quark-Girgerl“

**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“ 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

**Spargelburger vom Rind 11,00€**

Abensberger Stangenspargel, getoppt mit Mozzarella Käse, Tomate, Mixsalat, Pommes-frites, Burger-Spezialsauce

**Sinfonie vom Edelfisch 12,50€**

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

**VEGETARISCH**

**Käsespätzle**

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

**Kartoffel-Curry – vegan 9,00€**

viel Gemüse frisch vom Markt in Jaipur-Curry-Sauce mit Kokosnussmilch und Mango verfeinert

oder

**Kartoffel-Curry mit viel Gemüse, Jaipur-Curry-Sauce, dazu reichen wir aufgelöste Scampis 13,00€**

**Girgerl, Pommes, Reiber- oder Semmelknödel 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, Bajadera Sheet,  
Cappuccino-Creme-Törtchen, dazu frische Früchte garniert,

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