

Per Email: mail@landhotel-schneider.com  
Telefonisch 09442-1659 oder WhatsApp 015140762244

### AUS UNSERER SUPPENKÜCHE

**Brezenknödelsuppe** € 4,50  
Rinderkraftbrühe, dazu gebackene Brezenknödel € 4,50

### Schneider's Brennesselcremesuppe (Geheimtipp)

Rahmsüppchen von der Brennessel mit frischen Kräutern,  
dazu Tomaten-Croutons und Sahnehäubchen

### ES MUß NICHT IMMER FLEISCH SEIN - VEGETARISCH

**Käsespätzle „Allgäuer Art“** € 8,50  
hausgemachte Spätzle mit Andechser Käse überbacken, dazu  
Röstzwiebeln, Natursauce, Gemüse garnitur

**Kartoffelcurry** 11,00 €  
Kartoffeln und viel Gemüse frisch vom Markt in einer kräftigen  
Jaipur-Curry-Sauce mit Mangos und Cocosnußmilch verfeinert

### UNSER KLEINER „ZUGENFASCHING“ VORNE WEG

€ 7,00

### Amuse-Bouche –Appetithappen

--- zwei ausgelöste Scampis (Tiger King Prawns)  
in Zitronenbutter gebraten auf kleinem  
Reiberdatschi, dazu Sauce Hollandaise

### UNSERE EMPFEHLUNGEN VOM OFENROHR

**Gemischter Braten** in eigener Sauce angerichtet € 12,00  
mit echtem Reiberknödel und Gemüse garnitur

**Kalbsbraten a la creme** € 14,80  
dazu frische Champignons in Rahm, Spätzle und Gemüse garnitur

**OFENFRISCHER KRUSTENBRATEN** € 10,80  
mit Dinkelbier knusprig gebraten  
in eigener Sauce; dazu reichen wir Reiberknödel und Semmelknödel

**OCHENBRUST geschmort**

€ 14,00

mit Rosmarin, Thymian und geräucherten Paprika mariniert  
bei 67°C über 24 Stunden zart geschmurgelt  
mit einer kräftigen Rotweinsauce, geriebenen Meerrettich, Wurzelgemüse  
dazu Hopfenknödel, Semmelknödel

**BIFFLAMOTTE** (niederbayrische Spezialität) Rinderbraten vom Färsen-Tafelspitz  
(bei Niedertemperatur 13 Stunden gegart) in einer kräftigen Burgundersauce,  
dazu Preiselbeeren, Reiberknödel € 14,00

**FISCH****Seelachsfilet**

€ 14,50

in Zitronengrasbutter gebraten (fast ohne Gräten)  
in einer feinen Kräuterschaumsauce, dazu Dampfkartoffeln

**SCHNEIDER´S WILD- UND  
GEFLÜGELKARTE****Bayrischer Teller**

Ausgelöste Entenbrust knusprig gebraten und Schweinsbradl in eigener  
Sauce, dazu Reiberknödel € 15,80

**ausgelöste Entenbrust** knusprig gebraten € 16,80  
in eigener Sauce angerichtet, dazu Birne mit Preiselbeeren, Reiberknödel

**Hirschkalbsbraten**

€ 14,80

Burgundersauce, Birne-Preiselbeeren, Semmel- und Reiberknödel

**VOM NIEDERBAYRISCHEN RIND AUS DER REGION**

**Pfeffersteak „Madagaskar“ Lendensteak vom Angus Rind** € 17,80  
auf einer feinen Calvadosrahmsauce mit feurigen grünen Pfefferkörne  
dazu „Schneiders“ Kartoffel-Quark-Girgerl, Rösti, Krokette

**Zwiebelrostbraten „Schwäbische Art“**

€ 17,80

saftiges Lendensteak vom Angus Rind mit Röstzwiebeln,  
Natursauce, hausgemachte Eierspätzle und Gemüse garnitur

**UNSERE SÜßE EMPFEHLUNG DES TAGES**

**Hausgemachter Kaiserschmarrn,**  
dazu Zwetschgenröster € 8,80

## VOM GRILL UND AUS DER PFANNE

### **Grillteller „Kaukasische Art“** € 14,00

Schweinefilet, Putenbrustfilet und Hacksteak vom Grill, auf frischen Paprikaschotengemüse in einer Zigeunersauce angerichtet, dazu Kroketten, Röstinchen und „Schneiders Kartoffel-Quark-Girgerl“

### **Hausteller**

Schweinefilet, Putenbrustfilet und Hacksteak vom Grill € 14,00  
auf einer feinen Rahmsauce angerichtet dazu Buttergemüse, Kroketten, Röstinchen, und „Schneiders Kartoffel-Quark-Girgerl“

### **saffiges Putenbrüstchen nach „Schneider`s Art“** € 14,00

saffiges Putenbrustfilet vom Grill, Rahmchampignons, Kroketten, Röstinchen, Girgerl

### **„Dreiburgenpfandl“ – Schneider´s Spezialität** € 15,00

Schweinefilet und Putenbrustfilet vom Grill  
mit frischen Rahmchampignons angerichtet, dazu Käsespätzle

### **Schnitzel „Wiener Art“** € 12,00

aus der Lende geschnitten mit Pommes-frites

### **Schweinefilet „Försterin Art“ – das Beste vom Schwein** € 14,00

auf frischen Champignons in Rahm angerichtet, dazu servieren wir Sauce Hollandaise, Eierspätzle und Gemüse garnitur

---

## UNSERE BURGER

### **UNSER „SCHNEIDER BURGER“** 12,90 €

geballte 220 Gramm bestes Rindfleisch. Ein Burger wie er sein soll! Bestes Fleisch, nur mit Salz und Pfeffer gewürzt  
getoppt mit einem Cheddar Mozzarella Käse, frischer Tomate, knackigen Blattsalat, Gurke, Zwiebelringe, Burger Spezialsauce

### **UNSER „GIPFELSTÜRMER BURGER“** 13,90 €

gegrillter Rindfleisch Burger, außen knusprig innen saftig, mit Bacon, Parmesan, Cheddar, Röstzwiebeln, Ruccola, Tomate, Gurke, Burgersauce und zum Abschluss noch einen Dinkel Bun

### **UNSER „RIEDENBURGER DE LUXE BURGER“** 14,90 €

geballte 220 Gramm bestes Hackfleisch vom Angus Rind aus Niederbayern  
Ein Burger wie er sein soll! Bestes Fleisch, getoppt mit einem Cheddar Mozzarella Käse, gegrillter Scampi ohne Schale, frischer Tomate, knackiger Blattsalat, Gurke, Zwiebelringe und Burger Spezialsauce

**alle Burger mit hausgemachten Dip , Pommes, ein Dinkel-Brötchen**