

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

AUS UNSERER SUPPENKÜCHE

- Brezenknödelsuppe** € 4,00
Rinderkraftbrühe, dazu gebackene Brezenknödel
- Schneider´s Brennesselcremesuppe (Geheimtipp)** € 4,80
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, Gemüsegarнитur
- Kartoffelcurry** 10,50€
Kartoffeln und viel Gemüse frisch vom Markt in einer kräftigen Jaipur-Curry-
Sauce mit Mangos und Cocosnußmilch verfeinert

UNSER KLEINER „ZUGENFASCHING“ VORNE WEG

- Amuse-Bouche –Appetithappen**
--- zwei ausgelöste Scampis (Tiger King Prawns) € 5,90
in Zitronenbutter gebraten
auf kleinem Reiberdatschi, dazu Sauce Hollandaise

UNSERE EMPFEHLUNGEN VOM OFENROHR

- Gemischter Braten** in eigener Sauce angerichtet € 10,50
mit echtem Reiberknödel und Gemüsegarнитur
- Kalbsbraten a la creme** € 12,50
dazu frische Champignons in Rahm, Spätzle, und Gemüsegarнитur
- OFENFRISCHER KRUSTENBRATEN** € 9,00
mit Dinkelbier knusprig gebraten
in eigener Sauce; dazu reichen wir Reiberknödel und Semmelknödel
- OCHENBRUST geschmort** € 12,50
mit Rosmarin, Thymian und geräucherten Paprika mariniert
bei 67°C über 24 Stunden zart geschmurgelt
mit einer kräftige Rotweinsauce, geriebenen Meerrettich, Wurzelgemüse
dazu Hopfenknödel, Semmelknödel
- BIFFLAMOTTE (niederbayrische Spezialität)** € 12,50
Rinderbraten vom Färsen-Tafelspitz (bei Niedertemperatur 13 Stunden
gegart) in einer kräftigen Burgundersauce, dazu Preiselbeeren, Reiberknödel
- RINDERROULADE „nach Schneider Omas Rezept“** € 12,50
zart geschmurgelt, mit einer kräftigen Sauce, dazu Reiberknödel

FISCH

VIKTORIABARSCHFILET € 12,00
in Zitronengrasbutter gebraten (fast ohne Gräten)
in einer feinen Kräuterschaumsauce, dazu Dampfkartoffeln

SCHNEIDER´S WILD- UND GEFLÜGELKARTE

Bayrischer Teller
ausgelöste Gänsebrust knusprig gebraten und Schweinsbradl in eigener
Sauce, dazu Reiberknödel € 14,00

ausgelöste Gänsebrust knusprig gebraten € 15,50
in eigener Sauce angerichtet, dazu Birne mit Preiselbeeren, Reiberknödel

Wildererteller € 14,50
Hirschkalbsbraten mit Burgundersauce, Birne-Preiselbeeren,
Semmel- und Reiberknödel

VOM NIEDERBAYRISCHEN RIND AUS DER REGION

Pfeffersteak „Madagaskar“ Lendensteak vom Angus Rind € 16,00
auf einer feinen Calvadosrahmsauce mit feurigen grünen Pfefferkörnern,
dazu „Schneiders“ Kartoffel-Quark-Girgerl, Rösti, Kroketten

Zwiebelrostbraten „Schwäbische Art“ € 16,00
saftiges Lendensteak vom Angus Rind mit Röstzwiebeln,
Natarsauce, hausgemachte Eierspätzle und Gemüse garnitur

VOM GRILL UND AUS DER PFANNE

Grillteller „Kaukasische Art“ € 12,00
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 € 12,00
auf einer feinen Rahmsauce angerichtet dazu Buttergemüse,
Kroketten, Röstinchen, und „Schneiders Kartoffel-Quark-Girgerl“

saftiges Putenbrüstchen nach „Schneider`s Art“ € 12,00
saftiges Putenbrustfilet vom Grill, Rahmchampignons,
Kroketten, Röstinchen, Girgerl

„Dreiburgenpfandl“ – Schneider´ s Spezialität € 13,80
Schweinefilet und Putenbrustfilet vom Grill
mit frischen Rahmchampignons angerichtet, dazu Käsespätzle

KÖNIG LUDWIG TELLER € 16,80
Duett vom Schweinefilet und Putenbrustfilet vom Grill,
dazu Black-Tiger-Scampis, Gemüse garnitur, Kräutersauce, Hollandaise,
Girgerl, Röstinchen und Kroketten

Schnitzel „Wiener Art“	€ 10,50
aus der Lende geschnitten mit Pommes-frites und Zitrone	
Schweinefilet „Försterin Art“ – das Beste vom Schwein	€ 12,80
auf frischen Champignons in Rahm angerichtet, dazu servieren wir Sauce Hollandaise, Eierspätzle und Gemüsegar nitur	

UNSERE BURGER

<u>UNSER „SCHNEIDER BURGER“</u>	9,50 €
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	
<u>UNSER „GIPFELSTÜRMER BURGER“</u>	10,00€
gegrillter Rindfleisch Burger, außen knusprig innen saftig, mit Bacon, Parmesan, Cheddar, Röstzwiebeln, Ruccola, Tomate, Gurke, Burgersauce und zum Abschluss noch einen Dinkel Bun	
<u>UNSER „RIEDENBURGER DE LUXE BURGER“</u>	11,50€
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	
<u>alle Burger mit hausgemachten Dip , Pommes, ein Dinkel-Brötchen</u>	

<u>BEILAGENSALAT</u>	3,00€
-----------------------------	-------

<u>PORTION HAUSGEMACHTES BLAUKRAUT</u>	3,00€
---	-------