
STANDARD KARTE

VORSPEISE

Feldsalat von den Bauernhöfen aus der Region / Sherry
Vinaigrette / Brot Chip 9,80

Salat mit verschiedenen Gemüsesalaten der Saison und
Blattsalaten in Joghurt-Limettendressing mit karamellierte
Kürbiskerne 7,20

Cremsüppchen vom Kürbis nach Art des Hauses 8,80
(geröstetes Kürbiskernöl und Ronnys Kürbiskerne) mit Lachs-Stick 12,80

Tomaten-Bruschetta 9,50
4 Geröstete Brotscheiben, garniert mit Parmesan und Pesto

Landglück-Tapas-Teller
Crostini belegt mit verschieden zubereitetem Gemüse
mit Tagessüppchen / hausgeräuchertem Wildschweinschinken /
Ziegenkäse als Einzelgericht Vorspeise 14,- / Hauptgang 22,-

„Rindercarpaccio“ die traditionelle Variante mit dünne
Fleischscheiben leicht plattiert und mariniert mit Zitronen-
Olivenöl / Parmesanraspel / Wildkräuter 24,-

Auf Wunsch servieren wir Ihnen unser Hausgebackenes Brot aus Urgetreide 2,50

LANDGLÜCK

RESTAURANT. GARTEN. KOCHSCHULE.

By

MARZIN

EINFACH. ANDERS.

HAUPTGÄNGE

Salatteller Landglück Verschiedene Rohkostsalate / Blattsalate in Joghurtlimettendressing fein garniert Auf Empfehlung empfehlen wir Fleisch / Fisch / Geflügel oder Ziegenkäse	16,-
Wurstsalat mit Salatgarnitur und hausgebackenem Vollkornbrot (auch als Straßburger)	14,80
Ein schönes Schweineschnitzel Serviert mit Gemüse der Saison / Pommes	15,90 2 Stück 22,-
Winzersteak (Rinderrücken) / Röstzwiebeln / Rotwein-Jus / Gemüse der Saison / Pommes	28,50
Wildschweinrücken gebraten in Rahmsauce mit Williams Christ / Spätzle	28,-
Rinderfilet 250g / Trüffelrahmsauce / Gemüse / Pommes	38,-
Entrecôte 350g / Grillgemüse / BBQ Sauce / Pommes	42,-

MUSCHELN AKTION

Miesmuscheln frisch auf Bestellung zubereitet mit
Gemüse in Tomatensauce / Gemüse in Weißwein /
Gemüse in Weißwein-Sahne
serviert mit Spaghetti oder Pommes 22,-

LANDGLÜCK

RESTAURANT. GARTEN. KOCHSCHULE.

By

MARZIN

EINFACH. ANDERS.

DAS MENÜ

EINFACH. ANDERS.

Vorspeisenvariation
Salat und Süsschen vom Hokkaidokürbis/ Blattsalatspitzen in
Sherry Dressing / Lachsstick
12,50

oder
Kraftbrühe vom Heimischen Wild / Gemüseeinlage
12,50

★★★

Zwischengang Saibling im Landglück
im Buchenrauch serviert als
Tatar / Filet vom Grill / Muschelvinaigrette
17,-

★★★

Tranchen vom Rinderrückensteak rosa gebraten
Zitronengrasjus / Grillgemüse / Pommes
als Einzelgericht 28,-

oder

Rollbraten und Ragout von der Ziege
/ getrüffelte Rahmsoße / Rosmarinkartoffeln
als Einzelgericht 34,-

oder

Braten vom Heimischen Wild
/ Rotkohl / Quitte / Spätzle
als Einzelgericht 32,-

★★★

Dessertvariation aus der Landglückküche

3 Gang mit Vorspeise oder Suppe 55,-

4 Gänge 70,-

LANDGLÜCK
RESTAURANT. GARTEN. KOCHSCHULE.

By **MARZIN**
EINFACH. ANDERS.

VEGETARISCHES-MENÜ

Vorspeisenvariation mit Süppchen / Salat
und 2erlei Crostini

Spaghetti mit gebratenen Waldpilzen in Rahm mit
Parmesan und Pesto

oder

Offene Lasagne von Saisonalem Gemüse / Kichererbsen /
Blini von weißen dicken Bohnen / Parmesan / Wildkräuter

Zwetschgenknödel / Vanillesauce

3 Gang Menü 42,-

VEGETARISCH

Offene Lasagne von Saisonalem Gemüse / Kichererbsen / Blini
von weißen dicken Bohnen / Parmesan / Wildkräuter 26,-

Spaghetti mit gebratenen Waldpilzen in Rahm mit Parmesan und
Pesto 24,-

LANDGLÜCK

RESTAURANT. GARTEN. KOCHSCHULE.

By

MARZIN

EINFACH. ANDERS.

FISCHPARADE-MENÜ

Saibling im Buchenrauch auf Seespargel an
Muschelvinaigrette

Steinbutt / Olivenöl / Vanille

St. Peter Fisch / Quitte

Rochen in Wiesenkräuter Brösel

Zwetschgenknödel / Vanillesauce

FISCHMENÜ
AB DEN 13.10.
VERFÜGBAR

DER FISCH

„Variation Edelfische“ gemischt oder Einzelzubereitung
Lachs / Forelle / Wolfsbarsch / Zander / Garnele
mit Weißweinschaum / Gemüse der Saison 34,-

Oktopus vom Grill auf Gemüse der Saison mit Zitronenöl und
Weißweinschaum 32,-

LANDGLÜCK

RESTAURANT. GARTEN. KOCHSCHULE.

By

MARZIN

EINFACH. ANDERS.

LANDGLÜCK- BURGER

#hausgemachte Briochebrötchen aus Ur-Getreide (Dinkel, Emmer, Dinkel)
#ohne den klassischen Weizen

BEEF-BURGER

Patty vom Black Angus aus Nesselried vom Grill mit seinem
Schinken / eingelegter Gurke / Wildkräuter / confierte Tomate und
Süß-Sauer eingelegten Zwiebeln

24,-

VEGGIE-BURGER

Kartoffel-Quinoa-Rösti / confierte Tomate / BBQ-Sauce / Pesto /
Wildkräuter

24,-

Unsere Burger servieren wir mit:

Portion Pommes
Rosmarinkartoffeln
Gebackene Süßkartoffeln
Kleiner Salatteller

Und ein Dip nach Eurer Wahl: Curry / Knoblauch / Kräuter / BBQ

Bitte wählt Eure Beilage und den Dip dazu aus.

Ihr möchtet gerne Käse auf euern Burger... dann bitte dazu sagen.

LANDGLÜCK

RESTAURANT. GARTEN. KOCHSCHULE.

By

MARZIN

EINFACH. ANDERS.