

Herzlich Willkommen!

Unser Landgasthof ist ein bunter Mix aus tief verbundener Heimatliebe und der Sehnsucht nach der großen, weiten Welt. Wir können urtypisch bayrisch, raffiniert bodenständig und kreativ modern – das alles macht uns letztendlich zu dem, was wir sind:

Ein familiengeführter Landgasthof in der schönen Oberpfalz.

in vierter Generation. Hand in Hand.

gewiss nicht normal. jedoch erfrischend ehrlich.

Seit Juli 2018 zählen wir zu den 100 besten Heimatwirtschaften Bayerns.
Stolz, glücklich, dankbar und voller Freude!

Fair, regional, saisonal, nachhaltig – Lebensmittel, die wir verarbeiten, suchen wir immer mit Herz und Hirn aus. Dabei schauen wir auch mal gerne über den Tellerrand und freuen uns über so viele großartige Produzenten: Kartoffeln von der Familie Graf, Schweinefleisch und Wurst von der Metzgerei Gress, Brot und Semmeln von der Bäckerei Grosser, Freilandgeflügel von der Familie Schmidt, regionale Fische von der Familie Mulzer, Spargel von der Familie Waldmüller, Wild aus dem Naturpark Hirschwald, Bio Käse von der Familie Wohlfahrt, Bergbauernmilch, Freilandeier aus Bayern, Knödelteig aus der Oberpfalz, fränkischer Wein vom Weingut Wirsching, Bio Wein von Eva Vollmer aus Rheinhessen, Kaffee von Dallmayr München, Bio Tee von Teekanne, Bier von der Brauerei Winkler/Amberg und Paulaner/München, Wasser von Adelholzener, Saft von Nagler/Regensburg, Spirituosen von Lantenhammer/Schliersee, Liebl/Bayr. Wald und Ziegler/Main,... Ansonsten freuen wir uns, rümgis express als starken Partner an unserer Seite zu haben. Label Rouge Lachs aus Norwegen, Skrei von den Lofoten, Roastbeef aus Amerika, Barbarie Enten aus Frankreich, Kürbiskernöl aus der Steiermark, Trüffel, Burrata, Schinken aus Italien, exotische Südfrüchte: Mango, Ananas, Papaya, Maracuja,...



Wirtshaus ist Heimat

und dafür geben wir und unsere Mitarbeiter unser Bestes!


Aperitif-Empfehlung

Glas alkoholfreier fränkischer Traubensecco	3,50
„Gin küsst Himbeere“ Gin mit Schweppes Wildberry, Himbeeren und Rosmarin	5,90
Fränkischer Winzersecco mit Mandarine und Zimt	4,90

Suppen und Vorspeisen

Kartoffelcremesuppe mit Speck-Brot und Schnittlauch <small>Weizen, Laktose</small>	5,90
 Kräutersüppchen mit Grissini und Haselnussöl <small>Hafermilch, Weizen, Haselnüsse, Sellerie</small>	5,50
wahlweise mit heimischen Vils-Krebsen	+2,00
 Feldsalat mit Himbeerdressing, Grill-Kürbis und Walnüssen <small>Walnüsse</small>	7,90
Schottischer Räucherlachs mit Knusperkartoffeln, Gurkenperlen und Zitronen-Schmand <small>Weizen, Laktose</small>	10,80
Carpaccio vom Rinderfilet mit Olivenöl, Balsamico, geriebenem Parmesan, Trüffel und Rucola <small>Weizen, Senf</small>	11,80

Fleischlose Frische-Küche

Hausg´machte Käsespätzle mit Bio Bergkäse, Emmentaler, Röstzwiebeln und gemischtem Beilagensalat <small>Weizen, Laktose, Ei, Senf</small>	12,80
Feine Bandnudeln in Trüffelrahm mit frisch gehobelten italienischen Wintertrüffel <small>Weizen, Laktose, Ei, Sellerie</small>	20,80
Hausg´machte Ravioli / Kürbis und Ziegenkäse auf buntem Wintergemüse mit Butterbrösel und Pinienkernen <small>Weizen, Laktose, Ei, Pinienkerne</small>	15,80
 Hausg´machte Erdäpfel-Schupfnudeln resch gebraten mit allerlei Marktgemüse und getrockneten Tomaten <small>Weizen</small>	13,80

Fischers Fritz fischt frische Fische

Filet vom Oberpfälzer Saibling gebraten
auf Erdäpfel-Meerrettich-Stampf mit Babyspinat und Tomaten 18,80
Laktose

Geliebte Wirtshausküche

Hirschkalbsbraten mit Preiselbeer-Rahmsauce,
Apfel-Blaukraut und Kartoffelknödel 20,80
Laktose, Sellerie

Gulasch vom bayrischen Rind und Schwein
(langsam geschmort mit Rotwein und allerhand Gewürzen und Kräutern)
mit gebratenen Spinatknödel und Beilagensalat 15,80
Weizen, Laktose, Ei, Sellerie, Senf

Geschmortes Ochsenbackerl in kräftiger Rotweinsauce
mit Erdäpfel-Meerrettich-Stampf, Wirsing, Karotten,... 18,80
Laktose, Sellerie

Rosa gebratener Hirschwalder Rehrücken
mit Preiselbeer-Pfeffer-Sauce, Selleriepüree und Kartoffelkrapfen 26,80
Weizen, Laktose, Ei, Sellerie

„Lendchenpfandl“ – Medaillons vom Schweinefilet
mit hausgemachten Käsespätzle und Beilagensalat 17,50
Weizen, Laktose, Ei, Sellerie, Senf

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken
mit Kartoffel-Gurken-Salat und kalt gerührten Preiselbeeren 20,80
Weizen, Ei, Sellerie

Süßes vom Suserl

Geeister Kaiserschmarrn mit Rum-Rosinen,
karamellisierten Mandeln und Apfel-Vanille-Ragout 8,90
Laktose, Ei, Nüsse

Frisch gebackenes, wachswieches Schokoküchlein
mit Glühweinzwetschgen und Vanilleeis 9,80
Weizen, Laktose, Ei, Nussmix



Lebkuchen-Mousse im Glas mit Portwein-Kirschen und Streuseln 6,90
Weizen, Nussmix



Hausgemachtes Eis:
Zartbitter-Schokolade, Heidelbeer-Glühwein, Vanille,
Himbeere, weiße Mandel-Ananas je Kugel 2,00

Alkoholfreie Getränke

Adelholzener Mineralwasser	0,25 l	2,50
naturell oder prickelnd	0,75 l	5,90
Tafelwasser	0,40 l	3,00
Paulaner Spezi 1,2,4	0,50 l	3,50
Fanta 1,2,3, Sprite 2, Coca Cola 1,2,4, Coca Cola zero 1,2,4,5	0,33 l	3,20
Saft von Nagler, Regensburg		
Apfel naturtrüb, Orange, Traube rot, Johannisbeere	0,20 l	2,70
	0,40 l	4,50
gemischt mit Tafelwasser als Schorle	0,20 l	2,50
	0,40 l	3,50

Fassbiere

Paulaner Hefeweißbier naturtrüb	0,30 l	3,00
	0,50 l	3,80
Winkler Amberg Vollbier hell oder Radler	0,25 l	2,70
	0,50 l	3,80

Flaschenbiere

Paulaner Weißbier		
alkoholfrei, dunkel, leicht, kristall	0,50 l	3,80
Paulaner Doppelbock „Salvator“	0,50 l	4,50
Hacker-Pschorr Bier oder Radler alkoholfrei	0,50 l	3,80
Hacker-Pschorr Münchner Dunkel	0,50 l	3,80
Winkler Amberg Pils	0,50 l	3,80
Winkler Weizenbock „Jubilatus“	0,33 l	4,50
Dunkles Falk	0,50 l	3,80

Bier, Weißbier, Pils,... enthält glutenhaltiges Getreide.
Farbstoff 1, Säuerungsmittel 2, Antioxidationsmittel 3, koffeinhaltig 4, Süßstoff 5
Gerne können wir Ihnen auch sagen, dass alle unsere Säfte vegan sind
und zur Filtration nur rein pflanzliche Stoffe verwendet werden.

Bio Tee von Teekanne

Grüner Tee „Green Tea Greetings“		
Schwarzer Tee „Mount Darjeeling“		
Kamille „Queen Camomille“		
Pfefferminze „Cool Peppermint“		
Kräuter „Sound of the Alps“		
Früchte „Wild Berry Wonder“	0,25 l	3,00

Heiße Schokolade

Trinkschokolade von Dallmayr, weiß oder zartbitter	0,25 l	3,50
--	--------	------

Glühwein und Punsch

Roter Glühwein vom Weingut Wirsching	0,25 l	4,50
Hausgemachter Heidelbeer-Punsch	0,25 l	4,50
Heißer Apfel mit Zimt, Orange und Vanille (alkoholfrei)	0,25 l	3,50
Hausgemachter Spekulatius-Punsch (alkoholfrei)	0,25 l	3,50

Dallmayr Kaffee

Espresso	2,20
Espresso doppelt	3,20
Espresso macchiato	2,50
Cappuccino	2,80
Latte macchiato	3,50
Haferl Milchkafee	3,50
Tasse Kaffee	2,50
Haferl Kaffee	3,50

Für pflanzliche Milch sprechen Sie uns einfach an.
Kaffee und Kaffeemischgetränke enthalten Koffein und teils auch Milch.

Wein / weiß und rot

Franken / Weingut Hans Wirsching

weiß	Iphöfer Julius-Echter-Berg Silvaner trocken, VDP. Erste Lage würzig, mineralisch, große Fülle feine Nuancen von Quitte und Apfel	0,75l	32,00
weiß	Iphöfer Julius-Echter-Berg Grauburgunder Alte Reben trocken VDP. Erste Lage herrliche Dichte, opulente Struktur komplexe und kräftige Aromatik	0,75l	38,00
weiß	Hans Wirsching WIQEM Auslese cuvée, Typ Sauternes feinste Karamell- und Vanillenoten	0,375l	29,00
weiß	Gutswein Silvaner trocken der fränkische Klassiker, ausdrucksstark	0,2l 1,0l	4,70 19,00
weiß	Gutswein Müller-Thurgau halbtrocken herzhaft, fruchtig	0,2l 1,0l	4,70 19,00
rot	Gutswein Dornfelder trocken gehaltvoll und kräftig	0,2l 1,0l	4,70 19,00

Rheinhessen / Bio Weingut Eva Vollmer

weiß	Bio Weißburgunder trocken keck und straff, weich und verspielt, Aromen von Apfel und Birne	0,2l 0,75l	6,10 21,00
weiß	Bio Riesling trocken rassig, Zitrusaromen, Pfirsichduft, ausbalanciertes Süße-Säure-Spiel	0,2l 0,75l	6,10 21,00

weiß	Evas Paradies „fruchtsüß“ Bio Cuvée von Riesling und Scheurebe perfektes Süße-Säure-Spiel, megafruchtig	0,2l 6,50 0,75l 22,00
rot	Bio Zukunftswein Rebritter trocken Cuvée von Cabertin und Cabernet Jura kraftvoll, vielseitig, zart gerbstoffverwöhnt, purpurrot, violett, Wildfrüchte und Würze	0,2l 7,10 0,75l 24,00
rot	Bio Spätburgunder trocken „Barrique“ Aromen von Kirsche und Pflaume, Töne von Zigarre und Zartbitter	0,75l 29,00

Italien / Weingut Tenuta di Fra'

weiß	„Primo Ballo“ Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico frisch, saftig, leichte Frucht, wenig Säure	0,2l 7,10 0,75l 24,00
rot	Montepulciano „Cuvée“ I.G.T. Marche Rosso fruchtig, schokoladig, warm, rubinrot, trocken, elegant, großes Finale	0,75l 39,00
rot	„Joy“ Lacrima di Morro d'Alba dunkle Beeren, rosig, samtig, angenehm gerbstoffhaltig, anhaltendes Finale	0,2l 7,10 0,75l 24,00

„Weinschorle“

weiß, rot oder rosé		0,2l 3,50
gemischt mit Tafelwasser oder Zitronenlimonade		0,5l 7,50

Gerne können wir Ihnen auch sagen, dass alle unsere Weine vegan sind und zur Filtration nur rein pflanzliche Stoffe verwendet werden.

Deutscher Sekt / Perlwein

Weingut Wirsching

Deutscher Sekt „Cuvée brut Jahrgangsspekt“	0,75 l	27,00
Deutscher Perlwein „Wisecco“	0,10 l	3,50
	0,75 l	19,00
Alkoholfreier Traubensecco	0,10 l	3,00
	0,75 l	16,00

Digestif / Verdauungsschnapsel

Lantenhammer, Schliersee

Edelbrände:

Williamsbirne, Mirabelle, Marille, Vogelbeere,	2 cl	4,70
Williamsbirne unfiltriert, Zwetschge im Brandyfass	2 cl	5,20
Likör: RARITAS Johannisbeere, Himbeere, Kräuter	2 cl	4,70

Liebl, Bayrischer Wald

Edelbrände: Haselnuss, Walnuss, Schlehe, Obstler	2 cl	3,80
Likör: Haselnuss	2 cl	3,80
Heidelbeer-Whisky-Likör	2 cl	4,70
COILLMOR Single Malt Whisky	2 cl	8,50

Ziegler, Freudenberg am Main

Liköre: Weinbergpfirsich, Wildkirsche	2 cl	5,20
Cognac RARE The Original	2 cl	4,90
Kümmellikör, Blutwurz, Bärwurz, Linie Aquavit	2 cl	3,30

Wein und Sekt enthält Sulfite.
Spirituosen können Schalenfrüchte enthalten, z.B. Haselnuss, Walnuss