



*Ein herzliches Grüß Gott im Landhaus Alt-Lübars!*

**Liebe Gäste,**

wir heißen Sie hier bei uns im Landhaus Alt-Lübars herzlich willkommen!

In unserer **Speisekarte** finden Sie eine Auswahl an köstlichen alpenländischen Gerichten. Einige von ihnen sind nach traditionellen Rezepten zubereitet, andere modern interpretiert. Unser Speiseangebot ist hauptsächlich süddeutsch, österreichisch und (nord-)italienisch. Hin und wieder werden Sie aber sicher auch französische oder schweizerische Einflüsse entdecken können. Passend zu unseren Speisen bieten wir eine Auswahl an Weinen, von größtenteils kleinen Weingütern.

Da das „Alpenland“ eine so große Auswahl an Köstlichkeiten bietet, die wir alle in ausgezeichneter Qualität und selbstverständlich frisch servieren möchten, können wir Ihnen leider nicht alle gleichzeitig anbieten. Deshalb **wechselt unsere Speisekarte** in regelmäßigen Abständen von ein bis zwei Monaten. Einige wenige „Klassiker“, wie bspw. das Wiener Schnitzel oder den Kaiserschmarrn werden Sie aber durchgängig auf unserer Karte finden. Zusätzlich bieten wir Ihnen auch saisonale Tages- oder Wochenempfehlung. Sollten Sie sich ein spezielles Gericht wünschen, teilen Sie uns dies gerne mit – vielleicht nehmen wir es ja in einer unserer nächsten Speisekarten auf!

Auch wenn wir keine spezielle **Kinderkarte** haben, liegen uns die Kleinen sehr am Herzen. Sprechen Sie mit uns! Sie können für Ihre Kinder sämtliche Speisen, oder auch nur einzelne Komponenten aus unserer Karte, auswählen und kombinieren.

Sprechen Sie uns auch an, wenn Sie gerne **Ihre privaten oder geschäftlichen Feierlichkeiten** bei uns veranstalten möchten. Je nach Personenzahl schließen wir unser Restaurant für diesen Zeitraum auch für Sie. Machen Sie einen Termin mit uns aus und wir nehmen uns gerne die Zeit, Ihre Wünsche mit Ihnen zu besprechen. Hierfür sind Sie natürlich nicht auf die alpenländische Küche eingeschränkt. Auch **Caterings** können Sie bei uns buchen.

In regelmäßigen Abständen veranstalten wir „**Weinmenüs**“. Über die Termine und darüber, wie Sie sich anmelden können, informieren wir Sie auf unserer Internetseite [www.landhaus-alt-lübars.de](http://www.landhaus-alt-lübars.de). Oder sprechen Sie uns an.

Nun wünschen wir Ihnen aber erst einmal einen guten Appetit!  
Ihr Landhaus-Team

## *Speisen*

### *Vorspeisen*

<b>Landhauscrostini</b>	6,90 €
<i>geröstetes Brot mit Olivenpaste, getrockneter Tomate und Bergkäse</i>	
<b>Almcrostini</b>	7,90 €
<i>geröstetes Brot mit Olivenpaste, Ziegenkäse und Marillenchutney</i>	
<b>Fischercrostini</b>	8,90 €
<i>Geröstetes Brot mit Olivenpaste Tomate und Sardine</i>	
<b>Jägerscrostini</b>	7,90 €
<i>Geröstetes Brot mit Waldpilzen Speck und Bergkäse</i>	
<b>Brotzeitbrettl</b>	11,50 €
<i>Vorspeisenteller mit Schwarzwälder Schinken, Leberkäs, Landjäger, Bergkäse, Obazda und Laugengebäck</i>	
<b>Weißwürste</b>	6,80 €
<i>mit süßem Senf und Brezel</i>	
<b>Wiener Backhendlsalat</b>	11,90 €
<i>Salat mit panierten Hähnchenstreifen</i>	
<b>Landhaussalat</b>	10,90 €
<i>Salat mit Kürbiskernen, Brezelscroutons und Bergkäse</i>	
<b>Spargelquiche</b> mit Wildkräutersalat	11,90 €
<b>Beilagensalat</b>	5,20 €
 <i>Suppen</i>	
<b>Spargelcremesuppe</b> mit Shrimps	5,20 €

## *Hauptgänge*

<b>Heilbuttfilet</b>	20,90 €
<i>mit grünem Spargel, Kartoffel- Sardellenpüree und Kapern</i>	
<b>Wiener Schnitzel</b>	21,90 €
<i>Schnitzel vom Kalbsrücken mit Kartoffel-Gurkensalat</i>	
<b>Hüttenschnitzel</b>	16,90 €
<i>Schnitzel vom Schwein, gefüllt mit Bergkäse und Schinken, dazu Kartoffel-Gurkensalat</i>	
<b>Blutwurstgröstel</b>	14,90 €
<i>mit Blattsalat</i>	
<b>Berner Maishähnchenbrust</b>	16,90 €
<i>mit Tomate, Olive, Zucchini und Bandnudeln</i>	
<b>Lammfiletstreifen</b>	21,90 €
<i>mit Gnocchi, Zucchini, Paprika, Tomate und Oliven</i>	
<b>Rinderfilet</b>	29,90 €
<i>mit grünem Spargel und Rosmarinkartoffeln</i>	
<b>Bayrisches Jägerschnitzel</b>	
<i>mit Kartoffel Speckpüree</i>	16,90 €
<b>Rinderfiletspitzen</b>	19,90 €
<i>mit Waldpilzen und Bandnudeln</i>	
<b>Spinatknödel</b> <i>mit Parmesan und brauner Butter</i>	11,90 €
<b>Allgäuer Kässpätzl</b> <i>mit Blattsalat</i>	11,90 €
<b>Gnocchipfanne</b> <i>mit Tomate, Paprika und Ziegenkäse</i>	12,90 €

## *Desserts*

<b>Kaiserschmarrn</b> <i>mit Vanilleeis und Zwetschgenröster</i>	7,80 €
<b>Ofenschlupfer</b> <i>mit Rhabarberkompott und Waldmeistereis</i>	6,90 €
<b>Topfenknödel</b> <i>mit Marillenkompott</i>	6,90 €
<b>Kugel Eis</b>	1,50 €
<b>Portion Sahne</b>	0,50 €

## Getränke

### Alkoholfreies und Fruchtiges

Coca Cola <sup>1,2</sup>	0,2 l	2,10 €		
Coca Cola Zero <sup>1,2,3</sup>	0,2 l	2,10 €		
Fanta Orange <sup>2,5</sup>	0,2 l	2,10 €		
Spezi <sup>1,2,5</sup>	0,33 l	2,20 €		
Sprite <sup>3,5</sup>	0,2 l	2,10 €		
Fassbrause	0,33 l	2,20 €		
Vitamalz	0,33 l	2,80 €		
Almdudler <sup>2</sup>	0,33 l	3,50 €		
Apfelsaft (naturtrüb)	0,2 l	2,50 €		
Orangensaft <sup>5</sup>	0,2 l	2,50 €		
Rhabarbernektar (naturtrüb)	0,2 l	2,90 €		
Traubensaft	0,2 l	2,90 €		
Bananennektar <sup>5,6</sup>	0,2 l	2,90 €		
Sauerkirschnektar <sup>5,6</sup>	0,2 l	2,90 €		
KiBa <sup>5,6</sup>	0,2 l	2,90 €		
Apfelschorle	0,2 l	2,30 €	0,4 l	4,30 €
Rhabarber-Nektar-Schorle	0,2 l	2,70 €	0,4 l	4,50 €
Sauerkirsch-Nektar-Schorle	0,2 l	2,70 €	0,4 l	4,50 €
Traubensaft-Schorle	0,2 l	2,70 €	0,4 l	4,50 €
<b>Wasser</b>				
Bad Brambacher Spritzig			0,25 l	1,80 €
Bad Brambacher Spritzig			0,75 l	5,20 €
Bad Brambacher Still			0,25 l	1,80 €
Bad Brambacher Still			0,75 l	5,20 €

## Alkoholische Getränke

### Biere

Paulaner Pils <i>vom Fass</i>	0,3 l	2,80 €	0,5 l	4,10 €
Paulaner Münchner Dunkel <i>vom Fass</i>	0,3 l	2,80 €	0,5 l	4,10 €
Hacker Anno 1417 <i>vom Fass</i>	0,3 l	2,80 €	0,5 l	4,10 €
Paulaner Hefe Weizen <i>vom Fass</i>	0,3 l	3,10 €	0,5 l	4,50 €
Paulaner Kristall			0,5 l	3,90 €
Paulaner Pils Alkoholfrei	0,33 l	2,90 €		
Paulaner Hefe Alkoholfrei			0,5 l	3,90 €
Paulaner Hefe Alkoholfrei & Zitrone			0,5 l	3,90 €
Radler	0,3 l	2,80 €	0,5 l	4,10 €

### Spirituosen

#### Lantenhammer Edelbrände

Holzfass Obstbrand	2 cl	3,90 €
<i>Ausgebaut im Barrique. Destilliert aus feinsten Äpfeln und Birnen</i>		
Marillenbrand	2 cl	4,50 €
<i>Goldene, sonnenverwöhnte Marillen. Mild-fruchte Süße im Abgang.</i>		
Mirabellenbrand	2 cl	4,50 €
<i>Vollaromatisch, fruchtig-intensiv. Ein Sommertag zu jeder Jahreszeit.</i>		
Waldhimbeergeist	2 cl	4,50 €
<i>Intensive Früchte der Karpaten, dem Riesengebirge und der Hohen Tatra.</i>		
Heidelbeergeist	2 cl	4,50 €
<i>Weich, vollaromatische Fruchtnote. Glatt, elegant und frisch im Abgang.</i>		
Rote Williams	2 cl	4,90 €
<i>Intensiv duftendes Destillat. Kräftiges, frisches und langanhaltendes Aroma der seltenen und leicht-würzigen Roten Williamsbirnen.</i>		
Sauerkirschbrand	2 cl	4,50 €
<i>Geschmacklich dominante Kirsche mit filigranen Sauerkirschanklängen</i>		
Vogelbeere Brand	2 cl	4,90 €
<i>Wunderbar herb-fruchtiges Aroma. Komplex im Nachhall.</i>		



## Liqueurkompositionen

Lantenhammer Williams Liqueur	2cl	4,50 €
<i>Vollreifer Birnenduft. Intensiv-süßes Aroma abgerundet mit frischer Säure.</i>		
Lantenhammer Heidelbeer Liqueur	2cl	4,50 €
<i>Intensiver Heidelbeerduft, rund-volle Note, fein säuerlich</i>		
Lantenhammer Walnuss Liqueur	2cl	4,50 €
<i>Vollmundige Note von halbreifen, grünen Walnüssen</i>		
Lantenhammer Bergamotte Liqueur	2cl	4,50 €
<i>Belebendes Aroma italienischer Früchte. Elegant, unaufdringlich, frisch.</i>		
Slyrs Bavarian Cream	2cl	4,90 €
<i>Feinster Slyrs Bavarian Single Malt Whisky mit Schweizer Schokolade und frischem Rahm aus den bayrischen Voralpen. Ein harmonisch-süßer Dreiklang.</i>		

## Bavarian Distillers

Slyrs Bavarian Single Malt Whisky	2cl	6,90 €
<i>Traditioneller Single Malt. Bayrische Gerste, Wasser aus der Bannwaldquelle. Mit Ruhe und Bedacht gereift im Holzfass amerikanischer Weißbeichen.</i>		
Rumult Bavarian Rum	2cl	5,90 €
<i>Feinstes Zuckerrohr aus Mauritius, meisterhafte Destillationskunst aus Bayern. Einzigartiges Aroma, durch seine Lagerung in vier verschiedenen Fässern.</i>		
Bavarka Bavarian Vodka	2cl	5,50 €
<i>Traditionelle Rezeptur. Aromatische deutsche Kartoffeln und reines Quellwasser des Mangfallgebirges verleihen sein rundes und harmonisches Aroma.</i>		

## *Weine offen aus Deutschland, Österreich und Italien*

### Weiß

2020er Scheurebe QbA Pfalz	0,1 l	3,50 €	0,2 l	5,10 €
<i>Wgt Bernd Grimm</i>				
2019er Stich den Buben Riesling	0,1 l	3,70 €	0,2 l	6,90 €
<i>Wgt Schwank Baden</i>				
2020er Grauburgunder	0,1 l	3,70 €	0,2	6,50 €
<i>Wgt Schwank Baden</i>				
2020er Grüner Veltliner	0,1 l	3,50 €	0,2 l	5,10 €
<i>Wgt J. Artnr Weinland</i>				



## Rot

2019er Zweigelt Cuvée <i>Wgt. Artner Weinland</i>	0,1 l	3,50 €	0,2 l	5,10 €
2020er Bardolino „Il Gorgo“ D.O.C.	0,1 l	3,50 €	0,2 l	5,90 €
2020er Primitivo Syrah D.O.P. <i>Terre di Campo Sasso - Puglia</i>	0,1 l	4,00 €	0,2 l	7,50 €

## Rosé

2020er Rosé vom Zweigelt <i>Dürnberg Falkenstein Österreich</i>	0,1 l	3,50 €	0,2 l	6,50 €
--	-------	--------	-------	--------

## Flaschenweine

### Weiß aus Deutschland, Österreich und Italien

2020er Sauvignon Blanc QW trocken <i>Wgt. Russbach Eppelsheimer</i>			0,75 l	19,50 €
2020er Weissburgunder trocken <i>Wgt Schwank Baden</i>			0,75 l	24,00 €
2018er Maringer Sonnenuhr Riesling Kabinett feinherb <i>Wgt. M. Fries</i>			0,75 l	20,00 €
2018er Macherberg Riesling Kabinett feinherb <i>Wgt. M. Fries</i>			0,75 l	30,00 €
2015er Novianer Honigberg Riesling Spätlese <i>Wgt. M. Fries</i>			0,75 l	36,00 €
2008er Novianer Honigberg Riesling Spätlese <i>Wgt. M. Fries</i>			0,75 l	42,00 €
2004er Novianer Honigberg Riesling Spätlese <i>Wgt. M. Fries</i>			0,75 l	49,00 €
2019er Chardonnay Trevenezie „Il Gorgo“			0,75 l	23,00 €
2020er Lugana „Limne“ – <i>Trebbiano di Lugana – Gardasee</i>			0,75 l	24,50 €
2015er Beerenauslese Weißburgunder – <i>Wgt. Diem</i>			0,375 l	36,00 €
2015er Eiswein Grüner Veltliner <i>Wgt. Diem</i>			0,375 l	44,00 €



### **Rot** aus *Deutschland, Österreich und Italien*

2017er Zweigelt Falkenstein Wgt Dürnberg	0,75 l	25,00 €
2019er Dolcetto D'Alba D.O.C.	0,75 l	25,00 €
2016er Terre Rosso Puglia	0,75 l	36,00 €
2019er Sand Lagrein Wgt Nails Magreid	0,75 l	36,00 €
2019er Vangar Merlot Cabernet Wgt Nails Magreid	0,75 l	36,00 €
2017er Froi Barbera d Alba Wgt Massimo Rivetti	0,75 l	24,50 €

### **Schaumweine** aus *Deutschland*

2019er Friesecco v.d. Mosel Wgt. M. Fries	0,75 l	18,50 €
2019er Riesling Brut Winzersekt Mosel (QbA Mosel, traditionelle Methode) Wgt. Fries	0,75 l	39,00 €
2018er Brut Blanc de Blancs Champagne Colin	0,75 l	59,00 €
2018er Rose Champagne Colin	0,75 l	59,00 €

### *Kaffeespezialitäten und warme Getränke*

Tasse Kaffee <sup>1</sup>	2,10 €
Espresso <sup>1</sup>	1,90 €
Cappuccino <sup>1</sup>	2,50 €
Milchkaffee <sup>1</sup>	3,10 €
Latte Macchiato <sup>1</sup>	3,10 €
Heiße Schokolade	2,90 €
Tee, verschiedene Sorten (Glas)	2,70 €

**Zusatzstoffe:** 1. koffeinhaltig, 2. Farbstoffe, 3. Süßungsmittel, 4. chininhaltig,  
5. Antioxidationsmittel, 6. Fruchtsaftgetränk

**Flow's Kitchen Alt-Lübars GmbH**

Februar 2022