



Ein herzliches Größ 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. Oder sprechen Sie uns an.

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

Speisen

Vorspeisen

Landhauscrostini	6,90 €
<i>geröstetes Brot mit Olivenpaste, getrockneter Tomate und Bergkäse</i>	
Almcrostini	7,90 €
<i>geröstetes Brot mit Olivenpaste, Ziegenkäse und Marillenchutney</i>	
Fischercrostini	8,90 €
<i>Geröstetes Brot mit Olivenpaste Tomate und Sardine</i>	
Brotzeitbrettl	11,50 €
<i>Vorspeisenteller mit Schwarzwälder Schinken, Leberkäs, Landjäger, Bergkäse, Obazda und Laugengebäck</i>	
Weißwürste	6,80 €
<i>mit süßem Senf und Brezel</i>	
Wiener Backhendlsalat	10,90 €
<i>Salat mit panierten Hähnchenstreifen</i>	
Landhaussalat	10,90 €
<i>Salat mit Kürbiskernen, Brezelcroutons und Bergkäse</i>	
Gebratene Entenleber	11,90 €
<i>mit Rapunzelsalat</i>	
Beilagensalat	4,50 €

Suppen

Waldpilzbrühe mit Maultasche	4,90 €
-------------------------------------	--------

Hauptgänge

Zanderfilet <i>mit Kartoffel- Rosenkohlragout</i>	18,90 €
Wiener Schnitzel <i>Schnitzel vom Kalbsrücken mit Kartoffel-Gurkensalat</i>	19,90 €
Hüttenschnitzel <i>Schnitzel vom Schwein, gefüllt mit Bergkäse und Schinken, dazu Kartoffel-Gurkensalat</i>	16,10 €
Blutwurstgröstel <i>mit Blattsalat</i>	14,90 €
Gebratene Maishähnchenbrust <i>mit Serviettenknödel, Rüben und Pilzen</i>	16,90 €
Wildragout <i>mit Pilzen, Steckrübe und Gnocchi</i>	17,90 €
Steirische Ochsenbacken <i>mit Rüben und Kartoffelpüree</i>	19,90 €
Geschmorte Entenkeule <i>mit Rotkohl und Kartoffelkloß</i>	17,90 €
Sauerbraten <i>mit Rahmwirsing und Serviettenknödel</i>	18,90 €
Allgäuer Kasspatzn <i>mit Blattsalat</i>	10,90 €
Gebratene Semmelknödel <i>mit Rüben und Rahmwirsing</i>	11,50 €
Kürbis- Gnocchipfanne mit Ziegenkäse	11,90 €

Desserts

Kaiserschmarrn <i>mit Vanilleeis und Zwetschgenröster</i>	7,80 €
Ofenschlupfer <i>mit Marillenkompott und Toncabohneneis</i>	6,90 €
Schokoladenmousse <i>mit Beerenkompott</i>	6,90 €
Kugel Eis	1,30 €
Portion Sahne	0,50 €

Getränke

Alkoholfreies und Fruchtiges

Coca Cola ^{1,2}	0,2 l	2,10 €		
Coca Cola Zero ^{1,2,3}	0,2 l	2,10 €		
Fanta Orange ^{2,5}	0,2 l	2,10 €		
Spezi ^{1,2,5}	0,33 l	2,20 €		
Sprite ^{3,5}	0,2 l	2,10 €		
Fassbrause	0,33 l	2,20 €		
Vitamalz	0,33 l	2,80 €		
Almdudler ²	0,33 l	3,50 €		
Apfelsaft (naturtrüb)	0,2 l	2,50 €		
Orangensaft ⁵	0,2 l	2,50 €		
Rhabarbernektar (naturtrüb)	0,2 l	2,90 €		
Traubensaft	0,2 l	2,90 €		
Bananennektar ^{5,6}	0,2 l	2,90 €		
Sauerkirschnektar ^{5,6}	0,2 l	2,90 €		
KiBa ^{5,6}	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 €
Wasser				
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	0,33 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>		
Zwetschgenbrand	2 cl	4,50 €
<i>Fruchtig weiches Aroma vollreifer Früchte.</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	2cl	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 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 l	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	0,1 l	3,50 €	0,2 l	5,10 €
<i>Wgt. Artner Weinland</i>				
2017er Ingelheimer Spätburgunder QbA tr. JB	0,1 l	4,00 €	0,2 l	7,50 €
2020er Bardolino „Il Gorgo“ D.O.C.	0,1 l	3,50 €	0,2 l	5,90 €
2020er Primitivo di Manduria D.O.P.	0,1 l	4,00 €	0,2 l	7,50 €
<i>Terre di Campo Sasso - Puglia</i>				

Rosé

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

Flaschenweine

Weiß aus Deutschland, Österreich und Italien

2020er Sauvignon Blanc QW trocken			0,75 l	19,50 €
<i>Wgt. Russbach Eppelsheimer</i>				
2015er Beerenauslese Weißburgunder – Wgt. Diem			0,375 l	36,00 €
2015er Eiswein Grüner Veltliner Wgt. Diem			0,375 l	44,00 €
2020er Weissburgunder Wgt Schwank Baden			0,75 l	24,00 €
2020er Maringer Sonnenuhr Riesling Kabinett feinherb			0,75 l	20,00 €
<i>Wgt. M. Fries</i>				
2019er Chardonnay Trevenezie „Il Gorgo“			0,75 l	23,00 €
2020er Lugana „Limne“ – Trebbiano di Lugana – Gardasee			0,75 l	24,50 €
2020er Ficoligno Wgt Pianetto			0,75 l	27,50 €

Rot aus Deutschland, Österreich und Italien

2018er Zweigelt Halterberg Wgt Waltner Österreich			0,75 l	19,50 €
2017er Ingelheimer Spätburgunder QbA tr. JB			0,75 l	25,00 €
2016er Dolcetto D’Alba D.O.C.			0,75 l	25,00 €
2018er Marteto Morellino di Scansano D.O.C.G.			0,75 l	25,00 €
2013er Paxxo Rosso del Veneto I.G.T.			0,75 l	49,00 €
2016er Terre Rosso Puglia			0,75 l	36,00 €
2013er Ramione Merlot Nero D Avola Wgt Pianetto			0,75 l	32,50 €
2017er Froi Barbera d Alba Wgt Massimo Rivetti			0,75 l	24,50 €



Schaumweine *aus Deutschland*

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

Kaffeespezialitäten und warme Getränke

Tasse Kaffee ¹	2,10 €
Espresso ¹	1,90 €
Cappuccino ¹	2,50 €
Milchkaffee ¹	3,10 €
Latte Macchiato ¹	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

November 2021