



*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 (nord-)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>Brotzeitbrettl</b>	9,10 €
<i>Vorspeisenteller mit Schwarzwälder Schinken, Leberkäs, Landjäger, Bergkäse, Obazda und Laugengebäck</i>	
<b>Gebratene Entenleber</b>	9,90 €
<i>mit Rapunzelsalat</i>	
<b>Tatar von der Räucherforelle</b>	9,10 €
<i>mit Gurkenkaviar und Roter Bete</i>	
<b>Weißwürste</b>	6,80 €
<i>mit süßem Senf und Brezel</i>	
<b>Gepökelte Ochsenzungenscheiben</b>	9,10 €
<i>mit marinierter Gurke</i>	
<b>Wiener Backhendlsalat</b>	9,90 €
<i>Salat mit panierten Hähnchenstreifen</i>	
<b>Brotsalat</b>	8,90 €
<i>italienischer Brotsalat mit Oliven</i>	
<b>Landhaussalat</b>	9,90 €
<i>Salat mit Kürbiskernen, Kartoffelcroutons und Bergkäse</i>	
<b>Beilagensalat</b>	4,20 €

### Suppen

<b>Steirische Kürbiscremesuppe</b> <i>mit Parmesan</i>	4,20 €
<b>Gänseconsommé</b>	4,20 €
<i>klare Fleischbrühe mit Gänseklein und Steckrübe</i>	

## *Hauptgänge*

<b>Gebratenes Zanderfilet</b> <i>mit Krautfleckerl</i>	17,90 €
<b>Wiener Schnitzel</b> <i>Schnitzel vom Kalbsrücken mit Kartoffel-Gurkensalat</i>	18,90 €
<b>Hüttenschnitzel</b> <i>Schnitzel vom Schweinerücken, gefüllt mit Bergkäse und Schinken, dazu Kartoffel-Gurkensalat</i>	15,80 €
<b>Bayerisches Jägerschnitzel</b> <i>vom Schweinerücken mit gebratenen Waldpilzen und Speck-Kartoffelstampf</i>	15,90 €
<b>Steirische Ochsenbacke</b> <i>mit Kartoffelstampf, Rosenkohl und Rübengemüse</i>	17,90 €
<b>Blutwurstgröstel</b> <i>mit Wildkräutersalat</i>	14,90 €
<b>Hirschgoulasch</b> <i>mit Pilzen und Semmelknödel</i>	16,70 €
<b>Gänsebraten</b> <i>mit Rotkohl, Grünkohl und Kartoffelkloß</i>	20,70 €
<b>Allgäuer Kässpätzchen</b> <i>mit Blattsalat</i>	9,80 €
<b>Tomatenrisotto mit Zucchini und Olive</b>	10,80 €
<b>Gebratener Semmelknödel mit Pilzen und Rüben</b>	10,90 €

## *Desserts*

<b>Schokoladenmousse mit Quitte</b>	6,10 €
<b>Kaiserschmarrn</b> <i>mit Vanilleeis und Zwetschgenröster</i>	7,80 €
<b>Apfeltartelette</b> <i>mit Tonkabohneneis</i>	7,20 €
<b>Kugel Eis</b>	1,30 €
<b>Portion Sahne</b>	0,50 €

## Getränke

### Alkoholfreies und Fruchtiges

Coca Cola <sup>1,2</sup>	0,2 l	2,10 €	0,4 l	3,90 €
Coca Cola Zero <sup>1,2,3</sup>	0,2 l	2,10 €	0,4 l	3,90 €
Fanta Orange <sup>2,5</sup>	0,2 l	2,10 €	0,4 l	3,90 €
Spezi <sup>1,2,5</sup>	0,2 l	2,10 €	0,4 l	3,90 €
Sprite <sup>3,5</sup>	0,2 l	2,10 €	0,4 l	3,90 €
Fassbrause	0,2 l	2,10 €	0,4 l	3,90 €
Vitamalz	0,33 l	2,80 €		
Almdudler <sup>2</sup>	0,33 l	3,50 €		
Apfelsaft (trüb)	0,2 l	2,50 €		
Orangensaft <sup>5</sup>	0,2 l	2,50 €		
Rhabarbernektar <sup>5</sup>	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>				
Coralba Frizzante	0,25 l	1,80 €		
Coralba Frizzante Flasche	0,75 l	5,20 €		
Coralba Naturale	0,25 l	1,80 €		
Coralba Naturale Flasche	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 Hefe Alkoholfrei	0,5 l	3,90 €		
Paulaner Hefe Alkoholfrei & Zitrone	0,5 l	3,90 €		
Radler	0,33l	2,80 €	0,5l	4,10 €

### **Spirituosen**

Bauernobstbrand	2 cl	2,90 €
Birnenbrand	2 cl	3,40 €
Marillenbrand	2 cl	3,40 €
Mirabellenbrand	2 cl	3,40 €
Waldhimbeerbrand	2 cl	3,40 €
Williamsbrand	2 cl	3,40 €
Zwetschgenbrand	2 cl	3,40 €
Haselnußbrand	2 cl	3,40 €
Jägermeister <sup>1</sup>	2 cl	3,30 €
Amaretto <sup>1,2</sup>	2 cl	2,90 €
Averna	2 cl	3,30 €
Grappa	2 cl	3,50 €
Ramazotti	2 cl	3,30 €
Whiskey	2 cl	3,90 €
Cognac	2 cl	4,50 €
Campari <sup>1,3</sup>	2 cl	3,30 €
Sherry medium	2 cl	3,70 €
Rum	2 cl	3,30 €



## *Weine offen – aus Deutschland und Österreich*

### **Weiß**

2014er Scheurebe QbA Pfalz	0,1 l	2,70 €	0,2 l	4,10 €
2012er Maringer Sonnenuhr Riesling				
Kabinett feinherb Wgt. M. Fries	0,1 l	3,70 €	0,2 l	5,90 €
2015er Grauburgunder „Famose Schose“				
Weinhaus Schumann	0,1 l	3,70 €	0,2 l	6,50 €
2015er Veltliner Weinviertel	0,1 l	2,50 €	0,2 l	3,90 €

### **Rot**

2015er Blauer Zweigelt Weinviertel 1,0 l	0,1 l	2,50 €	0,2 l	3,90 €
2013/15er St. Laurent Classic				
R. Keringer-Burgenland/Neusiedlersee	0,1 l	2,80 €	0,2 l	4,90 €

### **Rosé**

2015er Rosé „Mittenmang“				
Weinhaus Schumann Kaiserstuhl / Baden	0,1 l	3,50 €	0,2 l	6,50 €

## *Flaschenweine*

### **Weiß**

#### *aus Deutschland und Österreich*

2015er Grüner Veltliner Classic trocken	0,75 l	22,50 €
2015er Sauvignon Blanc QW trocken	0,75 l	24,50 €
2015er Gelber Muskateller QW feinherb	0,75 l	24,50 €
2015er Grüner Veltliner „Waldberg“ trocken	0,75 l	29,00 €
2015er Beerenauslese Weißburgunder - Weingut Diem	0,375 l	36,00 €
2015er Eiswein Grüner Veltliner Wgt. Diem	0,375 l	44,00 €
2015er Ingelheimer Chardonnay QbA tr. JB	0,75 l	22,00 €
2014er „Hundertgulden“ Riesling JB Ingelheim	0,75 l	49,00 €



## *Flaschenweine – weiß – aus Deutschland und Österreich*

2012er Maringer Sonnenuhr Riesling Kabinett feinherb

Wgt. M. Fries 0,75 l 20,00 €

2015er Grauburgunder „Famose Schose“ Weinhaus Schumann 0,75 l 22,00 €

### *aus Italien*

2016er Pinot Grigio Südtirol/Alto Adige – Nals Magreid 0,75 l 25,00 €

2016er Chardonnay Cusoza – Gardasee „Il Gogo“ 0,75 l 23,00 €

2016er Lugana „Limne“ – Trebbiano di Lugana – Gardasee 0,75 l 24,50 €

2016er Flanghina „Clarum“ – I Capitani / Campania 0,75 l 23,00 €

## **Rot**

### *aus Deutschland und Österreich*

2013/15er St. Laurent Classic

R. Keringer-Burgenland/Neusiedlersee 0,75 l 17,00 €

2013er Grande Cuveé

R. Keringer Burgenland/Neusiedlersee 0,75 l 45,00 €

2015er Ingelheimer Spätburgunder QbA tr. JB 0,75 l 25,00 €

### *aus Italien*

2015er Dolcetto D’Alba D.O.C. 0,75 l 25,00 €

2015er Marteto Morellino di Scansano D.O.C.G. 0,75 l 25,00 €

2013er Paxxo Rosso del Veneto I.G.T. 0,75 l 59,00 €

### *aus Spanien / La Rioja*

2010er Jaun de Alzate Crianza Lolicasado Rioja Alavesa D.O. 0,75 l 29,00 €

### *aus Frankreich*

2010er Château du Cerbier Cuvée Indiana,

Carol Bloch / Corbières AOC 0,75 l 24,50 €

## **Rosé**

### *aus Deutschland*

2015er Rosé „Mittenmang“ Weinhaus Schumann

Kaiserstuhl / Baden 0,75 l 22,00 €



## Schaumweine

*aus Deutschland*

2015er Friesecco v.d. Mosel Wgt. M. Fries	0,75 l	18,50 €
2011er Riesling brut Winzersekt (QbA Mosel, traditionelle Methode) Wgt. Fries / Mosel	0,75 l	39,00 €

## *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 €
Eiskaffee <sup>1</sup>	3,90 €
Eisschokolade	3,90 €
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 2018