

Per Email: mail@landhotel-schneider.com
Telefonisch 09442-1659 oder WhatsApp 015140762244

AUS UNSERER SUPPENKÜCHE

Brezenknödelsuppe € 4,90
Rinderkraftbrühe, dazu gebackene Brezenknödel

Schneider's Brennesselcremesuppe (Geheimtipp)

Rahmsüppchen von der Brennessel mit frischen Kräutern,
dazu Tomaten-Croutons und Sahnehäubchen € 5,50

ES MUß NICHT IMMER FLEISCH SEIN - VEGETARISCH

Käsespätzle „Allgäuer Art“ € 9,80
hausgemachte Spätzle mit Andechser Käse überbacken, dazu
Röstzwiebeln, Natursauce, Gemüse garnitur

Kartoffelcurry €13,90
Kartoffeln und viel Gemüse frisch vom Markt in einer kräftigen
Jaipur-Curry-Sauce mit Mangos und Cocosnußmilch verfeinert

UNSER KLEINER „ZUGENFASCHING“ VORNE WEG

€ 8,90

Amuse-Bouche –Appetithappen

--- zwei ausgelöste Scampis (Tiger King Prawns)
in Zitronenbutter gebraten auf kleinem
Reiberdatschi, dazu Sauce Hollandaise

UNSERE EMPFEHLUNGEN VOM OFENROHR

Gemischter Braten in eigener Sauce angerichtet € 13,90
mit echtem Reiberknödel und Gemüse garnitur

Kalbsbraten a la creme € 16,20
dazu frische Champignons in Rahm, Spätzle und Gemüse garnitur

OFENFRISCHER KRUSTENBRATEN € 12,90
mit Dinkelbier knusprig gebraten
in eigener Sauce; dazu reichen wir Reiberknödel und Semmelknödel

OCHSENBRUST geschmort € 15,90

mit Rosmarin, Thymian und geräucherten Paprika mariniert
bei 67°C über 24 Stunden zart geschmurgelt
mit einer kräftige Rotweinsauce, geriebenen Meerrettich, Wurzelgemüse
dazu Hopfenknödel, Semmelknödel

BIFFLAMOTTE (niederbayrische Spezialität) € 15,90

Rinderbraten vom Färsen-Tafelspitz
(bei Niedertemperatur 13 Stunden gegart) in einer kräftigen Burgundersauce,
dazu Preiselbeeren, Reiberknödel

FISCH

Seelachsfilet € 16,90

in Zitronengrasbutter gebraten (fast ohne Gräten)
in einer feinen Kräuterschaumsauce, dazu Dampfkartoffeln

SCHNEIDER'S WILD- UND
GEFLÜGELKARTE

Bayrischer Teller

ausgelöster Entenbraten knusprig gebraten und Schweinsbradl in eigener
Sauce, dazu Reiberknödel € 17,90

ausgelöste Entenbrust knusprig gebraten € 20,90

in eigener Sauce angerichtet, dazu Birne mit Preiselbeeren, Reiberknödel

Hirschkalbsbraten € 16,90

Burgundersauce, Birne-Preiselbeeren, Semmel- und Reiberknödel

VOM NIEDERBAYRISCHEN RIND AUS DER REGION

Pfeffersteak „Madagaskar“ Lendensteak vom Angus Rind € 21,90

auf einer feinen Calvadosrahmsauce mit feurigen grünen Pfefferkörne
dazu „Schneiders“ Kartoffel-Quark-Girgerl, Rösti, Krokette

Zwiebelrostbraten „Schwäbische Art“ € 21,90

saftiges Lendensteak vom Angus Rind mit Röstzwiebeln,
Natursauce, hausgemachte Eierspätzle und Gemüse garnitur

UNSERE SÜßE EMPFEHLUNG DES TAGES

Hausgemachter Kaiserschmarrn,
dazu Zwetschgenröster € 10,90

VOM GRILL UND AUS DER PFANNE

- Grillteller „Kaukasische Art“** € 15,70
Schweinefilet, Putenbrustfilet und Hacksteak vom Grill, auf frischen Paprikaschotengemüse in einer Zigeunersauce angerichtet, dazu Kroketten, Röstinchen und „Schneiders Kartoffel-Quark-Girgerl“
- Hausteller** € 15,70
Schweinefilet, Putenbrustfilet und Hacksteak vom Grill auf einer feinen Rahmsauce angerichtet dazu Buttergemüse, Kroketten, Röstinchen, und „Schneiders Kartoffel-Quark-Girgerl“
- saffiges Putenbrüstchen nach „Schneider`s Art“** € 15,90
saftiges Putenbrustfilet vom Grill, Rahmchampignons, Kroketten, Röstinchen, Girgerl
- „Dreiburgenpfandl“ – Schneider`s Spezialität** € 17,90
Schweinefilet und Putenbrustfilet vom Grill mit frischen Rahmchampignons angerichtet, dazu Käsespätzle
- Schnitzel „Wiener Art“** € 13,90
aus der Lende geschnitten mit Pommes-frites und Zitrone
- Schweinefilet „Försterin Art“ – das Beste vom Schwein** € 16,20
auf frischen Champignons in Rahm angerichtet, dazu servieren wir Sauce Hollandaise, Eierspätzle und Gemüse garnitur

UNSERE BURGER

- UNSER „SCHNEIDER BURGER“** 13,90 €
geballte 220 Gramm bestes Rindfleisch. Ein Burger wie er sein soll! Bestes Fleisch, nur mit Salz und Pfeffer gewürzt
getoppt mit einem Cheddar Mozzarella Käse, frischer Tomate, knackigen Blattsalat, Gurke, Zwiebelringe, Burger Spezialsauce
- UNSER „GIPFELSTÜRMER BURGER“** 14,90 €
gegrillter Rindfleisch Burger, außen knusprig innen saftig, mit Bacon, Parmesan, Cheddar, Röstzwiebeln, Ruccola, Tomate, Gurke, Burgersauce und zum Abschluss noch einen Dinkel Bun
- UNSER „RIEDENBURGER DE LUXE BURGER“** 16,20 €
geballte 220 Gramm bestes Hackfleisch vom Angus Rind aus Niederbayern
Ein Burger wie er sein soll! Bestes Fleisch, getoppt mit einem Cheddar Mozzarella Käse, gegrillter Scampi ohne Schale, frischer Tomate, knackiger Blattsalat, Gurke, Zwiebelringe und Burger Spezialsauce
- alle Burger mit hausgemachten Dip , Pommes, ein Dinkel-Brötchen**