



### Zu Beginn etwas Leichtes

*Gratinierter Ziegenkäse auf Toast mit Vanille-Birnenragout*

*an Salatbouquet und French-Dressing 1,3,7*

12,90 €

*Tranchen vom Räucherlachs an Honig-Senf-Dillsauce*

*mit Kartoffelrösti an Salatbouquet 1,3,6,7,8*

13,90 €

### Aus dem Suppentopf

*Rinderkraftbrühe mit*

*Pfannkuchenstreifen 1,2,3,6*

5,10 €

*Rinderkraftbrühe mit 1,3,6*

*Leberspätzle*

5,10 €

### Knackige Salate

*Bunter Gärtnersalat 6,7*

7,40 €

*Gebratene Ochsenfetzen (vom Rind, aus der Hochrippe)*

*mit Salat der Saison und Kräuterbutter 3,7*

19,10 €

*Salat der Saison mit gebratenem Zanderfilet 1,3,6,7,8*

22,10 €



## *Für Vegetarier*

### *Kartoffelstrudel*

*mit Kräuterquark an Salatbouquet 1,2,3,6,7*

15,90 €

### *Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln*

*und gemischtem Salat 1,3,6,7*

15,90 €

### *Tagliatelle mit buntem Gemüse*

*und Pesto Verde 1,5 (Vegan)*

16,60 €

## *Fischspezialitäten*

### *Kartoffelstrudel*

*mit Kräuterquark und Räucherlachs an Salatbouquet 1,2,3,6,7*

17,10 €

### *Gebackenes Buntbarschfilet mit hausgemachter Remoulade*

*und Kartoffel-Gurkensalat 1,3,6,7*

17,10 €

### *Auf der Haut gebratenes Zanderfilet*

*an rahmigem Blattspinat und Salzkartoffeln 1,3,8*

23,90 €



## Brotzeit

*1 Paar Wiener mit Brot 1,7, a, b, c, d*

4,80 €

*Romadur sauer*

*mit Zwiebeln und Brot 1,3*

10,30 €

*Obatzda mit Zwiebeln und Brot 1,3*

10,30 €

*Bayerischer Wurstsalat mit Brot 1,a, c, e*

11,10 €

*Schweizer Wurstsalat mit Brot 1,3,5,a,c,e*

11,90 €

## Extra Portionen:

*Portion Butter 0,30 €*

*Portion Brot 0,80 €*

1: Getreideprodukte (Glutenhaltig) 2: Sellerie 3: Milch und Laktose 4: Sesam 5: Nüsse 6: Eier 7: Senf 8: Fisch

9: Lupinen 10: Schwefeldioxid und Sulphit 11: Weichtiere 12: Krebstiere 13: Soja 14: Erdnüsse

a, Phosphate, b, Natriumferrocyanid, c, Natriumascorbat, d, Natriumglutamat,

e, Natriumglutamat, f, Natriumnitrit, g, Kaliumnitrat, h, Farbstoffe, i, Zitronensäure



## *Drei Rosen Klassiker*

*Ofenfrischer Krustenbraten*

*mit Kartoffelknödel und Krautsalat 1,2,3*

16,20 €

*Saftgulasch vom Weideochsen*

*mit Semmelknödel und gemischtem Salat 1,2,3,6,7*

22,10 €

*Drei Rosen Teller*

*Schweinefilet auf Pfefferrahmsoße und Butterspätzle 1,2,3,6*

22,90 €

*Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln, Röstkartoffeln*

*und gemischtem Salat 1,2,7*

28,90 €

## *Extra:*

*Beilagen Änderung zu kleinem Salat 2,90 €*

*kleine Portionen – 2,50 €*



### *Drei Rosen „Schnitzel“ Variationen*

*Schnitzel „Wiener Art“ 1,6,7*

*mit Pommes Frites oder Kartoffel-Gurkensalat*

*15,50 €*

*Cordon Bleu mit Kartoffel-Gurkensalat 1,3,6,7*

*16,90 €*

*Wiener Schnitzel vom Kalb 1,6,7*

*mit Röstkartoffeln und gemischtem Salat*

*26,90 €*



### Dessert

*gemischtes Eis* 1,3,6 (Vanille, Schoko, Erdbeere) 5,10 €

*mit Sahne* 5,80 €

*Affogato al Espresso* ( 1 Kugel Vanilleeis ) 1,3

4,50 €

*Eisschokolade / Eiskaffee* 1,3,5,6

6,90 €

*Apfelstrudel oder Topfenstrudel wahlweise mit Vanillesauce oder Vanilleeis* 1,3,5,6

7,90 €

*Vanilleeis mit heißen Himbeeren* 1,3,5,6

7,90 €

*Apfelkücherl mit Vanilleeis und Sahne* 1,3,6

8,20 €

### Warme Getränke

*Tasse Kaffee* 3,10 €

*Haferl Kaffee* 3,90 €

*Espresso* 2,90 €

*Espresso Macchiato* 3 3,20 €

*Doppelter Espresso* 4,30 €

*Cappuccino* 3 3,90 €

*Latte Macchiato* 3 4,60 €

*Milchkaffee* 3 4,60 €

*Haferl Tee (verschiedene Sorten)* 3,70 €



*Liebe Gäste,*

*wir begrüßen Sie recht herzlich im  
Landgasthof Drei Rosen.*

*Unsere Küche verwöhnt Sie mit typisch bayrischen  
Schmankerln, selbstverständlich aber auch mit  
ausgewählten anderen kulinarischen Köstlichkeiten.*

*Gerne stellen wir für Ihr Familienfest oder  
Ihre Firmenfeier ein eigenes Menü zusammen,  
ganz nach Ihren Wünschen und Vorstellungen,  
dass Sie im gemütlichen Fischerstüberl oder auch in  
unserem Salettel feiern können.*



*Das Drei Rosen Team wünsch Ihnen einen angenehmen  
Aufenthalt in unserem Haus und einen  
Guten Appetit!*

