Drei Rosen
LANDGASTHOF

Zu Beginn etwas Leichtes

Gratinierter Ziegenkäse auf Toast mit Vanille-Birnenragout

an Salatbouquet & French – Dressing 1,3,7

13,20 €

Pfannkuchen – Lachs-Röllchen an Honig-Senf-Dillsauce

& Salatbouquet 1,3,7,8

14,20 €

Aus dem Suppentopf

Rinderkraftbrühe mit

Grießnockerl 1,2,3,6

5,20 €

Rinderkraftbrühe mit 1,3,6

Speckknödel

5,40 €

Knackige Salate

Bunter Gärtnersalat 6,7

7,70 €

Fitnesssalat mit Tranchen von der Rinderlende 1,3,6,7

21,90 €

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

22,90 €

Drei Rosen
LANDGASTHOF

Für Vegetarier

Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln

& gemischtem Salat 1,3,6,7

15,90 €

Gebackener Camembert

an Salatbouquet & Preiselbeeren 1,3,6,7

16,10 €

Tagliatelle mit buntem Gemüse

& Pesto Verde 1,5(Vegan)

16,90 €

Fischspezialitäten

Gebackenes Buntbarschfilet mit hausgemachter Remoulade

& Kartoffel-Gurkensalat 1,3,6,7

17,10 €

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet

an rahmigem Blattspinat & Salzkartoffeln 1,3,8

24,50 €

Extra:

Beilagen Änderung zu kleinem Salat 2,90 €

kleine Portionen – 2,50 €

Drei Rosen
LANDGASTHOF

Brotzeit

1 Paar Wiener mit Landbrot 1.7, a, b, c, d

4,80 €

Obatzda mit Zwiebeln & Landbrot 1,3

10,30 €

Bayerischer Wurstsalat mit Landbrot 1,a, c, e

11,10 €

Schweizer Wurstsalat mit Landbrot 1,3,5,a,c,e

11,90 €

Extra Portionen:

Portion Butter 0,40 €

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, Nitriumglutamat,

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

Drei Rosen
LANDGASTHOF

Drei Rosen Klassiker

Ofenfrischer Krustenbraten

mit Kartoffelknödel & Blaukraut 1,2,3

16,90 €

Hausgemachte Rinderroulade

mit Butterspätzle & Blaukraut 1,2,3,6,7

21,90 €

Wildgulasch

mit Semmelknödel & Blaukraut 1,2,3,6

22,90 €

Kalbsleber „Berliner Art“

mit Kartoffelpüree, Apfelringen & Röstzwiebeln 1,2,3,6

22,90 €

Drei Rosen Teller

Schweinefilet auf Pfefferrahmsoße, Röstzwiebeln & Butterspätzle 1,2,3,6

23,40 €

Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln, Röstkartoffeln

& gemischtem Salat 1,2,7

29,80 €

Drei Rosen
LANDGASTHOF

Drei Rosen „Schnitzel“ Variationen

Schnitzel „Wiener Art“ 1,6,7

mit Pommes Frites **oder** Kartoffel - Gurkensalat

15,90 €

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

17,50 €

Wiener Schnitzel vom Kalb 1,6,7

mit Röstkartoffeln & gemischtem Salat

27,90 €

Drei Rosen
LANDGASTHOF

Dessert

gemischtes Eis 1,3,6 (Vanille, Schoko, Erdbeere)

5,10 €

mit Sahne

5,80 €

Affogato al Espresso (1 Kugel Vanilleeis) 1,3

4,60 €

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 & Sahne 1,3,6

8,20 €

Schokosoufflee mit Vanilleeis an Beerenragout 1,3,5,6,13

9,10 €

Drei Rosen
LANDGASTHOF

Warme Getränke

Tasse Kaffee	3,30 €
Haferl Kaffee	4,10 €
Espresso	2,90 €
Espresso Macchiato 3	3,30 €
Doppelter Espresso	4,40 €
Cappuccino 3 (Tasse)	4,00 €
Cappuccino 3 (Haferl)	4,80 €
Latte Macchiato 3	4,70 €
Milchkaffee 3	4,70 €
Heiße Schokolade 3	4,60 €
Haferl Tee (verschiedene Sorten)	3,90 €

Wir beziehen unseren Kaffee von der „DINZLER" Kaffeerösterei

Kaffee genießt man. Er bereichert kleine Pausen und vollendet gute Gespräche. Der Tag beginnt mit einem Frühstückskaffee und endet mit einem guten Espresso nach dem Abendessen. Die DINZLER Kaffeerösterei hat sich feinsten Kaffeegenuss seit ihrer Firmengründung 1950 durch Otto Dinzler zur Aufgabe gemacht. Die Unternehmensphilosophie widmet sich einem zentralen Ziel: der perfekte Kaffeegenuss in der Tasse. Denn für wahre Genießer bedeutet Kaffee Lebensqualität. **Die DINZLER Kaffeerösterei ist seit 2011 am Irschenberg im Bayerischen Voralpenland beheimatet und ist ein familiengeführtes Unternehmen.** "Das Erfolgsrezept der Rösterei ist einfach: Familie, jahrzehntelange Erfahrung, aber vor allem eine leidenschaftliche Liebe zu Kaffee und ein extrem hoher Qualitätsanspruch", so das Motto der Unternehmerfamilie Richter.