



Landgasthof Haas
Seit 1920

**Zur Einstimmung empfehlen wir Ihnen
unsere Aperitifs:**

Holunderzauber

Sekt mit Holunderblütensirup

0,1 l 3,90 €

Holundertraum

Mineralwasser mit Holunderblütensirup verfeinert

0,1 l 2,50 €

Neu im Sommer!

Eistee mit Fruchtsalat und Minze

0,5 l 5,20 €

Weißweinsprizz

mit Gurke und Ingwer

0,5 l 5,90 €

Einen angenehmen Aufenthalt in unserem Hause
wünscht Familie Haas mit Team!

Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderrücken
mit Parmesan & gerösteten Pinienkernen, mit Weißbrot 7,90 €

Gebratener Ziegenkäse mit italienischem Landschinken
ummantelt an Traubenchutney mit Weißbrot 8,50 €

Salate

Blattsalate mit Stangensellerie, Apfelstückerl und Brezenchips
in einem würzigen Wasabidressing 7,90 €

Ausflug ins Grüne
verschiedene marinierte Blatt- und Gemüsesalate
mit Weißbrot 6,50 €

wahlweise dazu:

- 10 vegetarische Mini-Frühlingsrollen 3,10€
🌱 Vegan
- 4 gebackene Goudaherzen mit
Preiselbeeren 3,90 €
- 200 g gebratene Putenstreifen 4,20 €
- Gebratene Streifen von der
Hähnchenbrust 4,20 €

Kleiner Beilagensalat 3,50 €

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle 3,90 €

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen 3,50 €

Bayerische Festtagssuppe
(mit drei verschiedenen Einlagen) 4,20 €

Unsere Klassiker

Karlskroner Lamm, mhhhhh...lecker!

Lammbraten (Rollbraten & Schlegel)
in Thymiansauce mit Semmelknödel
und Salat

oder Blaukraut 15,90 €

Mediterraner Lammbraten (Rollbraten und Schlegel)
mit getrockneten Tomaten, Oliven, Fetakäse
und Kräutern verfeinert
mit gebratenen Kartoffeln und Salat 16,90 €

Gebratene Lammleber mit Balsamicozwiebeln,
Herzoginkartoffeln und Salat 15,90 €

...vom Geflügel

Gebratene Putenstreifen und Gemüse aus dem Wok
in Orangen - Ingwer Sauce mit Basmatireis 13,50 €

In Butter gebratenes Putenschnitzel „Wiener – Art“
mit Pommes frites und gemischtem Salat 13,50 €

... vom Schwein

Ofenfrischer Schweinebraten
mit Bier – Kümmelsauce, Kartoffelknödel und Salat 11,50 €
(nur Sonn- und Feiertagmittag)

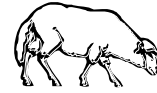
In Butter gebratenes Schweineschnitzel „Wiener – Art“
mit Pommes frites und gemischtem Salat 13,50 €

Schweinefilet in Pilzrahmsauce
mit Spätzle und Salat 16,90 €

...vom Rind

Steak von der Allgäuer Rinderlende
mit Röstzwiebeln
oder grünen Pfefferkörnern
mit Kroketten und Salat
200g Steak 18,90 €
300g Steak 25,00 €

Lammspezialitäten
aus eigener Zucht
und Schlachtung



Jeden
Donnerstag

ab 18 Uhr

Spare – ribs
mit Salatbuffet

9,50 €

pro Person

...immer wieder mal was Anderes

Meerrettichsüppchen mit Räucherlachsstreifen 5,90 €

Rahmschwammerl
frischen Pfifferlingen und Semmelknödel 11,50 €

Hirschbratwurst mit Pfifferlingen-Bratkartoffeln 9,90 €

Feine Bandnudeln mit Pfifferlingen,
Frühlingszwiebeln und Kirschtomaten 12,50 €

Steak von der Allgäuer Rinderlende
auf sommerlichem Gemüse mit Kräuterbutter, Barbecuesauce
und Erdnuss – Ingwer - Dip 16,50 €

Sandwich
Knuspriger Vollkorntoast mit einer saftig gebratenen
Hähnchenbrust und Spiegelei, auf knackigem Blattsalat, Tomate
und cremigen Krautsalat 9,20 €

Bayernburger mit Pommes frites 11,90 €
Brezenknöpferl mit frischen Tomaten, knackigem Salat,
Rindfleischpflanzerl, Emmentaler, knusprigem Speck und
Radiserlschnitz
statt Pommes gibt´s auch einen kleinen Salat aus der Küche

Rote Meerbarbe
auf gebratenem Gemüse an Proseccosauce
mit Basmatireis 16,90 €

Gebratenes Gemüse in Orangen-Ingwersauce
mit Basmatireis 8,90 €

 Vegan

Brotzeit

A zünftige Brotzeitplattn für oan oder mehrere mit Preßsack, gekochten Schinken¹, roh geräuchertem Schinken, kaltem Braten, Käse, Schmalz und Brot

	7,90 €
ab 2 Personen	7,40 €
Bayerischer Wurstsalat ¹ mit Brot	6,90 €
Schweizer Wurstsalat ¹ mit Brot	7,50 €
Roter und weißer Presssack mit Musik (Zwiebelringe & Wurstsalatstand) und Brot	6,90€
Kalter Schweinebraten mit Essiggurke und Brot	7,50 €
Hausgemachte Bratensülze	7,50 €
Portion Bratkartoffeln	2,30 €
Obazda mit Zwiebelringerl und Brot	7,90 €
Schwarze Oliven – mild -	2,50 €

Kleinigkeiten warm serviert

Sauers Lüngerl mit Semmelknödel	6,50 €
2 Paar Schweinsbratwürstel ¹ mit Sauerkraut und Brot	5,90€
Lamm - Käsewurst ¹ mit Kraut und Brot	5,20 €

¹ mit Phosphat

Preise inkl. Mwst. und Bedienungsgeld

Pfalz

Sauvignon Blanc trocken

Vier Jahreszeiten Winzer Glas 0.2l 5,80 € Fl. 0.75l 20,10 €

Sauvignon nicht immer aus der neuen Welt sondern mal aus der Pfalz ... Ein absoluter Exot. Im Aroma ist dieser Wein Sortentypisch (exotisches Bukett, gepaart mit Cassis, Heu, Limetten, Zitronengras, Kiwi, Ananas, Melone Pfirsich ...). Am Gaumen wunderbar rassig und frisch und sommerlich lebendig gepaart mit einer wunderbar anschmiegsamen Fülle. Ein idealer Begleiter zu Ziegenfrischkäse, allerlei Fischgerichten und Meeresfrüchten, aber insbesondere zur Spargelzeit ...

Roséweine

Deutschland

Baden

Gutswein Spätburgunder Weissherbst (mild)

Weingut Bercher-Schmidt Glas 0.2l 5,30 € Fl. 0.75l 18,10 €

Stammend aus 100% Spätburgunder wurden die roten Spätburgunder Beeren im vollreifen Zustand unmittelbar nach der Lese gekeltert damit nur eine leichte Farbausbeute stattfindet. Er verführt durch eine natürliche „Fruchtsüsse“ am Gaumen welche dem Wein seine „Charmeur-Art“ verleiht insbesondere für den Weineinsteiger geeignet. Idealer Begleiter zu Käse insbesondere mächtige und intensive Käsesorten oder einfach nur so...

Rotweine

Deutschland

Pfalz

Dornfelder "Im Holzfass gereift" trocken

Weingut Thorsten Krieger Glas 0.2l 5,30 € Fl. 0.75l 18,10 €

Die vollreifen und ertragsreduzierte Trauben wurden in einer offenen Maischegärung vinifiziert. Um noch eine höhere Konzentration zu erzielen machte Thorsten Krieger fast 20% Saftabzug um die Proportion von Gerbstoffen (Traubenhäuten) zur Flüssigkeit zu erhöhen. Im grossen Holzfass ausgebaut erleben wir hier ein Tiefdunkler Rotwein mit leichten lila Reflexen der hochkonzentriert Rotweinkunst zeigt desto trotz zugänglich und samtig-weich ist. Manch einer hat diesen Wein in der Blindprobe nach Südfrankreich oder Süditalien gesteckt... Natürlich gingen auch hier reduzierte Erträge voraus von 40 bis 60hl pro Hektar (Je nach Jahrgang) welches dem Wein das Grundgerüst zu einem konzentrierten Wein verleiht mit reifen Gerbstoffen. Der Wein ist ein guter „Allrounder“ und eignet sich zu vielen Speisen, bspw. Braten, Käse, Pasta. Insbesondere aber auch zu den Gänse- und Wildgerichten.

Dornfelder halbtrocken

Vier Jahreszeiten Winzer Glas 0.2l 5,10 € Fl. 0.75l 17,10 €

Dieser Dornfelder verführt durch ein glänzendes Kirschröt in der Farbe und ein ausgeprägter Duft nach Kirschsafft, Brombeeren und dezent Pflaumenmarmelade. Am Gaumen widerspiegelt er das Bukett gepaart mit einer schmeichelnden Restsüsse, welche diesen Wein zu hervorragenden Einsteiger-Wein. Übrigens, der Dornfelder wurde gezüchtet im Jahre 1955 aus der Kreuzung von Helfensteiner und Herold und ist bekannt durch seine dunkle Farbe und seinen anschmiegsamen und zugängigen Charakter. Geniessen Sie die Wein jung, zu Schmorgerichten oder zu Grilladen oder einfach als Vesper-Wein.

Österreich

Weinviertel

Blauer Zweigelt "Ried Hochsteiner"

Weingut Buchmayer Glas 0.2l 5,60 € Fl. 0.75l 19,10 €

Der Zweigelt ist Österreichs meistbekannte Rotweinrebsorte. Der Ried Hochsteiner zählt zu den besten Rotweinlagen der Retzer Weinberge im Weinviertel (Nähe Wien). Entsprechend intensiv und fruchtig ist der Duft; reif und füllig der Geschmack mit feinen, harmonischen Tanninen und leuchtendem Rubinrot im Glas. In der Struktur ist er mittelkräftig und lang Anhaltend. Speisenempfehlung: Sehr vielseitig einsetzbar; durch seine Fruchtigkeit eignet er sich für Wild und Rind; zu vielen Käsesorten und Nudelgerichten.

Frankreich

Rhône

Côtes du Rhône "Belleruche"

Mison M. Chapoutier Fl. 0,75l 35,50€

Der Côtes-du-Rhône Belleruche, eine Cuvée aus 50% Grenache und 50% Syrah, wird 6 Monate lang zur Hälfte in Barriques und zur anderen Hälfte in großen Eichenfässern ausgebaut. Das verleiht diesem Wein eine schöne Struktur mit feinen seidigen Tanninen die ein hervorragendes Rückgrat bieten. Ein weicher und geschmeidiger Wein der im Glas in einem edlen Purpurrot erscheint. In der Nase erinnert er an Schwarzen Johannisbeeren, Heidelbeeren und subtile Gewürznoten. Wunderbar vollmundig umschmeichelt er den Gaumen. Ein Côtes-du-Rhône mit einem bemerkenswerten Genuß. Der edle Wein paßt besonders gut zu herzhaftem Rinderschmorbraten und würzigen Entrecôtes.

Roussillon

Merlot "Rafale" Vin de Pays d'Oc

Vignerons Catalans Glas 0.2l 5,30 € Fl. 0.75l 18,10 €

Merlot, eine Rebsorte welche Ihren Ursprung im Bordelais fand und mittlerweile als Massenrebsorte schon wieder fast in Verruf gerät. Hier haben Sie ein Gegenstück wo Kraft und Dichte vereint werden ohne die schmeichelnde Art des Merlots zu verlieren. In der Nase offenbart sich dieser Merlot fruchtbetont nach Himbeeren und Cassis. Im Mund zeigt er eine satte und konzentrierte Struktur desto trotz weich und rund. Kraft, Dichte und Konzentration sind hier das Resultat von kleinen Erträgen und gelungener Winzerkunst. Idealer Begleiter von kraftvolle Gerichte, Schmorgerichte, Wildgerichte mit reduzierten Sossen oder ganz einfach zu gegrilltem.

Spanien

Navarra

Lo Nuestro Tempranillo Tinto Joven DO Navarra

Bodegas Alconde Glas 0.2l 5,60 € Fl. 0.75l 19,10 €

Tempranillo ist die bedeutendste rote Rebsorte in Spanien. Der Name der Rebsorte leitet sich vom spanischen Wort temprano „früh“ ab, genau übersetzt heißt tempranillo „kleine Frühe“, weil die Tempranillo-Beeren kleiner sind und etwas früher reif werden als Garnacha-Trauben. Ein junger, fruchtiger Rotwein mit angenehmen Tanninen. Aroma von reifen, roten Früchten in Kombination mit einer pfefferigen Note. Ideal zu Pizza, Pasta oder gegrillten Fleischgerichten.