



Landgasthof Haas

Seit 1920

Zur Einstimmung empfehlen wir Ihnen
unsere Aperitifs:

Lustige Liese

Sekt verfeinert mit Ramazzotti Rosato
und Basilikum

0,1 l | 4,20 €

Froschkönig

Zitronenlimonade mit Waldmeistersirup

0,1 l | 2,90 €

Einen angenehmen Aufenthalt in unserem Hause
wünscht Ihnen Familie Haas und 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

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

wahlweise dazu:

- 10 vegetarische Mini-Frühlingsrollen 3,90€
🌱 Vegan
- 4 gebackenen Mozzarellasticks 4,50 €
- 200 g gebratene Putenstreifen 4,50 €

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 16,50 €

Mediterraner Lammbraten (Rollbraten und Schlegel)
mit getrockneten Tomaten, Oliven, Fetakäse
und Kräutern verfeinert
mit gebratenen Kartoffeln³ und Salat 17,80 €

Gebratene Lammlieber mit Balsamicozwiebeln,
Herzoginkartoffeln und Salat 16,70 €

...vom Geflügel

Gebratene Putenstreifen und Gemüse aus dem Wok
in Orangen - Ingwer Sauce mit Basmatireis 13,90 €

Putenschnitzel im Brezenmantel
mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat 14,20 €

½ Ente, knusprig gebraten, mit Blaukraut und Knödel 14,90€

... vom Schwein

Ofenfrischer Schweinebraten
mit Bier – Kümmelsauce, Kartoffelknödel³ und Salat 12,20 €
(nur Sonn- und Feiertagmittag)

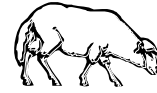
In Butter gebratenes Schweineschnitzel „Wiener – Art“
mit Pommes frites und gemischtem Salat 13,90 €

Schweinefilet in Pilzrahmsauce
mit Spätzle und Salat 17,20 €

...vom Rind

Steak vom Allgäuer Rinderrücken
mit Röstzwiebeln
oder grünen Pfefferkörnern
mit Kroketten und Salat
200g Steak 18,90 €

Lammspezialitäten
aus eigener Zucht
und Schlachtung



Jeden Donnerstag

ab 18 Uhr

Großes Salatbuffet

Putenstreifen

veg. Frühlingsrollen

Spareribs

(Spareribs nur so lange Vorrat reicht)

10,90€

pro Person

...immer wieder mal was Anderes

Kürbis – Ingwersuppe mit gerösteten Brotwürfeln 4,50 €
Thai Currysüppchen mit gebratener Riesengarnele 5,20 €

Geschmorte Hirschkeule in Wacholdersauce mit Preiselbeeren,
Spätzle und Salat 18,90 €

Zanderfilet in der Kartoffelkruste gebraten mit Rieslingsauce
und Salat 17,90 €

Steak vom Allgäuer Rinderrücken mit Kräuterbutter 12,50 €

Wahlweise dazu:

gebratenes Gemüse	3,00 €	Pommes frites	2,00 €
Tex Mex Gemüse	3,00 €	Kartoffelecken	
<small>(Tomatisiertes Mais - Bohnen Gemüse)</small>		mit Sour cream	2,50 €
Beilagensalat	3,50 €	Cheese fries	2,50 €
		<small>(mit Käse überbackene Pommes frites)</small>	

Barbecuesauce	1,00€
Erdnuss – Ingwer – Dip	1,00 €
Chillisalsa	1,00 €
Sour cream	1,00 €

Bayernburger mit Pommes frites 12,50 €
Brezenknöpferl mit frischen Tomaten, knackigem Salat,
Rindfleischpflanzerl, Emmentaler, knusprigem Speck und
Radiserlschnitz
statt Pommes gibt's auch einen kleinen Salat aus der Küche

Rahmschwammerl mit Semmelknödel 11,50 €

Gebratenes Gemüse in Orangen-Ingwersauce
mit Basmatireis 9,50 €

 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 ^{1,6,7} mit Brot	7,50 €
Schweizer Wurstsalat ^{1,6,7} mit Brot	7,90 €
Roter und weißer Presssack mit Musik (Zwiebelringe & Wurstsalatstand) und Brot	6,90€
Kalter Schweinebraten mit Essiggurke und Brot	7,50 €
Hausgemachte Bratensülze vom Schweinebraten	7,50 €
Portion Bratkartoffeln ³	2,30 €
Käsebrett'l	
Verschiedene Käsesorten mit Trauben und Brot	8,50 €
Schwarze Oliven – mild - ¹¹	2,50 €

Kleinigkeiten warm serviert

Currywurst ¹ mit Pommes frites	7,90 €
Sauers Lüngerl mit Semmelknödel	6,50 €
2 Paar Schweinsbratwürstel ^{1,7} mit Sauerkraut und Brot	6,50€
Lamm - Käsewurst ¹ mit Kraut und Brot	5,80 €

1 Phosphat, 3 geschwefelt, 6 Farbstoff, 7 Konservierungsstoff, 11 geschwärzt
Preise inkl. Mwst. und Bedienungsgeld

Weissweine

Deutschland

Baden

Gutswein Grauburgunder trocken

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

Grauburgunder, Pinot Grigio, Ruländer, Pinot Gris sind Synonyme einer Rebsorte. Stammend aus dem wärmsten Klima Deutschlands, dem Kaiserstuhl, geprägt durch überwiegend tiefdunkle und wärmespeichernde Böden vulkanischen Ursprungs. Erleben Sie Pinot Grigio bzw. Grauburgunder mit einem Duft von reifen Birnen, Zitrus und am Gaumen einen kraftvollen und zugleich geschmeidigen und nachhaltigen Wein. Am Gaumen zeigt sich der Wein extraktreich und nachhaltig. Ein idealer Begleiter zu „auf der Haut“ gebratenem Fisch wie auch zu sahnigen Saucen. Er scheut aber auch den Alleingang nicht, sowie die Begleitung von Spargel- und Gemüsegerichten und auch gegrilltes. Das Weingut Bercher-Schmidt mit seinem Winzer Franz Schmidt und Beate Wiedemann verkörpern die Vermählung von Kunst der Weinbereitung und darstellende Kunst.

Franken

Anna Lena Silvaner Kabinett trocken

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

Dieser Wein wurde nach der ältesten Tochter Anna-Lena benannt. Er ist temperamentvoll, voller Leben und von besonderem Charakter – wie sie selbst. Das Weingut hat sich seit einigen Jahren dem Silvaner verschrieben und baut diese Rebsorte mittlerweile auf über 50% der Rebfläche an. Dabei wird besonderen Wert auf den An- und Ausbau gelegt, so dass die Ernte vom Kabinettbereich bis hin zum edlen Eiswein reicht. Der seit dem Jahre 2000 kreierte „Anna-Lena“ spielt dabei eine sehr große Rolle. Stets den besten Silvaner Kabinett wählt hierfür die Familie aus. Der Wein ist von einer feinen Säure und fruchtigem aromatischen Bukett. Durch die kühle und lange Gärung behält der Wein seine natürlichen Aromen und seine Spritzigkeit, was ihm Lebendigkeit und Fülle verleiht. Sein ausgeprägter Duft nach Apfel und Limone machen in zu einem herrlich frischen Trinkwein. Am Gaumen rund und ausgewogen, harmonische Säure, Volumen und Eleganz. Ein Wein mit viel Frucht und guter Länge. Er passt zu allem, was an Nahrung an der Erdoberfläche wächst, ob Spargel- oder Kartoffelvariationen als auch Pilzgerichten. Und nicht zuletzt ist er ein idealer Begleiter zu Fisch und Meeresfrüchten.

Gutswein Bacchus halbtrocken

Weingut Klaus Höfling Glas 0.2l 5,30 € Fl. 0.75l 18,10 €

Bacchus ist eine weiße Rebsorte, die als eine Kreuzung von (Silvaner & Riesling) und Müller-Thurgau gilt. Sie wurde im Jahre 1933 gezüchtet. Die Rebsorte wird vor allem in Deutschland und in England angebaut. Dieser Bacchus gedeiht in der Lage Eussenheimer First in Franken auf kalkhaltigen und wasserdurchlässigen Böden. Sehr schonend ausgebaut verführt er mit deutlichen Aromen an Holunderblüte wie auch Quitte erinnernd. Am Gaumen verlässt er seinen Charmeur-Charakter nicht und zeigt eine geschmeidige Frucht-Süsse gepaart mit einer angenehmen und erfrischen Säure-Struktur. Dadurch wird der Wein nicht eintönig Restsüss sondern es vermählen sich ein verführerisches und üppiges Aroma, eine geschmeidige Restsüsse und eine wunderbar lebendig-frische Struktur. Einfach GENIAL ...

Mosel

Einblick Nr. 1 Riesling

Weingut Nick Köwerich Glas 0.2l 5,30 € Fl. 0.75l 18,10 €

Einblick N°1. Der Name ist Programm. Das Buch "100 Meisterwerke des Weines" schreibt, Köwerichs Rieslinge seien "unorthodoxe Weine für eine junge Generation". Nichts überstürzen. Dieser Mosel-Riesling hat Zeit. Er ist mit Muße ausgebaut. Deshalb schmeckt er auch dann noch spritzig, wenn aus dem Sommerabend lang schon eine Sommernacht geworden ist. Raus an die Luft mit ihm, dieser Wein will atmen. Im Glas wächst er zur Fülle. Mit ihm als Begleiter wird jedes Essen zum Fest und jedes Fest zum Vergnügen!

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 Gänsen- 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.