

Ihre Veranstaltung

Herbst & Winter

(gültig von 01. Oktober 2023 bis 31. März 2024)

Liebe Gäste,

die nächste
Geburtstags-, Familien- oder
Hochzeitsfeier steht vor der Tür,
- immer stellt sich die Frage, wohin?

Kommen Sie zu uns!

Wir begrüßen Sie herzlich im



HOTEL & LANDGASTHOF
OSTERSEEN

Zum Empfang

Hausgemachte Limonade		
Rosmarin, Limette		4,40
Apfelsecco Jonagold		
Stift Kloster Neuburg	0,7 l	32,00
Riesling Sekt – Osterseen Edition		
Forster Winzerverein - trocken	0,7 l	40,00
Prosecco D.O.C.G.		
Valdobriadene Superiore D.O.C.G „extra dry“	0,7 l	42,00
Champagner Drappier		
Brut Reserve Pinot Noir, Chardonnay, Meunier	0,7 l	83,50
Aperol Spritz		
Aperol, Mineralwasser, Orange, Weißwein		6,70
„Hugo“		
Holundersirup, Sekt und Mineralwasser		6,70
Osterseen Spritz		
Cointrau, Holunder, Tonic, Vermouth rot		7,50
„Osterseen Mule“		
Gin „The Duke“, Gingerale, Limette, Gurke		7,50
Glühwein & Maronen		7,50
Helles / Weißbier von der Fass-Bar		
(Ab 30 Personen)	30 l	230,00

Fingerfood

- Flammkuchen „klassisch“ (Schinken, Lauch, Zwiebel) 2,50
- Flammkuchen „mediterran“ (getrocknete Tomaten, Schafskäse, Olive) 2,80
- Kleines Fleischpflanzerl auf Kartoffelsalat 2,90
- Kleines Schnitzel auf Kartoffelsalat 3,50
- Asiatischer Flugenten „Saté-Spieß“ (Koriander/Sesam) 3,50
- Roastbeef auf kleinem Salat und Sauce Remoulade 3,40
- Gekochter Schinken mit grünem Spargel 3,10
- Canapé – nach Wahl 2,50

- Tomaten-Mozzarella-Spieß 2,10
- Gebackener Blumenkohl mit Soja-Mayonnaise 3,80
- Obazda mit Mini-Laugenbrezn 3,10
- Gemischter Salat im Gläschen 3,00

- Kürbis-Kokos Süppchen mit geräucherter Entenbrust 3,20
- Wildessenz mit Leberspätzlen 3,50
- Karotten-Orangen-Creme mit gebratener Garnele 4,10
- Selleriecreme-Süppchen mit Granny Smith Apfel 2,90

- Gebackene Garnele im Bierteig auf Sauce Remoulade 4,50
- Räucherlachs auf Kartoffelrösti und Kräuterquark 4,50
- Apfel-Shrimps-Cocktail und Gartebkresse 3,80
- Gebeizter Lachs auf Meerrettichmousse 3,90
- Gebratener Ziegenkäse auf Malzbrot mit Feigensenf 3,20

Vorspeisen & Salate - klassisch bis modern

mit viel Blatt

Gemischter Salat – Rohkost & Blatt – mit Croutons & allerlei Kerndl	7,50
Bunte Blattsalate mit in Speck gebratenem Ziegenkäse mit Wiesenhonig glasiert	11,80
Frischer Feldsalat mit Hausdressing mariniert eingelegte Zwetschgen und gebratenen Kräutersaitling	9,50

ohne viel Blatt

Zweierlei von der Beete mit Rucola, Feta-Crumble und Steirer Kernöl	11,50
Geräuchertes Forellenfilet mit roh mariniertem Baby-Spinat, gepickelter Kürbis & Meerrettich	12,50
Mariniertes Kohlrabi-Carpaccio mit hausgebeiztem Lachs & Honig-Senfcreme	13,50
Gegrillte Black Tiger Garnelen (3 Stück) mit Gartengurke, Joghurt und Avocado	14,80
Fein marinierte Kalbstafelspitz-Scheiben mit Thunfischsauce, Radischen und Kapernäpfel	12,50
Carpaccio vom Oberländer Rind mit Trüffelmayonnaise, Romanasalatherzen und gehobeltem Parmesan	14,50

Suppen - klar & gebunden

Festtagssuppe (Grießnockerl, Leberspätzle, Markklösschen)	6,50
Kürbis-Kokos-Suppe mit gegrillter Garnele	6,90
Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Speckwürfeln & Croutons	6,50
Erbsencremesuppe mit gerösteten Schwarzbrotcroutons	6,20
Wildessenz mit Pistazien-Nockerl und Schnittlauch	6,50
Maronencremesuppe mit geräuchertem Wildschweinschinken	6,90
Topinamburcremesuppe mit gebackenen Kräuterhendl	6,40

Zwischengänge - warm

Zwei Mini Fleischflanzerl vom heimischen Wild mit Pastinakenpüree, roh mariniertem Blaukraut & gebratenen Pilzen	13,50
Gebratene Jakobsmuscheln auf Linsenpüree, Safranschaum Speckchip	14,50
Gegrillte Riesengarnelen (3Stück) mit kleinem Kartoffelrösti, Dill-Sauerrahm und Saiblingscaviar	14,50

Sorbets - eine gelungene Erfrischung

(auf Wunsch auch mit Prosecco, Gin oder Wodka aufgegossen)

Orange-Ingwer	2,90
Grapefruit-Basilikum	2,90
Osterseen-Mule	2,90
Kirsch-Melisse	2,90
Ananas-Passionsfrucht	2,90
Prosecco, Gin, Wodka	+ 3,50

Hauptgerichte - Fleisch

Steaks & Kurzgebratenes

Gebratene Rinderlende mit Grilltomaten, Rosmarin-Kartoffelecken & buntem ZucchiniGemüse	26,90
Milchkalbsrücken – am Stück rosa gebraten – mit Schalottenjus, Petersilien-Kartoffelstampf und Schmorkürbis	28,90
Rosa gebratene Barbarie Flugentenbrust mit Honig glasiert mit wildem Broccoli & gratinierter Polentaschnitte	23,90
Oberländer Rinderfilet auf Selleriepüree, mit rotem Zwiebelconfit, Kartoffel-Kohlrabi-Gratin	35,50

Geschmort und gesotten

Glasierter Kalbsbraten in Rahmsoße mit Egerlingen, hausgemachten Spätzle und Karottengemüse	19,90
Hirschragout vom heimischen Wild, mit Preiselbeersahne, Schnittlauch-Semmelknödel & glasierten Rosenkohl und Speck	18,80
Sous vide gegarter Tafelspitz vom Bayerischem Kalb, mit Rahmwirsing, Bouillonkartoffeln & Meerrettichsoße	19,50

Landgasthof Klassiker

Gutsherrenteller – Lende von Kalb & Rind, mit Filet vom Schwein auf Rahmschwammerl, hausgemachten Spätzle & Schmorgemüse	26,50
¼ kross gebratene heimische Bauernente, Kartoffelknödel mit braunen Semmelbröseln, Apfel-Blaukraut & karamellisiertem Maronen	19,80
Zwiebelrostbraten von der Rinderlende Bohnen-Cassoulet, Kirschtomaten & Röstkartoffeln	24,90

Hauptgerichte - vegetarisch

Steinpilz-Ravioli auf Pastinakenpüree mit Grillgemüse, Nussbutter & Parmesan	16,90
*Cremiges Kürbis-Risotto mit Mascarpone und geschmortem Radicchio	13,50
Spinat-Kaspressknödel mit Tegernseer Bergkäse auf cremigem Pilzrahm und Lauchzwiebel	14,80
*Gebackener Blumenkohl mit Sojamayonnaise, Süßkartoffel-Pommes und schwarzem Wintertrüffel	15,80
*Mit Bulgur gefüllte Paprika auf Kirschtomatensauce, mit gegrillte Zucchiniestreifen & gebröseltem Feta	15,50
<i>*<u>auch als veganes Gericht möglich</u></i>	

Hauptgerichte - Fisch

aus Seen von ganz nah

Gebratenes Lachsforellenfilet mit Weißweinschaum Olivengnocchi, wilder Broccoli & Kirschtomaten	21,90
Zanderfilet auf der Haut knusprig gebraten auf Kartoffel-Kürbisragout und Spinatsalat	21,90
Saiblingsfilet in Gewürzen confiert Polenta Schnitte, zweierlei Beete und Rieslingschaum	23,90

aus dem Meer von weiter weg

In Nussbutter confierter Winter-Kabeljau mit Safranschaum, Erbsen-Risotto und Orangenfenchel	22,90
Gegrilltes Wolfsbarschfilet mit Aioli-Dip, Grillgemüse und gebackene Rosmarinkartoffeln	23,90

Desserts – Eis (kalt) & warm

Gebackene Apfelkücherl in Zimt & Zucker mit Vanilleeis	6,90
Warmer Schokokuchen mit flüssigem Kern Sauerrahmeis & frischer Minze	9,50
Zimt Crème Brûlée mit marinierten Feigen & Nougateis	9,80
Blaubeer-Cheese Cake mit Blaubeer-Ragout & Tonkabohnen Eis	7,50
Lebkuchen-Tiramisu mit Zitrusfrucht-Salat und Kaffeeis	9,80
Mousse von weißer und dunkler Schokolade mit Portwein-Birnen & krosser Hippe	9,50
Dulcey-Panna Cotta mit Mandarinenkompott & Schokoladencrumble	8,90

Ihr Lieblingsgericht ist nicht dabei?
Kein Problem - gerne gehen wir auf
Ihre Wünsche ein und stellen Ihnen ein, für den Anlass
entsprechendes, perfektes Menü zusammen.

Vereinbaren Sie am besten gleich einen Termin bei uns und
lassen Sie sich von uns persönlich beraten.

Unsere Räumlichkeiten

Zirbelstüberl	bis 25 Pers.
Hochzeitsstube	bis 50 Pers.
Salettl	bis 80 Pers.
Festhalle	ab 100 Pers.

Ab einem 3-Gänge Menü bieten wir Ihnen
einen Nachlass von 5% auf Ihr ausgesuchtes Menü an.

Wir freuen uns auf Sie

Ihr

Moritz Link
und das Team vom
Landgasthof Osterseen

Landgasthof Osterseen
Hofmark 9
82393 Iffeldorf
Tel.: 08856/92860
www.landgasthof-osterseen.de
Email: landgasthof@osterseen.de

Dienstag Ruhetag