

Ihre Veranstaltung

Frühjahr/Sommer

(gültig von 01. April 2026 bis 30. September 2026)

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		4,50
Apfelsecco Jonagold		
Stift Kloster Neuburg	0,75 l	35,00
Riesling Sekt – Osterseen Edition		
Forster Winzerverein - trocken	0,75 l	42,00
Prosecco D.O.C.G.		
Valdobiadene Superiore D.O.C.G. „extra dry“	0,75 l	44,00
Prosecco Rosé		
Spumante Rosato D.O.C.G Brutissimo “extra brut”	0,1 l	45,00
Champagner Veuve Clicquot		
Chardonnay, Pinot Meunier, Spätburgunder	0,375 l	48,50
Champagner Monopole Heidsieck “Blue Top” Brut Reserve		
Pinot Noir, Chardonnay, Meunier	0,75 l	83,50
Aperol Spritz		
Aperol, Mineralwasser, Orange, Weißwein		7,10
„Hugo“		
Holundersirup, Sekt und Mineralwasser		7,10
Campari		
Orange / Soda		7,50
Limoncello Spritz		
Limoncello, Prosecco, Mineral, Minze, Limone		7,70
Lillet Wildberry		
Lillet, Sweppes Wild Berry, Gemischte Beeren		7,70
„Osterseen Mule“		
Gin „The Duke“, Gingerale, Limette, Gurke		7,70
„Osterseen Spritz“		
Cointrau, Holunder, Vermouth rot, Tonic		7,70
Helles Holzfass		
Zum selbst Anzapfen	30 l	250,00

Fingerfood

- Flammkuchen „klassisch“ (Schinken, Lauch, Zwiebel) 2,30
- Flammkuchen „mediterran“ (getrocknete Tomaten, Schafskäse, Olive) 2,30
- Kleines Fleischpflanzerl auf Kartoffelsalat 3,10
- Kleines Schnitzel auf Kartoffelsalat 3,30
- Asiatischer Flugenten-„Saté-Spieß“ (Koriander/Sesam) 3,50
- Roastbeef auf kleinem Salat und Sauce Remoulade 3,50
- Canapé – nach Wahl 2,50

- Tomaten-Mozzarella-Spieß 2,30
- Gebackener Blumenkohl auf Sauce Hollandaise 2,70
- Obazda mit Brezenecken 2,60
- Roh marinierter Spargelsalat mit gekochtem Ei & Erdbeeren 3,30
- Bunt gemischter Salat im Gläschen 2,50

- Bärlauchcremesüppchen mit Knusperbrot (bis Ende Juni) 3,00
- Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen & Leberspätzle 3,00
- Karotten-Süßkartoffel-Creme mit gebratenen Garnelenstücken 3,50
- Spargelcreme-Süppchen mit Schinkenstreifen & Schnittlauch 3,00

- Gebackene Garnele im Bierteig auf Sauce Remoulade 4,00
- Räucherlachs auf Kartoffelrösti und Kräuterquark 4,00
- Apfel-Shrimps-Cocktail auf Fenchelsalat 3,80
- Hausgebeizter Lachs auf Meerrettichmousse 4,00
- Reispapierrolle (Reisnudeln|Garnele|Gurke|Koriander) auf Mangosalat 4,00

Vorspeisen & Salate - klassisch bis modern

mit viel Blatt

Gemischter Salat – Rohkost & Blatt – mit Croutons & allerlei Kerndl	8,50
Bunte Blattsalate mit gegrilltem Fetakäse geröstete Schwarzbrotwürfel & Rote Beete-Sprossen	14,50
Frischer Feldsalat mit gebratenen Speckstreifen & Champignons	11,50

ohne viel Blatt

Bunter Tomatensalat auf Rucola mit Burrata & Balsamico Dressing	14,50
3erlei Räucherfisch mit kleinem Salatbouquet, Dillschmand und Reiberdatschi	14,50
Salat von grüner Papaya - würzig mariniert - mit gegrillten Black-Tiger-Garnelen & Meerrettich-Espuma	14,50
Rosa gebratenes Roastbeef mit Babyleaf, Sauce Remoulade und krossen Kapern	15,90
Lachs-Ceviche auf Kohlrabi-Carpaccio, Limetten-Dressing und krossem Rucola	14,90
Beef Tatar vom Oberländer Weiderind, mit Avocado, Eigelbcreme & Babyleaf	16,50

Suppen - klar & gebunden

Festtagssuppe (Grießnockerl, Pfannkuchenstreifen, Markklösschen)	7,50
Karotten-Süßkartoffel-Suppe mit gegrillter Garnele	7,90
Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Speckwürfeln & Croutons	7,00
Kresseschaumsuppe mit gerösteten Schwarzbrotcroutons	7,00
Tomatenessenz mit Frischkäse-Ravioli	7,90
Spargelcremesuppe mit Räucherlachsstreifen (bis Juni)	8,50
Karotten-Orangensuppe mit gebratener Garnele	7,90

Zwischengänge warm

Zwei Mini Pflanzlerl vom heimischen Wild mit Selleriepüree, mariniertem Rotkohl & gebratenen Pilzen	13,50
Gebratene Jakobsmuscheln auf buntem Linsensalat, confierter Paprika & Korianderschaum	15,50
Gegrillte Black Tiger Garnelen (3 Stück) mit kleinen Kartoffelrösti, Kichererbsenpüree & Paprika-Aioli	14,50

Sorbets - eine gelungene Erfrischung

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

Birne-Holunder	2,90
Erdbeer-Basilikum	2,90
Osterseen-Mule	2,90
Weißer Pfirsich-Limette	2,90
Ananas-Passionsfrucht	2,90
Kirsch-Melisse	2,90
Mit Prosecco aufgegossen	+ 4,50

Hauptgerichte - Fleisch

Steaks & Kurzgebratenes

Gebratene Rinderlende mit Grilltomaten, Rosmarin-Kartoffelecken & buntem Zucchinigemüse	28,90
Kalbslende – rosa am Stück gebraten – mit Schalottenjus, Thymian-Kartoffelpüree & glacierten Kaiserschoten & Babykarotten	33,50
Gebratene Perlhuhnbrust mit geröstetem grünem Spargel & Rosmarin-Polentaschnitte	27,50
Oberländer Rinderfilet mit weißem Stangenspargel, neuen Kartoffeln & Sauce Bernaise (bis Ende Juni)	42,90

Geschmort

Glasierter Kalbsbraten in Rahmsöße mit Egerlingen, hausgemachten Spätzle und buntem Gemüse	25,50
Spanferkel-Rollbraten in Dunkelbiersöße mit gebratenen Brezenknödel & Bayrisch-Kraut	19,80
Geschmorte Lammkeule mit Rosmarinjus, glacierten, grünen Bohnen & Kartoffelgratin	24,50

Landgasthof Klassiker

Gutsherrenteller – Lende von Kalb & Rind, Filet vom Schwein mit Rahmschwammerl, hausgemachten Spätzle & Schmorgemüse	29,90
Rosa gebratene Flugentenbrust auf Orangenöße, mit gratinierter Grießschnitte, wildem Brokkoli und roh mariniertem Blaukraut	30,90
Zwiebelrostbraten von der Oberländer Rinderlende mit Bohnen-Cassoulet, Kirschtomaten und Röstkartoffeln	28,90
Sanft geschmortes Hirschgulasch mit Preiselbeerjus, hausgemachten Semmelknödel & bunte Rüben	24,50

Hauptgerichte - vegetarisch

Hausgemachte Pilz-Ravioli in Nussbutter geschwenkt, auf Selleriepüree, mit glacierten Pak Choi & Parmesan	20,50
Cremiges Mascarponerisotto* mit geschmortem Radicchio & Käsechip	17,90
Feine Bandnudeln in Bärlauchrahm* mit confierten Kirschtomaten & Frühlingslauch	18,90
Karotten-Grießstrudel auf Erbsen-Minz-Creme und sautierten Radieserl	17,90
Gefüllte Zucchini (Bulgur & Grillgemüse) mit Feta gratiniert auf Kirschtomatensauce, mit knusprigem Rucola *	17,90

* auch als veganes Gericht möglich

Hauptgerichte - Fisch

Gebratenes Lachsforellenfilet mit Weißweinschaum Bärlauch-Gnocchi, Broccoli & Kirschtomaten	25,90
Zanderfilet auf der Haut gebraten auf Kartoffel-Spargel Ragout, roh mariniertem Babyspinat und getrocknete Datteltomaten	26,90
Saiblingsfilet im Gewürzsud pochiert mit Karotten-Kartoffelpüree, Zucchini & Weißweinschaum	29,90
Wolfsbarschfilet in Salzeibutter auf Grillgemüse, Rosmarinkartoffeln & Ajoli-Dip	28,90
In Nussbutter confiertes Heilbuttfilet auf Gartenkräuter-Risotto mit glaciertem Pak Choi & Safran Schaum	28,90

Desserts - Eis(kalt) & warm

Gebackene Apfelkücherl in Zimt & Zucker mit Vanilleeis & frischen Früchten	8,50
Warmer Schokokuchen mit flüssigem Kern Mango-Ragout & Joghurteis	10,50
Bayrisch Creme Törtchen mit Erdbeer-Rhabarbersalat & Schokoladeneis	9,50
Mokka-Creme-Brûlée mit marinierten Beeren und Pistazieneis	8,50
Kokos-Parfait mit gegrillter Ananas Baiser & Minze	9,90
Zitronen-Mascarpone Tarte mit Amarettoeis & Schokoladen-Sahne	9,50
Hausgemachte Sorbetvariation (3 Sorten) mit frischen Früchten	8,90
Rhabarber-Tarte mit Mandelstreuseln & Erdbeersorbet	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 persönlich beraten.

Unsere Räumlichkeiten

Zirbelstüberl	bis 30 Pers.
Hochzeitsstube	bis 50 Pers.
Salettl	bis 80 Pers.
Festhalle	ab 100 Pers.

Ab einem 4-Gänge Menü bieten wir Ihnen einen Nachlass von 5% auf Ihr ausgesuchtes Menü an.

Wir freuen uns auf Sie

Ihre

Familie Link

und das Team vom
Landgasthof Osterseen

Hofmark 9, 82393 Iffeldorf

Tel.: 08856/92860

www.landgasthof-osterseen.de | Email: landgasthof@osterseen.de