



Ihre Veranstaltung im Herbst/Winter

(gültig von 01. Oktober 2025 bis 31. März 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



Alle Preise in €

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.		
Valdobbiadene Superiore D.O.C.G „extra dry“	0,75 l	44,00
Prosecco Rosé D.O.C.G		
Rosato Brutissimo „extra brut“	0,75 l	46,00
Champagner Monopole Heidsieck “Red 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
„Osterseen Mule“		
Gin „The Duke“, Gingerale, Limette, Gurke		7,70
„Osterseen Spritz“		
Cointreau, Holunder, Vermouth rot, Tonic		7,70
Limoncello Spritz		
Limoncello, Prosecco, Mineral, Minze, Limone		7,70
Lillet Wildberry		
Lillet, Sweppes Wild Berry, Gemischte Beeren		7,70
Vin-O-Tonic		
Weißwein – Tonic Water – Cranberry – Limette		7,30
Helles Holzfass		
Zum selbst Anzapfen	30 l	250,00

Fingerfood

- Flammkuchen „klassisch“ (Schinken, Lauch, Zwiebel) 2,00
- Flammkuchen „mediterran“ (getrocknete Tomaten, Schafskäse, Olive) 2,20
- Kleines Fleischpflanzerl auf Kartoffelsalat 2,50
- Kleines Schnitzel auf Kartoffelsalat 3,00
- Asiatischer Flugenten-„Saté-Spieß“ (Koriander/Sesam) 3,00
- Roastbeef auf kleinem Salat und Sauce Remoulade 3,00
- Canapé – nach Wahl 2,30

- Tomaten-Mozzarella-Spieß 2,00
- Gebackener Blumenkohl auf Sauce Hollandaise 2,30
- Obazda mit Mini-Laugenbrezn 2,50
- Bunt gemischter Salat im Gläschen 2,00

- Meerrettichschaumsüppchen mit Räucherlachsstreifen 2,90
- Rinderkraftbrühe mit Wurzelgemüse & Leberspätzle 2,70
- Karotten-Orangen-Creme mit gebratener Garnele 3,10
- Maronen-Süppchen mit eigener Einlage 2,70

- Gebackene Garnele im Bierteig auf Sauce Remoulade 3,20
- Räucherlachs auf Kartoffelrösti und Kräuterquark 3,20
- Apfel-Shrimps-Cocktail auf Fenchelsalat 3,20
- Hausgebeizter Lachs auf Meerrettichmousse 3,20
- Matjestatar auf Rote Bete mit Senfcreme 3,20

Vorspeisen & Salate - klassisch bis modern

mit viel Blatt

Gemischter Salat – Rohkost & Blatt -
mit Croutons & allerlei Kerndl 8,50

Frischer Feldsalat
mit gratiniertem Ziegenkäse, Honig & marinierten Feigen 10,90

Bunte Blattsalate
mit gebackenen Austernpilzen & Remoulade 11,80

ohne viel Blatt

Flugentenbrust gesmoked
auf Radicchio-Orangensalat, mit Teriyaki-Soße & Sesam 12,90

Gebeiztes Lachsforellenfilet
auf Buchweizen-Kürbis-Salat, Meerrettich & Dillpesto 12,90

Zweierlei Bete-Carpaccio
mit gegrilltem Feta, Feldsalat & geröstetem Kerndl 10,90

Räucherfisch-Variation
mit Meerrettich & knusprigem Kartoffelrösti 14,50

„Vitello Tonnato“ – rosa gebratene Kalbsschulter –
mit Thunfischsoße, Anti Pasti Gemüse & krossen Kapern 15,50

Beef Tatar mariniert (110g)
mit Senfcreme, Wachtelei & Knoblauch-Baguette 13,50

Suppen - klar & gebunden

Kürbis-Cemesuppe vom Hokkaidokürbis mit Kerndl & Öl	6,90
Maronencremesuppe mit Portwein-Reduktion	6,90
Meerrettich-Schaumsüppchen mit Räucherlachsstreifen & Dill	7,50
Festtagssuppe mit Grießnockerl, Pfannkuchenstreifen, Markklösschen)	7,50
Süßkartoffel-Kokos-Suppe mit gegrillter Garnele	7,90
Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Speckwürfeln & Croutons	6,90
Kohlrabicremesuppe mit Trüffelöl & lila Kartoffelchips	7,50

Warme Zwischengänge

Zwei Pflanzerl vom heimischen Wild mit Topinamburpüree, mariniertem Rotkohl & gebratenen Pilzen	11,90
Gebratene Jakobsmuscheln auf buntem Linsensalat, confierter Paprika & Korianderschaum	12,90
Pilzravioli in Nussbutter geschwenkt mit Kürbis & Parmesan	11,40

Sorbets - eine gelungene Erfrischung

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

Birne-Holunder	3,10
Johannisbeere-Minze	3,10
Grapefruit-Basilikum	3,10
Orange-Ingwer	3,10
Ananas-Passionsfrucht	3,10
Aufgießen mit Prosecco, Gin, Wodka	+ 4,00

Hauptgerichte - vegetarisch

Hokkaido-Kürbis-Lasagne auf Blumenkohlcreme mit mariniertem Radicchio & Kerndl	18,50
Kasspressknödel mit Bergkäse auf Champignonrahm, mit roh mariniertem Chioggia-Rübe & Schnittlauch	18,90
Gebratene Polenta-Schnitte auf Topinamburcreme, mit glacierten Maroni & roh mariniertem Blaukraut	17,50
Cremiges Wok-Gemüse-Risotto mit Mango-Bananensoße & mariniertem Feldsalat (*)	16,50
Gefüllte Paprika (Bulgur & Grillgemüse) mit Feta gratiniert auf Kirschtomatensoße, mit knusprigem Rucola (*)	18,90

(*) auch als veganes Gericht möglich

Hauptgerichte - Fleisch

Steaks & Kurzgebratenes

Gebratenes Rinder-Lendensteak
mit Kartoffel-Baumkuchen, Topinambur-Püree,
glacierten Karotten & Steinpilzbutter 29,50

Kalbslende – rosa am Stück gebraten –
mit Schalottenjus, Thymian-Kartoffelpüree,
glacierten Kaiserschoten & Babykarotten 32,50

Gebratene Maishendlbrust auf Zwiebelsoße,
mit Kartoffelgratin & Mandelbrokkoli 24,50

Hirschrücken rosa gebraten auf Preiselbeerjus
mit Herzogin-Kartoffeln, Rosenkohl & glacierten Maronen 35,90

Rosa gebratene Flugentenbrust auf Schalottenjus
mit Polentaschnitte, wildem Brokkoli & Orangenfilets 28,50

Geschmorte

Glasierter Kalbsbraten in Rahmsoße mit Egerlingen,
hausgemachten Spätzle und buntem Gemüse 24,90

Ochsenbackerl in kräftiger Rotweinsoße
mit Kartoffelpüree & Rübengemüse 25,50

Geschmorte heimische Rehkeule
mit Preiselbeersoße, Pilzen, Semmelknödeln & Blaukraut 25,90

Landgasthof Klassiker

Gutsherrenteller – Lende von Kalb & Rind, mit Filet vom Schwein – mit Rahmschwammerl, hausgemachten Spätzle & buntem Gemüse	27,90
$\frac{1}{4}$ knusprig gebratene Bauernente im Safterl mit Kartoffelknödel, Blaukraut & glacierten Maroni	24,50
Zwiebelrostbraten von der Oberländer Rinderlende mit Bohnen-Cassoulet, Grilltomaten & Röstkartoffeln	28,90
Sanft geschmortes Hirschgulasch mit Preiselbeerjus, hausgemachten Spätzle & Wirsing	23,50

Hauptgerichte - Fisch

Seehechtfilet – gebraten – mit Meerrettich-Kartoffelstampf, glacierten Karotten & frischem Kren	24,90
Zanderfilet mit Mandelkruste gebraten, auf Weißweinsoße, mit Tagliatelle & buntem Gemüse	24,90
Saiblingsfilet im Gewürzsud confiert auf cremigem Spitzkohl & Salzkartoffeln	27,90
In Nussbutter confiertes Heilbuttfilet auf Rote-Bete-Risotto, mit Pak Choi & Dillschaum	27,90
Gegrillte Lachs-Tranche mit Kartoffelecken, mediterranem Grillgemüse & Aioli-Dip	27,90

Desserts - Eis(kalt) & warm

Vanille-Crème-brûlée mit marinierten Orangen & Kaffeeis	8,90
Gebackene Apfelkücherl in Zimt & Zucker mit Vanilleeis & frischen Früchten	8,50
Warmer Schokokuchen mit flüssigem Kern, Mangoragout & Joghurteis	10,90
Zimt-Bayrisch-Creme-Törtchen mit marinierten Feigen & Tonkabohneneis	9,50
Topfenknödel in süßer Bröselbutter mit Zwetschgen-Röster & Nougateis	9,50
Luftiges Kürbis-Parfait mit roter Grütze & gerösteten Kerndl	8,90
Mousse von weißer & dunkler Schokolade mit mariniert Birne & Pistazieneis	9,80

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 30 Personen
Hochzeitsstube	bis 50 Personen
Salettl	bis 80 Personen
Festhalle	bis 300 Personen

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