

## Herzlich Willkommen

Wir begrüßen Sie recht herzlich  
im Landgasthof Osterseen!

Getreu unserem Motto „*Gastfreundschaft, die von Herzen kommt*“,  
verbringen Sie mit unserem Serviceteam gemütliche Stunden  
mit unvergesslichem Ausblick auf die Osterseen.

Zusammen mit unserem Küchenteam setzen wir auf regionale, saisonale  
und frische Produkte von unseren heimischen Lieferanten wie:  
Freilandeier-Bertenbauer, Bäckerei-Huber, Metzgerei-Petermichl,  
Gastro-Schmid, Gemüse-Feldbrach & Off Mühle –  
und bereiten Ihnen regelmäßig neue, ausgefallene Kreationen zu.

Wir wünschen einen angenehmen Aufenthalt!

### *Sie suchen noch eine Location für Ihre Feier?*

Bei uns sind Sie genau richtig.  
Egal ob Familienfeier, Hochzeit, Firmen- oder Weihnachtsfeier –  
bei uns finden Sie Ihren perfekten Raum für bis zu 300 Personen.  
Sprechen Sie uns gleich an.

### *Unsere jährlichen Events:*

**Sonntags-Brunch:** von November bis Februar, jeden 1. & 3. Sonntag

**Sommernachtsfest:** 27. Juni 2026, Grill-Bufferet mit Live-Musik

**Jahresabschluss:** Silvester 7-Gang-Menü mit Aperitif & Feuerwerk

Wir freuen uns, Sie wieder zu sehen!

*Ihre Familie Link*

~ Nimmst Du täglich Deinen Tropfen, wird Dein Herz stets freudig klopfen. ~

## Aperitif-Empfehlung

### Sarti Spritz

Sarti, Mineralwasser, Prosecco, Orange 7,50

## Aperitifs

### Hausgemachte Limonade

Rosmarin, Limette 0,3 l 4,50

### Apfelsecco Jonagold – (Alkoholfrei)

Stift Kloster Neuburg 0,1 l 5,50

### Glas Sekt – Osterseen Edition

Forster Winzerverein – trocken 0,1 l 6,50

### Glas Prosecco oder Prosecco Rosé

Valdobriadene Superiore D.O.C.G. „extra dry“ 0,1 l 6,70 / 6,80

### Champagner Monopole Heidsieck “RED TOP”

Brut Reserve Pinot Noir, Chardonnay, Meunier 0,75 l 83,50

### Champagner Veuve Clicquot

Chardonnay, Pinot Meunier 0,375 l 48,50

### Vin(O)Tonic

Weißwein – Tonic Water – Cranberry – Limette 0,3 l 7,30

### Aperol Spritz

Aperol, Mineralwasser, Prosecco, Orange 0,3 l 7,30

### Crodino Spritz (Alkoholfrei)

Crodino, Mineralwasser, alkoholfreier Sekt 0,3 l 7,30

### Hugo (auch alkoholfrei möglich)

Sekt, Holundersirup, Limette, Minze und Mineralwasser 0,3 l 7,30

### Osterseen Spritz

Cointreau, Holunder, Tonic, Vermouth rot 0,3 l 7,70

### Limoncello Spritz

Limoncello, Prosecco, Mineral, Minze, Limone 0,3 l 7,70

### Osterseen Mule (auch alkoholfrei möglich)

Gin, Gingerale, hausgemachte Limonade, Limette, Gurke 0,3 l 7,70

### Lillet Wildberry

Lillet, Sweppes Wild Berry, Gemischte Beeren 0,3 l 7,70

Alle Preise in €.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.  
Wir helfen Ihnen gerne.

## Menü-Empfehlung

Gegrillter Black Tiger GARNELEN-SPIEß  
auf bunten Blattsalaten mit Bärlauch-Chimi-Churi

\*\*\*

Cremige SPARGELCREMESUPPE mit Räucherlachsstreifen

\*\*\*

Geschmortes OCHSENBACKERL in Burgundersoße  
auf Linguini-Nudeln & Wurzelgemüse

\*\*\*

RHABARBER-TIRAMISU – im Glas – mit Erdbeersoße & Minze

*4-Gang Menü für 39,50*

*3-Gang Menü (ohne Suppe) für 33,50*

## Vorspeisen

Kräftige RINDERSUPPE mit GRIESSNOCKERL & Wurzelgemüse	6,90
BÄRLAUCHCREMESUPPE mit Croutons & Pesto	7,00
Cremige SPARGELCREMESUPPE mit Räucherlachsstreifen	7,90
GEMISCHTER SALAT – Rohkost- & Blattsalat & Kraut mit Speck	7,50
...oder als BEILAGENSALAT	4,90
Gegrillter Black Tiger GARNELEN-SPIEß auf bunten Blattsalaten mit Bärlauch-Chimi-Churi	12,50
Knackiger RÖMERSALAT mit Caesar-Dressing, gebackenen Spargelstücken & Parmesan	10,90
mariniertes BEEF TATAR (110g/180g) mit hausgemachtem Bärlauch-Eis & geröstetem Hausbrot	14,50/21,90
THUNFISCH-CARPACCHIO auf knackigem Rucola mit eingelegten Ingwer, & Sesam	12,90
OSTERSEEN TAPAS gebackener Spargel, Hollandaise   Black-Tiger-Garnele, Bärlauch-Chimi-Churi   Bärlauchsüppchen   Kalbsteak, Pfefferbutter   Kartoffelgratin, Kräuterschmand	13,50

Alle Preise in €.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.  
Wir helfen Ihnen gerne.

## Hauptspeisen

TAGESEMPFEHLUNG (Bitte fragen Sie unseren Service)	...
In Butterschmalz gebackenes SCHWEINESCHNITZEL mit buntem Blattsalat, Röstkartoffeln & Preiselbeeren	22,50
... oder lieber als CORDON BLEU (Saftschinken & Bavaria blu Füllung)	26,90
<b>OSTERSEEN-BURGER</b>	
– <b>wählen Sie Ihr Patty:</b> Rindfleisch <u>oder</u> Kichererbse & Koriander (mit Brioche-Bun, Salat, Gurke, Tomate, Rote Bete, Cheddar & Röstzwiebeln) dazu Pommes Frites & Bärlauch-Dip	17,90
Rosa gebratener LAMMRÜCKEN mit Kartoffel-Gratin, gegrillter Zucchini Rosmarinjus, Ofentomaten & Bärlauch-Chimi-Churri	34,50
Geschnetzelte PUTENBRUST in Champignonrahmsoße mit Spätzle, buntem Gemüse & Kräuterschmand	19,50
Geschmortes OCHSENBACKERL in Burgundersoße auf Linguini-Nudeln & Wurzelgemüse	23,90
Gegrilltes KALBS-HÜFTSTEAK auf Calvadosjus mit knusprigen Kartoffel-Ecken, Zucchini Gemüse & Pfefferbutter	26,90
Gebratenes ZANDERFILET mit Sesamkruste an glasierten Salzkartoffeln, buntem Mangold & Rieslingsoße	25,90
Portion Schrobenshausener STANGENSPARGEL mit Salzkartoffeln, zerlassener Butter <u>oder</u> Sauce Hollandaise	21,50
wahlweise mit	
- kleinem Wienerschnitzel (110g)	+ 14,50
- gegrilltem Rinderfilet (130g)	+ 17,50
- gebratenen Schollenfilets (130g)	+ 15,90
Cremiges RISOTTO mit grünem & weißem Stangenspargel, pochierten SAIBLINGFILET & gegrillter Black Tiger GARNELE	28,90
SÜßKARTOFFEL-GRIEßSTRUDEL auf cremiger Rote Bete, mit mariniertem Babyspinat & gebröseltem Hirtenkäse	19,50
LINGUINI-NUDELN in Bärlauchrahm mit Junglauch, confierten Ofentomaten & gerösteten Cashew-Nüsse	18,50
- wahlweise mit gebratenen RINDERFILET-SPITZEN (130g)	+15,50
Veganes KICHERERBSEN-GEMÜSE-CURRY mit mariniertem Tofu, Bärlauch-Chimi-Churri & Kresse	18,90

*Gerne können Sie die meisten unserer Gerichte  
auch zum reduzierten Preis als KLEINE PORTION bestellen.*

## Wochenend-Spezial (Samstag, Sonntag, Feiertag)

Frischer SCHWEINEBRATEN (aus dem Nacken) mit Kruste,  
dazu hausgemachte Kartoffelknödel & Speck-Krautsalat 14,90

## Schmankerl

Bayerischer WURSTSALAT mit frischem Bauern Brot 10,50  
 Schweizer WURSTSALAT mit Bergkäse & frischem Bauern Brot 12,50  
 Hausgemachter FLAMMKUCHEN mit Speck, Zwiebel & Junglauch 12,90  
 .... lieber VEGETARISCH mit Spargel, Tomate & Baby Spinat 13,90  
 Cremige KÄSESPÄTZLE mit Röstzwiebeln & buntem Blattsalat 13,50  
 2 Stück FLEISCHPFLANZERL auf Kalbsjus mit Kartoffelsalat & Schnittlauch 13,50  
 Bunt gemischter SALAT  
 mit gebratenen PUTENSTREIFEN & roh marinierten SPARGEL 15,90

## Desserts

RHABARBER-TIRAMISU – im Glas – mit Erdbeersoße & Minze 4,90  
 APFELKÜCHERL in Zimt & Zucker  
 mit Vanilleeis & frischen Früchten (3 Stück / 1 Stück) 7,50 / 5,50  
 MATCHA-PANNA-COTTA  
 mit Mangoragout, candierten Kokospäne & Pina Colada-Shot 9,40  
 Luftiges JOGHURT-TÖRTCHEN  
 mit marinierten Erdbeeren & hausgemachtem Waldmeisterreis 8,90  
 BIRNEN-SCHOKOLADEN-TARTE  
 mit Buttermilch-Mandarineneis & Vanille-Mascarpone 8,50  
 Kugel hausgemachtes SORBET  
 Erdbeer-Basilikum | Rhabarber | Birne-Hollunder | Mango-Kokos 2,90  
 Andechser ZIEGEN-CAMEMBERT  
 mit Trauben, Feigensenf & gebrannten Nüssen 9,50

## Süßwein

### SCHLEHEN-MET

Bayrischer Honigwein aus Gröbenzell  
 0,05 l | 3,90

## Paulaner Biere

### Biere vom Fass

Export Hell	0,5 l	4,70
	0,25 l	3,50
Radler	0,5 l	4,70
Schnitt Helles	0,5 l	3,70
Hefeweißbier	0,5 l	5,10
	0,3 l	3,80
Schnitt Weißbier	0,5 l	3,90
Ruß	0,5 l	5,10

### Flaschenbiere

Dunkles Weißbier	0,5 l	5,10
Leichtes Weißbier	0,5 l	5,10
Alkoholfreies Weißbier	0,5 l	5,10
Export Dunkel	0,5 l	4,70
Alkoholfreies Hell	0,5 l	4,70
Pils	0,3 l	4,60

### Alkoholfreie Getränke

Adelholzener	0,25 l	3,20
	0,5 l	4,50
	0,75 l	6,10
Adelholzener still	0,25 l	3,20
	0,5 l	4,50
	0,75 l	6,10
Coca Cola / Cola Light	0,33 l	3,90
Paulaner Limo	0,33 l	3,90
Bitterlemon / Ginger Ale / Tonic Water	0,2 l	3,70
Spezi	0,5 l	4,70
Weißer Limonade	0,5 l	4,70
Apfelschorle	0,5 l	4,70
Orangenschorle	0,5 l	4,70
Rhabarberschorle	0,5 l	4,70
Johannisbeerschorle	0,5 l	4,70
Maracujaschorle	0,5 l	4,70
Hollerschorle	0,5 l	4,70
Mangoschorle	0,5 l	4,70

Alle Preise in €.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.  
Wir helfen Ihnen gerne.

## Offene Weine

0,1 l / 0,25 l

### Weißwein

<b>Riesling</b> – Forster Stift, Rheinland-Pfalz	4,20		8,50
<b>Silvaner</b> – Consilium Thüngersheim, Franken	4,20		8,50
<b>Grauburgunder</b> – Weingut Bercher, Burkheim, Kaiserstuhl	4,50		8,90
<b>Trebbiano</b> – Abruzzen, Italien	4,20		8,50
<b>Grüner Veltliner</b> – Peter Dolle, Strassertal, Österreich	4,30		8,70

### Rotwein

<b>Spätburgunder</b> – Weingut Schwörer, Durbach, Schwarzwald	4,20		8,50
<b>Merlot</b> – Wittig, Rheinhessen	4,20		8,50
<b>Blauer Zweigelt</b> – Peter Dolle, Strassertal, Österreich	4,20		8,50
<b>Sangiovese</b> – Rosso Puglia, Apulien, Italien	4,20		8,50

### Roséwein

<b>Cuvée Rosé ManZ</b> – Weingut ManZ, Rheinhessen	4,10		8,30
--	------	--	------

## Flaschenweine Weiß

0,75 l

### Deutschland

<b>Quarzit Schiefer Riesling</b> Weingut Franzen, Mosel Feine Kräuter, mineralisch, Schieferboden	33,50
<b>Grauer Burgunder „Oberbergener Baßgeige“</b> Winzergenossenschaft Oberbergen, Kaiserstuhl Aromen von Blüten, fruchtig, feine Säure	31,90
<b>Silvaner „Sommeracher Katzenkopf“</b> Winzerkeller Sommerach, Franken Apfel und Birne, viel Mineralität	31,00
<b>Scheurebe „Scheus Traum“</b> Weingut Köster-Wolf, Rheinhessen Stachelbeere, Grapefruit, Holunder	31,50

Alle Preise in €.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.  
Wir helfen Ihnen gerne.

## Österreich

### **Grüner Veltliner „Ried Hengsberg“**

Weingut Stift Klosterneuburg

Der Veltliner aus einer der besten Lagen mit dem gewissen Pfefferl 32,90

### **Grüner Veltliner MX Alte Reben**

Weingut Taubenschuss, Poysdorf

Leuchtendes Goldgelb, Grünreflexe, zarte Holzwürze, etwas kandierte  
Orangenzesten, etwas nach Ananas und Feigen, Blütenhonig klingt an 45,50

### **Weißburgunder „Tradition“**

Weingut Potzinger, Steiermark

Birne, Honigmelone und Blütenhonig 36,50

## Italien

### **Lugana D.O.C Montunale**

Weingut Montunale, Lombardei

Weißer Pfirsich, Zitronenschale, mediterrane Kräuter 37,50

### **Chardonnay DOC**

Peter Zemmer, Südtirol

Trocken, frisch und lebhafter Wein, mit Duft nach Melone und Banane 36,90

### **Sauvignon Blanc TARDO (Spätlese)**

Weingut Villa Sandi, Sommercampagna Gardasee

Leicht und spritzig mit saftiger Aromatik, Kiwi und frisches Gras 33,50

## Flaschenweine Rosé

### **Zweigelt Rosé**

Weingut Diwald, Wagram, Niederösterreich

Rote Äpfel, Litschi, knackig frisch 32,50

Chiarretto Bardolino – trocken, delikater Duft nach Beeren

Azienda Agricola, Monte del Fra, (aus der 0,75 l Flasche) 29,90

## Flaschenweine Rot

### Deutschland

### **„Lupus Black“ – der schwarze Wolf**

Weingut Wolf, Pfalz

Vollmundiges weiches Cuvée aus Cabernet, Merlot und Cabernet Dorsa 35,50

### **Spätburgunder VDP Gutswein**

Weingut Bercher, Burkheim, Kaiserstuhl

Sanfte Ausgewogenheit, Beerenfrüchte 30,50

## Österreich

### **Pinot Noir Ried Raflerjoch Reserve**

Weingut Stift Kloster Neuburg, Wien

Auffallend frisches Rot mit funkelnden Reflexen, rote Johannisbeeren und Weichseln machen den Pinot Noir, rote Beerenaromatik und seidiges Tannin 46,90

### **Blauer Zweigelt Reserve**

Weingut Peter Dolle, Strassertal

Reife Sauerkirschen mit schön integrierten Holz- und Röstaromen, mild-samtig 36,50

### **Ried Stiftsbreite „St. Laurent“**

Weingut Stift Kloster Neuburg, Wien

Feinfruchtiges Bukett nach Weichseln 39,90

## Italien

### **Primitivo Puglia IGT, Mandorla**

Cantine Vecchia Torre, Leverano

Dunkle Beeren, feine Würze, ausgewogen 33,50

### **Lagrein „Sepp“**

Tenuta Nicolussi-Leck, Kreithof

Dunkle Beeren und Würze, weiche Tanine 39,50

### **Valpolicella Classico Superiore D.O.C.**

Tenuta Lena di Mezzo, Monte del Fra

Trocken, feinfruchtig, im Edelholz ausgebaut 35,90

### **Chianti Colli Fiorentini Riserva**

Weingut La Spinosa, Toskana

Würzig, taninhaltig, reife Beeren 38,90

### **Ripasso D.O.C.**

Weingut Le Calendre, Valpolicella

Sorgfältige Weinlese, würzige Note, weiche Tanine 41,90

## Spanien

### **Vina del Oja Reserva**

Senorio del Arana, Bilbao

Rubinroter, brillanter Körper, Noten von reifen Früchten sowie Vanillearomen und Balsamico 34,90

### **Baron de Ley Reserva**

Weingut Baron de Ley, Rioja

Trocken, feine Vanille- und Gewürznoten sowie einen an Waldbeeren erinnernden weichen Fruchtgeschmack 39,90

## Spirituosen

<b>Baileys</b>	2 cl	3,90
<b>Grand Marnier</b>	2 cl	3,90
<b>Amaretto „Disaronno“</b>	2 cl	3,90
<b>Jägermeister / Averna / Ramazotti</b>	2 cl	4,30
<b>Fernet Branca</b>	2 cl	4,30
<b>Sambuca</b>	2 cl	3,90
<b>Ouzo Fass Nr. 12</b>	2 cl	4,30
<b>Wodka Lions „The Duke“</b>	2 cl	4,30
<b>Grappa Chardonnay, Lagrein</b>	2 cl	4,70

## Edelobstbrände

vom Wein Wittig aus Garmisch-Partenkirchen

<b>Obstler</b>	2 cl	4,30
<b>Enzian</b>	2 cl	4,30
<b>Haselnuss</b>	2 cl	4,50
<b>Mirabelle</b>	2 cl	4,50
<b>Waldhimbeere</b>	2 cl	4,50
<b>Wildpflaume</b>	2 cl	4,50
<b>Williams</b>	2 cl	4,50
<b>Wildkirsche</b>	2 cl	4,50
<b>Zirbe</b>	2 cl	4,50

## Whiskey

<b>Slyrs – Classic</b>	4 cl	8,90
<b>Monkey Shoulder – Batch 27</b>	4 cl	8,60
<b>Auchentoshan –12 Jahre</b>	4 cl	8,60
<b>Glenmorangie – 10 Jahre</b>	4 cl	8,90
<b>Woodford Reserve – Bourbon Whiskey</b>	4 cl	9,30
<b>Royal Salute – 21 Jahre</b>	4 cl	14,90

## Cognac

<b>Hennessy – V.S.</b>	4 cl	8,60
<b>Rémy Martin – V.S.O.P.</b>	4 cl	9,50
<b>Davidoff – V.S.O.P.</b>	4 cl	9,90

## Rum

<b>Malecon – Gran Reserva 8 Jahre</b>	4 cl	7,90
<b>Don Papa – Masskara</b>	4 cl	8,20
<b>Don Papa – Baroko</b>	4 cl	8,60
<b>Don Papa – Gayuma</b>	4 cl	12,50

Alle Preise in €.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.  
Wir helfen Ihnen gerne.