

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

Valdobiadene 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

Cointrau, 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

Bunter BLATTSALAT mit gebratenem Speck & Champignons

Cremige KARTOFFEL-LAUCH-SUPPE mit Schnittlauch & Croutons

Glasierter KALBSBRATEN mit Morchelrahmsoße,
hausgemachten Spätzle & buntem Gemüse

PARFAIT von VOLLMILCH & WEISSER-SCHOKOLADE
mit Minzgel & gebackener Ananas

4-Gang Menü für 43,50

3-Gang Menü (ohne Suppe) für 36,90

Vorspeisen

Kräftige RINDERSUPPE mit Leberspätzle & Wurzelgemüse	6,90
Cremige KARTOFFEL-LAUCH-SUPPE mit Schnittlauch & Croutons	6,50
Orientalische LSENSUPPE, mit gebratenem Tofu & Koriander	6,50
GEMISCHTER SALAT – Rohkost- & Blattsalat & Kraut mit Speck ...oder als BEILAGENSALAT	7,50 4,90
Bunter BLATTSALAT mit gebratenem Speck & Champignons	9,50
WEIßWURSTSALAT auf BREZENKNÖDEL-CARPACCIO mit Radieserl & Schnittlauch	9,90
Mariniertes TATAR vom hausgebeiztem LACHS mit Gurkensalat & Dillschmand	12,50
Hausgemachte WAN TAN mit Garnelenfüllung auf Glasnudelsalat & Ananas-Chili-Dip	9,50
BAYERISCHE TAPAS Weißwurstsalat, Brezencarpaccio Kartoffel-Lauchsuppchen Lachstatar, Gurkensalat Rindersteak, Rosmarin-Limettenbutter Wan Tan, Glasnudelsalat	13,50

Tageswein

Rot / Weiß / Rosé	0,1 / 0,25	3,90 / 8,00
-------------------	------------	-------------

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)	
Knuspriger SPANFERKELROLLBRATEN in Dunkelbiersoße mit Brezenknödel & Bayrisch Kraut	14,90
In Butterschmalz gebackenes WIENER SCHNITZEL mit buntem Blattsalat, Röstkartoffeln & Preiselbeeren	27,90
... oder lieber vom SCHWEIN	22,50
OSTERSEEN-BURGER	
– wählen Sie Ihr Patty: Rindfleisch, Hähnchen <u>oder</u> Quinoa-Pflanzerl (mit Brioche-Bun, Salat, Gurke, Tomate, Rotkraut, Cheddar & Röstzwiebeln) dazu Pommes Frites & Ananas-Chili-Dip	17,90
RIB EYE STEAK (200g/300g) an Rosmarin-Limetten-Butter, mit Käse & Kräuter gefüllte Ofenkartoffel & Ratatouille Gemüse	26,90/34,50
Rosa gebratene FLUGENTENBRUST auf Orangensoße, mit Süßkartoffelpüree, wildem Brokkoli & roh mariniertem Rotkraut	26,90
WIRSING-WICKERL mit Kalbfleischfüllung, auf Speck-Zwiebel-Jus, mit Kartoffelpüree & buntem Marktgemüse	18,90
Glasierter KALBSBRATEN mit Morchelrahmsoße, hausgemachten Spätzle & buntem Gemüse	23,90
Portion KARPEN „fränkisch gebacken“ mit Kartoffel-Gurkensalat & Sauce Remoulade	22,50
In Nussbutter konfiertes SKREIFILET auf Süßkartoffel-Linsenragout & wildem Brokkoli	25,90
Gegrilltes DORADENFILET auf Anti Pasti-Gemüse, mit gratinierter Polentaschnitte & Weißweinschaumsoße	27,90
Gebratene QUINOAPFLANZERL auf Kartoffel-Lauch-Creme mit Grillgemüse & wildem Brokkoli	19,50
Hausgemachte BASILIKUM-GNOCCHI auf Bavaria Blu-Creme mit Ofen-Tomaten & Pistazien	19,50
- Wahlweise mit 3 Stück Black Tiger Garnelen	+8,50
Veganes SÜSSKARTOFFEL-LINSEN-CURRY mit gebratenem Tofu & krossem Koriander	18,90

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

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
Cremige KÄSESPÄTZLE mit Röstzwiebeln & buntem Blattsalat	13,50
2 Stück FLEISCHPFLANZERL auf Kalbsjus mit Kartoffelsalat & Schnittlauch	13,50
Bunt gemischter SALAT, wahlweise mit:	
- Gebröseltem Hirtenkäse & Croutons	12,50
- Gebratenen Putenstreifen & Champignons	14,50

Desserts

APFELKÜCHERL in Zimt & Zucker mit Vanilleeis & frischen Früchten (3 Stück / 1 Stück)	7,50 / 5,50
Saftiger WALNUSS-BROWNIE mit Himbeer-Ragout & hausgemachtem Tonkabohneneis	7,90
NOUGAT-CREME BRÛLÉE mit Portwein-Birnen & Limettensorbet	8,50
Karamellierter MILCHREIS mit Mangoragout & Kokosnuss-Soße	6,90
PARFAIT von VOLLMILCH & WEISSER-SCHOKOLADE mit Minzgel & gebackener Ananas	8,90
Kugel hausgemachtes SORBET Grapefruit-Rosmarin Zwetschge Orange-Ingwer Waldbeere	2,90
Geschabter MÖNCHSKOPF „Tête de Moine“ an Portweinfleigen, Zwiebelmarmelade & gebrannten Nüssen	8,50

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

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

Rotwein

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

Roséwein

Cuvée Rosé ManZ – Weingut ManZ, Rheinhessen	4,10		8,30
--	------	--	------

Flaschenweine Weiß

0,75 l

Deutschland

Quarzit Schiefer Riesling Weingut Franzen, Mosel Feine Kräuter, mineralisch, Schieferboden	33,50
Grauer Burgunder „Oberberger Baßgeige“ Winzergenossenschaft Oberbergen, Kaiserstuhl Aromen von Blüten, fruchtig, feine Säure	31,90
Silvaner „Sommeracher Katzenkopf“ Winzerkeller Sommerach, Franken Apfel und Birne, viel Mineralität	31,00
Scheurebe „Scheus Traum“ 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

Chiaretto 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

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

Edelobstbrände

vom Wein Wittig aus Garmisch-Partenkirchen

Obstler	2 cl	4,30
Enzian	2 cl	4,30
Haselnuss	2 cl	4,50
Mirabelle	2 cl	4,50
Waldhimbeere	2 cl	4,50
Wildpflaume	2 cl	4,50
Williams	2 cl	4,50
Wildkirsche	2 cl	4,50
Zirbe	2 cl	4,50

Whiskey

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

Cognac

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

Rum

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