

SPEISEKARTE

20 Jahre
Der neue
LANDGASTHOF
DEMHARTER

HEISSE Suppen

RAHMSUPPE VON DER PETERSILIENWURZEL

mit einem glücklichen Schlutzkrapfen

5,90

FLÄDLESUPPE Hausgemachte kräftige Ochsenbrühe mit Flädle und Schnittlauch

3,90

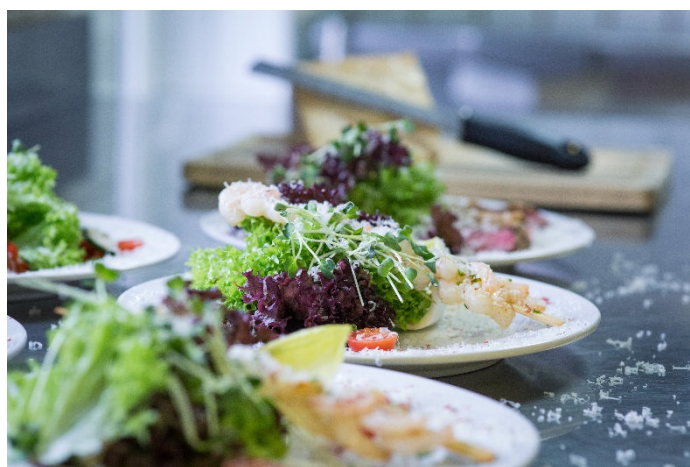
Vegetarisch & Salate

HAUSGEMACHTE KÄSSPÄTZLE

Frische Eierspätzle mit dreierlei Käse (Emmentaler, Bergkäse, Hartkäse) und Röstzwiebeln verfeinert. Dazu servieren wir knackige Blattsalate. 9,90

TIROLER SCHLUTZKRAPFEN

Teigtaschen mit Spinat und Topfen gefüllt, in BÄRLAUCH-Butter mit geschmolzenen Kirschtomaten, knackigem Sommergemüse, Parmesan 13,90



GEMISCHTER SALAT Alles, was der Garten hergibt.

klein 4,90

groß 7,90

FITNESS-SALAT Bunte Salatauswahl garniert mit frischen Früchten und saftig gegrilltem Hähnchenbrustfilets vom Grill, Hausdressing und Ciabatta

14,90

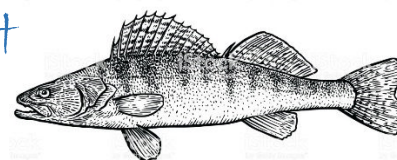
LANDSKNECHT-SALAT Bunte Salatauswahl der Saison garniert mit gebratenen Champignons, goldbraunen Schnitzelstreifen vom Schwein, Demharters Hausdressing und Ciabatta

13,40

Alles was schwimmt ... FISCH

NEPTUN-SALAT

Ein Berg von knackigen Blattsalaten mit Tomaten, Gurken und Demharters Hausdressing mariniert, in BÄRLAUCH-Kräuterbutter gebratenes Zanderfilet vom Grill mit Ciabatta



16,90

KNUSPRIGER ZANDER *Diesen Raubfisch bändigen wir in der Butterpfanne.*

Zanderfilet vom Grill, kross gebraten an aufgeschlagener Zitronengrassauce, Gemüse der Saison und Petersilienkartoffeln

18,90

Alle Preise dieser Karte in Euro incl. der gesetzlichen MwSt. und Bedienung

DEMARTER'S Schmankerl

ZUSAMTALER LEIBSPEIS Kleiner Rostbraten vom Jungbullen* und Schweinefilet-Medaillon vom Grill auf hausgemachten Käsespätzle, kräftiger Schwarzbräu-Dunkelbiersauce, gebratenes Maultäschle und Röstzwiebeln 18,90

BAYERISCHES CORDON BLEU Mit Brotzeitsenf und Meerrettich bestrichenes Schweineschnitzel, mit Emmentaler Käse gefüllt und in Schwarzbrot- Panade goldbraun ausgebacken. Dazu knusprige FRY'N DIP Potatos und hauseigene Barbecue-Rauchbiersauce 14,40

GROSSES SCHWEINESCHNITZEL WIENER ART Goldbraun in Butterschmalz gebacken mit Pommes frites oder Kartoffelsalat 11,90

VON ALLEM EBBES Gebratener Krautkrapfen (Sauerkraut und Speck im Nudelteig), hausgemachte Käsespätzle und gebratenes schwäbische Maultasche, gebratene Feuerpeitsche, Röstzwiebeln und Braunbiersauce 13,40

Schwaben BURGER

Bestes 100% Aberdeen ANGUS Rind 170g mit Grünfutter, Tomaten, karamellisierten Zwiebeln, und Gurkenrelish im „Vintage“ Kartoffelsemmel mit hauseigene Barbecue-Rauchbiersauce und FRY'N DIP Potatos 13,90

RAHMLENDCHEN Schweinefilet-Medaillons mit feiner Champignon-Rahmsauce und buntem Gemüse der Saison. Dazu servieren wir hausgemachte Butterspätzle. 17,90

SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSTBRATEN vom Roastbeef* geschnitten in kräftiger Schwarzbräu - Braunbiersauce mit hausgemachten Käsespätzle und Röstzwiebeln 20,90

RUMPSTEAK HAUSHOFMEISTER Zartes Rumpsteak* vom Grill mit Kräuterbutter, hausgemachter Barbecue-Rauchbiersauce und großem Salatteller, Ciabatta 200 g 20,90
300 g 27,90

***Englisch:** innen ausgeprägter roter Kern, **Medium:** zartrosa Kern, **Durch:** durchgebraten

DEFTIGE Brotzeit

PORTION KALTER BRATEN mit Gurkerl, Meerrettich, Tomate und Ciabatta 9,90

BAYERISCHER WURSTSALAT mit Leberkäs, Gurkerl und roten Zwiebelringen „sauer angemacht“ mit Ciabatta 7,90

SCHWEIZER WURSTSALAT mit Leberkäs, Gurkerl und roten Zwiebelringen „sauer angemacht“ und Emmentaler Käsestreifen mit Ciabatta 8,90

PORTION OBATZDER Bayerisch traditionell mit Zwiebelringen, Schnittlauch und Demharters dunklem Ciabatta 7,90

Weitere Brotzeiten finden Sie zur Sommerzeit auf unserer Empfehlungskarte.