

# Herzlich Willkommen

in unserem Landgasthof im schönen Ortsteil Wörleschwang in Zusmarshausen.

Erlaubt uns ein kleines Vorwort, liebe Gäste, denn Ihr haltet gerade unser Herzstück in den Händen.

Warum ist diese Karte unser Herzstück?

Wir sind bestrebt, euch mit viel Liebe und Herz jeden Tag hochwertige, regionale und vor allem frische Gerichte anzubieten. Deshalb sind wir sehr stolz auf unsere Partner und Lieferanten, die ebenfalls ihr Bestes für diese Speisekarte geben.

Was ihr bei uns serviert bekommt, ist mit einem sehr hohen Qualitätsanspruch angebaut, aufgezogen, verarbeitet und zubereitet worden. Daher verlassen ausschließlich naturbelassene und hochwertige Nahrungsmittel unsere Küche.

Wir sind ständig bestrebt, alle Wünsche zu erfüllen. Nur zu, unser Team hat immer ein offenes Ohr für euch.

Seid unser Gast und fühlt euch wohl!



= Vegetarisch



= Glutenfrei



= Lactosefrei

Freitagabend:

**SCHNITZELABEND**

Sonntagabend:

**BURGER & STEAK SPECIAL**

**WLAN:** Demharter Gast

**PASSWORT:** Essen2016

Du suchst eine neue Herausforderung? **Wir suchen dich!**

- **Servicekraft** Mini Job Basis | Vollzeit
- **Koch | Küchenhilfe** Mini Job Basis | Vollzeit
- **Thekenkraft** Mini Job Basis



## Unsere Partner & Lieferanten

Wir legen sehr großen Wert auf Qualität und Regionalität.

Genau aus diesen Gründen verwenden wir überwiegend Produkte von unseren Partnern.

Aus der Region für die Region!

Brauerei Schwarz | Zusmarshausen  
Uli von Bocksberg | Bauernhofeiss  
Spargel | Schrobenhausen  
Mössle | Feinkost Günzburg  
Kaffeerösterei Dinzler | Irschenberg  
Wörleschwanger Forst | Steinpilze


Bäckerei Rieger | Zusmarshausen  
Hegele & Bauer | Weine und Spirituosen  
Bauer Steppich | Kartoffel | Wollbach  
Getränke Afri | Ulm  
Chefs Culinar | Zusmarshausen

“Bei Fragen zu Allergenen wendet euch bitte an unser Servicepersonal “

## Aperitifs

Hugo	0,3l	6.9	
Lillet Wild Berry	0,3l	6.9	
Aperol Spritz	0,3l	6.9	
Prosecco-Aperol-Spritz mit Maracuja I Rhabarber	0,3l	7.5	
Prosecco Frizzante DOC I Screw I Contarini	0,75l	26.0	
	pur	0,1l	4.0
mit Orangensaft I Maracuja	0,1l	4.5	

## VorSpeisen

Dreierlei Aufstriche	
Grieben Schmalz I Obadzter I Kräuter-Frischkäse I Ciabatta	8.9
Knofipfanne I Champignons I Knoblauch-Olivenöl I Ciabatta 	10.9




## Suppen-Töpfe

Rinderkraftbrühe I Flädle I Kräuter I Gemüsewürfel	6.2
Rinderkraftbrühe I Brätspätzle I Gartengrün  	6.2


## Fisch

Knuspriger Zander I Zanderfilet I Blattspinat & Knofi I	25.9
Petersilienkartoffeln I Rieslingsauce	kl. 22.90

# Salat

Gemischte Salate I was der Garten hergibt 	klein	6.5
Gemischte Salate I was der Garten hergibt 	groß	11.9
„Landknecht Art“ gemischte Marktsalate I Champignons I Schnitzelstreifen vom Schwein I Ciabatta		18.9
„Gockel Art“ gemischte Marktsalate I Putenbruststreifen vom Grill I Kräuterbutter I Parmesan I schwarzer Sesam I Ciabatta		19.9
„Vegi Art“ gemischte Marktsalate I Champignons I Zucchini I gefüllte Paprika & Frischkäse I Parmesan I im Mais-Käsefladen serviert 		19.9

# Schmankerl

Schnitzel Wiener Art		17.8
Schweinerücken I Pommes frites oder Kartoffelsalat	kl.	15.9
Gitterkartoffeln mit BBQ-Sauce + 1.00		
Rahmschnitzel		17.8
Schweinerücken natur I Edelpilzsauce I Spätzle	kl.	16.9
Bayrisch Cordon Bleu I Schweinerücken I Brotzeitsenf Meerrettich I Emmentaler I Geräuchertes I Schwarzbrot-Panade Gitterkartoffeln & BBQ Sauce 		21.9
St. Michael Pfännchen		
Schweinefilet Medaillon I Edelpilzsauce I Butterspätzle		23.9
Schinken & Käse überbacken	kl.	21
Braumeister Teller <b>Unser Klassiker darf nicht fehlen</b>		19.5
Schweinerückensteaklet I Sauerkraut-Krautwickerl I Braunbierjus Röstzwiebel I Bratkartoffel		

Bei den Wolowina-Rindern handelt es sich um Simmentaler Kreuzungen – eine alte Rinderrasse, die für ihren intensiven Rindfleischgeschmack und ihre starke Marmorierung bekannt ist.



Es werden ausschließlich Färsen verwendet. Ultra-Tender® ist ein patentiertes Verfahren. Der anschließende Reifeprozess mit einem ausgeklügelten Temperaturmanagement kann für ein besonders intensives Aroma im Wett oder Dry Age-Verfahren bis zu 28 Tage dauern. Mit diesem patentierten Verfahren entsteht Ultra Tender® Premium Beef – garantiert zartes Fleisch in konstant hoher Qualität.

# STEAK'S

## BBQ Grill Plate

Roastbeef | Schweinesteak | Pute | Bacon

Kräuterbutter | Ciabatta | BBQ Sauce | Pommes 29.9

Schwäbischer Zwiebelrostbraten | Roastbeef | Bratenjus 29.9

Käsespätzle | Röstzwiebeln kl. 26

Zusamtaler Leibspeis | Roastbeef | Schweinefilet | Käsespätzle  
Dunkelbiersauce | gebratene Maultasche | Röstzwiebeln 29.9


## Rumpsteak "Haushofmeister"


Kräuterbutter | Ciabatta | BBQ Sauce | großer Salat

*Lady Cut* 200 g 29.9





*für richtige Männer* 300 g 37.9

# Vegetarisch

Hausgemachte Käsespätzle | Emmentaler | Bergkäse | Hartkäse  16.4  
Eierspätzle | Röstzwiebel | Blattsalate kl. 13.9

Knödel Duett | Käsepressknödel | Spinatknödel   
Schwammerlrahm | Parmesan | Blattsalat 18.9

# Brotzeit

Vesperbrett   Wurstsalat im Gläsle   Obazder   Limburger   Landjäger   Tomate   Gurke   Meerrettich   Brot 	14.9
Bayrischer Wurstsalat   Lyonerstreifen   Gürkerl   Zwiebel   Brot	11.5
Schweizer Wurstsalat   Lyonerstreifen   Emmentaler Käse   Gürkerl   Zwiebel   Brot	12.5
Dreierlei Aufstriche Grieben Schmalz   Obadzter   Kräuter-Frischkäse   Ciabatta	8.9
Obazder   Frischkäse mit Camembert   Kräuter   Zwiebel   Brot  	8.9
Saurer Käs   Limburger   Gürkerl   Zwiebel   Brot 	11.9
+ Röstkartoffeln	15.9

*„Unsere leckeren Brotzeiten gibt es zur Biergartenzeit,  
bitte fragt gerne beim Servicepersonal nach“*

# Dessert

Apfelküchle   Walnusseis   Sahne   Waffel	9.5
Schokoladen Brownie   Vanilleeis   Schokoladensauce   Knuspermix	9.5
Heiße Himbeeren   Vanilleeis   Waffel	9.5
Gourmet Nuss   Walnusseis   Mandelgebäck   Amaretto   Sahne	8.9
Schwarze Lust   Schokoladeneis   Eierlikör   Sahne   Waffel	8.9
Klein und fein Rocher   Walnusseis   Sahne   Amaretto   Ferrero Rocher	5.5
Klein und fein Raffaello   Schokoladeneis   Knuspermix   Sahne   Raffaello	5.5
Eisbecher je Kugel:	1.9
Vanille   Schokolade   Erdbeere   Walnuss   Stracciatella	
Portion Sahne	1.1



**DINZLER**  
KAFFEERÖSTEREI

## Kaffee

	klein	groß
Kaffee crema	2.90	4.60
Cappuccino	3.90	4.90
Espresso	2.90	3.90
Espresso Macchiato	3.20	4.90
Latte Macchiato		4.90
Milchkaffee		4.90
Chociatto (Heiße Schoki mit Espresso)		4.90
Heiße Schokolade		4.90
Affogato   Kleiner Genuss   Vanilleeis   Espresso		5.90
Gigolo   Espresso   2cl Grappa Rialto		7.50

„Fair Trade Kaffee aus der Rösterei Dinzler, Irschenberg“