

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
Hühnerhof Wiesengrund | Donauwörth
Kaffeerösterei Dinzler | Irschenberg
Wörleschwanger Forst | Steinpilze

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

Weinempfehlung



Lust & Laune Rosé raffiniertes Aromenspiel nach exotischen Früchten, Apfel und erfrischender Minze – feinherb	Württemberg	0,2l 0,75l	6 20.00
--	--------------------	---------------	------------

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

Aperitifs

Hugo		0,3l	6.5
Lillet Wild Berry		0,3l	6.5
Aperol Spritz		0,3l	6.5
Prosecco-Aperol-Spritz mit Maracuja I Rhabarber		0,3l	6.9
Prosecco Frizzante DOC I Screw I Contarini		0,75l	24
	pur	0,1l	4
mit Orangensaft I Maracuja		0,1l	4.5

VorSpeisen

Dreierlei Aufstriche Grieben Schmalz I Obadzter I Kräuter-Frischkäse I Ciabatta			8.5
Knofipfanne I Champignons I Knoblauch-Olivenöl I Ciabatta			10.9

Suppen-Töpfe


Rinderkraftbrühe I Flädle I Kräuter			5.9
Rinderkraftbrühe I Brätspätzle I Gartengrün	 GLUTEN FREE		5.9

Salat

Landknecht-Salat | Bunte Salate | Steinchampignons |
Schnitzelstreifen vom Schwein | Gartengrün | Hausdressing | Ciabatta 17.5

Gockelsalat | Bunte Salate | Putenbruststreifen vom Grill |
Sesam-Kräuterbutter | Parmesan | Ciabatta 18



Gemischte Salate | was der Garten hergibt  5.9

Groß 10.9



Fisch

Knuspriger Zander | Zanderfilet | Blattspinat & Knofi | 23.9
Petersilienkartoffeln | Rieslingsauce kl. 19

Schmankerl

Schnitzel Wiener Art | 14.9
Schweinerücken | Pommes frites oder Kartoffelsalat kl. 13.5
Gitterkartoffeln mit BBQ-Sauce + 1.00



Rahmschnitzel | 15.9
Schweinerücken natur | Edelpilzsauce | Spätzle kl. 13.9

Bayrisch Cordon Bleu | Schweinerücken | Brotzeitsenf
Meerrettich | Emmentaler | Geräuchertes | Röstzwiebel-Panade
Gitterkartoffeln & BBQ Sauce   19.9

St. Michael Pfännchen
Schweinefilet Medaillon | Edelpilzsauce | Butterspätzle 21.9
Schinken & Käse überbacken kl. 19

Currywurst 2.0 *unser Klassiker darf nicht fehlen*
Spezialwurst | homemade Currysauce | Pommes frites | Curry 12.9

Vegetarisch

Hausgemachte Käsespätzle Emmentaler Bergkäse Hartkäse 	14
Eierspätzle Röstzwiebel Blattsalate	kl. 12
Knödel Duett Käsepressknödel Spinatknödel 	
Schwammerlrahm Parmesan Blattsalat	17.5

STEAK vom Grill

Rumpsteak "Haushofmeister"

Kräuterbutter | Ciabatta | BBQ Sauce | großer Salat



<i>Lady Cut</i>	200 g	27.9
<i>für richtige Männer</i>	300 g	34.9

BBQ Grill Plate

Roastbeef | Schweinesteak | Pute | Bacon

Pfeffersauce | Ciabatta | BBQ Sauce | Pommes 28.9

Schwäbischer Zwiebelrostbraten | Roastbeef | Bratenjus 26.9
Käsespätzle | Röstzwiebeln kl. 24

Zusamtaler Leibspeis | Roastbeef | Schweinefilet | Käsespätzle 26.9
Dunkelbiersauce | gebratene Maultasche | Röstzwiebeln

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.




Brotzeit

Vesperbrett Wurstsalat im Gläsle Obazder Limburger Landjäger Tomate Gurke Meerrettich Brot 	12.9
Bayrischer Wurstsalat Lyonerstreifen Gürkerl Zwiebel Brot	9.9
Schweizer Wurstsalat Lyonerstreifen Emmentaler Käse Gürkerl Zwiebel Brot	10.9
Dreierlei Aufstriche  Grieben Schmalz Obadzter Kräuter-Frischkäse Ciabatta	8.5
Obazder Frischkäse mit Camembert Kräuter Zwiebel Brot 	8.5
Saurer Käs Limburger Gürkerl Zwiebel Brot  + Röstkartoffeln	10.9 13.9

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



Kinderkarte -Ausschließlich für Kids bis 12 Jahre-

Sindbad gebackenes Schweineschnitzel Wiener Art Pommes	8.9
Heidi Käsespätzle Röstzwiebel	8.9
Grisu Spätzle wahlweise mit Bratensauce / Pilzsauce 	4.0
Pommes frites  	4.0
Dino knusprige Chicken Dinos Pommes frites	2 Stück Dinos 8.9 4 Stück Dinos 13.5
Räuberteller zum Stehlen bei den Eltern....	gratis

Dessert

Apfelküchle Walnusseis Sahne Waffel	8.4
Schokoladen Brownie Vanilleeis Schokoladensauce Knuspermix	8.4
Heiße Himbeeren Vanilleeis Waffel	7.5
Gourmet Nuss Walnusseis Mandelgebäck Amaretto Sahne	7.5
Schwarze Lust Schokoladeneis Eierlikör Sahne Waffel	7.5
Klein und fein Rocher Walnusseis Sahne Amaretto Ferrero Rocher	4.6
Klein und fein Raffaello Schokoladeneis Knuspermix Sahne Raffaello	4.6
Eisbecher je Kugel:	1.6
Vanille Schokolade Erdbeere Walnuss Stracciatella	
Portion Sahne	0.7



	klein	groß
Kaffee crema	2.80	4.40
Cappuccino	3.50	4.60
Espresso	2.80	3.80
Espresso Macchiato	3.00	4.60
Latte Macchiato		4.60
Milchkaffee		4.60
Chociatto (Heiße Schoki mit Espresso)		4.60
Heiße Schokolade		4.60
Affogato Kleiner Genuss Vanilleeis Espresso		5.40
Gigolo Espresso 2cl Grappa Rialto		6.80

„Fair Trade Kaffee aus der Rösterei Dinzler, Irschenberg“

Tee

Haferl Tee	2.80
Tee mit Rum	4.90

Bitte wählen Sie aus folgenden Teesorten:

- Schwarzer Tee
- Früchte Tee
- Rooibos Tee
- Kamille
- Grüner Tee
- Pfefferminze

Unsere Teesorten erhalten wir von der Firma Messmer

Alkoholfreie Getränke

	0,2l	0,4l	
Afri Cola	2.50	3.50	
Bluna Mix (Cola & Orangenlimonade)	2.50	3.50	
Bluna Zitrone (Zitronenlimonade)	2.50	3.50	
Bluna Orange (Orangenlimonade)	2.50	3.50	
Coca Cola Zero 0,33l	3.30		
Henry Tonic Water	3.50		
Saft pur:			
Apfel Johannisbeere Orange			
Maracuja Rhabarber	3.50	4.80	
Saft Schorlen:			
Schorlen aller Säfte	2.90	3.90	
hausgemachter Holunderblütensirup			
Wasser			
	0,2l	0,4l	1,0l
Wörlschwanger Tafelwasser mit Kohlensäure	2.50	3.20	5.90
Wörlschwanger Tafelwasser natur	2.00	2.50	4.90
Adelholzener Classic Naturell 0,5l	3.70		

Rotwein

Merlot IGT harmonisch, samtig, körperreich – trocken	Veneto	0,2l 1,0l	5.90 24.90
Bardolino Classico DOP vollmundiges Bukett, langer, würziger Abgang - trocken	Veneto	0,2l 1,0l	5.90 24.90
Dornfelder Q.b.A., htr. intensives Fruchtroma von Kirsche, fein ausbalanciert - halbtrocken	Rheinhessen	0,2l 1,0l	5.90 24.90

Unsere Empfehlung:

Chianti D.O.C. G In der Nase ein anhaltendes Aroma von reifen roten Früchten, weiche Tannine und eine feine, angenehme Säure - trocken	Toskana	0,2l 0,75l	7.50 25.00
---	---------	---------------	---------------

Roséwein

Lust & Laune Rosé raffiniertes Aromenspiel nach exotischen Früchten, Apfel und erfrischender Minze – feinherb	Württemberg	0,2l 0,75l	5.90 20.00
--	-------------	---------------	---------------

Weißwein

Chardonnay IGT fruchtig-frischer Geschmack mit sortentypischem Charakter - trocken	Veneto	0,2l 1,0l	5.50 23.90
Grauer Burgunder Kraftvoller, fruchtiger Grauer Burgunder DQW, feinen Bukett – trocken	Nahe	0,2l 1,0l	5.50 23.90
Stettener Wartbühl Q.b.A. Riesling rassig, leicht mineralisch, fruchtig, Zitrus, Pfirsich – halbtrocken	Württemberg	0,2l 1,0l	5.90 24.90

Winzerschorle & Prosecco Schorle

Winzerschorle (Qualitätsweinschorle) Rot Weiss Süß Sauer		0,4l	4.90
Prosecco Schorle (Prosecco & Soda)		0,4l	5.50

Spirituosen

Obst- und Spezialbrände Hegele & Baur

Honig Willy (mit Honig destilliert)

Hütten Willy (mit Birnen Saft verfeinert)

Williams Christ Birne

Badischer Obstler

Kirschwasser

Himbeergeist

Haselnuss Schnäpsle

Marille „Steinbeiser“

2cl á 4.00

4cl á 6.00

Liköre

Kirschlikör

Amaretto di Saronno

Baileys

2cl á 4.00

4cl á 6.00

International

Grappa Chardonnay

Vodka Absolute

Asbach Uralt

Bacardi Carta Blanco

Jack Daniels

Jägermeister

Ramazotti

2cl á 4.00

4cl á 6.00

Long

Drinks

Cuba Libre (Havana 5cl & Cola)

Gin Tonic (Bombay Sapphire 5cl & Henry)

Vodka Tonic (Absolute 5cl & Henry)

á 8.50

Gespritzte

Asbach Uralt I Cola

Barcardi Carta Blanco I Saft

Jack Daniels I Cola

á 5.00 / 2cl *einfach*

á 7.00 / 4 cl *doppelt*

Bier aus ZUS

	0,25l	0,33l	0,5l
Exquisit vom Fass 5,3 %	3.10		3.90
Marie Hausbrendel vom Fass 4,8 %	3.10		3.90
Radler	3.10		3.90
Dunkel Export 5,4 %	3.10		3.90
Schwedenpils 5,0 %		3.60	
Weizen hell vom Fass 5,4 %		3.60	4.10
Russ		3.60	4.10
Weizen dunkel 5,4%			4.10
Weizen Leicht 3,4 %			4.10
Nullinger Weißbier 0%			4.10
Goiß			6.00
Cola Weizen			4.50

„Unsere Bierspezialitäten erhalten wir aus der Brauerei Schwarz, Zusmarshausen“



-Alle Preise sind in Euro inkl. gesetzlicher MwSt. und Bedienungsgeld-