

Herzlich Willkommen

Herzlich willkommen in unserem Landgasthof im
schönen Ortsteil Wörleschwang in Zusmarshausen!

Es ist unser Anspruch, unsere Gäste täglich mit hochwertigen, regionalen und frisch zubereiteten
Gerichten zu verwöhnen. Wir sind stolz auf unsere regionalen Partner und Lieferanten, ebenfalls
ihr Bestes für unsere Speisekarte geben.

Wir haben unsere Speisekarte optimiert und bieten eine feine schwäbisch-bayerische
Kochkunst, die wir mit höchstem Anspruch zelebrieren.

Um die Verpflichtung gerecht zu werden, pflegen und aktualisieren wir unsere Karte regelmäßig,
um Ihnen stets das Beste aus unserer Heimat zu bieten. Lasst uns gemeinsam kulinarische
Momente genießen und die Schönheit unserer Region schmecken.

Wir sind stolz darauf!



= Vegetarisch



= Glutenfrei



= Lactosefrei

Freitagabend:

SCHNITZELABEND

WLAN: Demharter Gast

PASSWORT: Essen2016

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



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

Suppe & Salat



Suppen-Töpfele Flädle Brätspätzle Kräuter Gemüsewürfel			6.5
Gemischte Salate was der Garten hergibt 	klein		6.5
Gemischte Salate was der Garten hergibt Ciabatta 	groß		11.9
Landknecht Art gemischte Marktsalate Champignons Schnitzelstreifen vom Schwein Ciabatta			18.9
Vegi Art gemischte Marktsalate Champignons Zucchini  Frühlingsrollen & Dip Schwarzer Sesam Parmesan im Mais-Käsefladen serviert			18.9

Fisch

Zanderfilet vom Grill Kartoffel-Grillgemüse Kräuterbutter Hot Salsa Dip			24.9
Graved Lachs Kalt gebeizter Lachs mit Orangen-Zitronenpfeffer Kartoffelrösti Sour Creme Blattsalatgarnitur			16.9



Kinderkarte –Ausschließlich für Kids bis 12 Jahre-

Sindbad gebackenes Schweineschnitzel Wiener Art Pommes			9.9
Wicki Rahmschnitzel natur Spätzle Bratensauce			9.9
Heidi Käsespätzle Röstzwiebel 			9.9
Grisu Spätzle wahlweise mit Bratensauce / Pilzsauce			4.9
Pommes frites 			4.9
Dino knusprige Chicken Dinos Pommes frites	2 Stück Dinos		9.9
	4 Stück Dinos		15.5
Räuberteller zum Stehlen bei den Eltern....			gratis

Bayrisch – schwäbisch

Bauernbraten

Schweinsbraten in der Gusspfanne serviert | Braunbiersauce |
Röstkartoffeln | Speckkrautsalat

	17.9
kl.	14.9

Alles Wurst

Rote grobe geräucherte Bratwurst vom Grill | Meerrettich-Senf |
Basti's Lieblings Kartoffelsalat (Kartoffeln, Speck, Gürkerl)

1 St	11.2
2 St.	14.4

Fleischpflanzerl „Münchner Art“

Fleischpflanzerl vom Rind | Bratensauce | Kartoffelsalat

	13.9
--	------

Schnitzel Wiener Art

Schweinerücken | Pommes frites oder Kartoffelsalat

	17.8
Gitterkartoffeln mit BBQ-Sauce + 1.00	kl. 15.9

Bayrisch Cordon Bleu | Schweinerücken | Brotzeitsenf

Meerrettich | Emmentaler | Geräuchertes | Schwarzbrot-Panade
Gitterkartoffeln & BBQ Sauce

	21.9
--	------



Rahmschnitzel

Schweinerücken natur | Edelpilzsauce | Spätzle

	17.8
kl.	16.9

St. Michael Pfännchen

Schweinefilet Medaillon | Edelpilzsauce | Butterspätzle

	23.9
Schinken & Käse überbacken	kl. 21

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

Roastbeef | Käsespätzle | Röstzwiebeln | Bratenjus

	28.9
kl.	25.5

Rumpsteak "Haushofmeister"

Kräuterbutter | Ciabatta | BBQ Sauce | großer Salat

Lady Cut	200 g	28.9
für richtige Männer	300 g	37.9


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 Wet 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.



Vegetarisch

Hausgemachte Käsespätzle Emmentaler Bergkäse Hartkäse	16.4
Eierspätzle Röstzwiebel Blattsalate	kl. 13.9
Knödelei Käsepressknödel 	
Schwammerlrahm Parmesan Blattsalat	18.9

Brotzeit

Bayrischer Wurstsalat Lyonerstreifen Gürkerl Zwiebel Brot 	11.5
Schweizer Wurstsalat Lyonerstreifen Emmentaler Käse Gürkerl Zwiebel Brot	12.5
Obazder Frischkäse mit Camembert Kräuter Zwiebel Brot 	8.9
Saurer Käs Limburger Gürkerl Zwiebel Brot 	11.9
+ Röstkartoffeln	15.9

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

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