
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, die ebenfalls ihr Bestes für unsere Speisekarte geben.

Wir bieten eine feine schwäbisch-bayerische Küche, die wir mit Leidenschaft zelebrieren.

Um der 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!


WLAN: Demharter Gast

PASSWORT: Essen2016



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

 = Vegetarisch

 = Vegan

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 | Bauernhofeis
Spargel | Schrobenhausen
Mössle | Feinkost Günzburg
Kaffeerösterei Dinzler | Irschenberg
Wörleschwanger Forst | Steinpilze

Bäckerei Rieger | Zusmarshausen
Hegele & Bauer | Weine und Spirituosen
Bauer Steppich | Kartoffeln | Wollbach
Getränke Afri | Ulm
Chefs Culinar | Zusmarshausen
Fischzucht Lange | Bieselbach

Demharter's Mittagstisch

Frisch, Gesund und Regional heißt unser Credo für unseren

MITTAGSTISCH am **DONNERSTAG** und **FREITAG** mittag.

Dort servieren wir ein Tagesessen für sagenhafte 9.9 €.

Dazu empfehlen wir zum Sonderpreis eine
Marie 0,5l für 3.5€ von der Brauerei Schwarzbräu.

Donnerstag-Abend TAFEL-HIT

Am Donnerstagabend zaubern wir ein wechselndes saisonales
Schmankerl, perfekt auf die Jahreszeit abgestimmt -
werfen Sie einen Blick auf unsere Holz-Tafel.

z.B. Wammerlbraten | BBQ Spare Ribs | Frische Enten |
Schweinshaxen | Pulled Pork Burger

(Monatlich wechselnd) - nur so lange Vorrat reicht-

Freitag-Abend SCHNITZEL:

Zwiebli Schnitzel

Schweinerücken | Röstzwiebel-Knusperhülle | Bacon | Spiegelei

Feuer - Schnitzel

Schweinerücken | Chili-Hülle gebacken | Hot Salsa Dip

Schweizer - Schnitzel

Schweinerücken | Wiener Panade | Emmentaler überbacken | gerührte Preiselbeeren

Rahmschnitzel „natur“

Schweinerücken | Sherryrahmsauce | geschwenkte Champignons | Kräutermix

á 16.9

Inklusive einer Beilage:

Landhaus Kartoffel-Pommes | schwäbisches Gold (Spätzle) | Kartoffelsalat | Bratkartoffeln |
nur großer gem. Salat als Beilage +1.5€

Käsespätzle +2.0€

Vorweg & Salate

À Supp' n Ochsenbrühe | Brätspätzle | Kräuter | Gemüsewürfel 6.5

Kraftmacher Kartoffel – Lauchcremesuppe | geröstete Brotroutons | Kräutermix 7.2 

Genuss Salate:

Las Vegas @ César Salat Style

Bunte Blattsalate | gegrillte Hähnchenbrust | Bacon | geröstete Brotroutons | César Salat Dressing | Parmesan Grana Padano 17.4


Vegi Salat | gemischte Marktsalate | Champignons | Frühlingsrollen & Dip |

Schwarzer Sesam | Parmesan | im Mais-Käsefladen serviert 16.9 

Fish @ Chips

gemischte Marktsalate | geräuchertes Forellenfilet von der Fischzucht Lange | Hausdressing | Kartoffelrösti | Kräuter Schmand | rote Zwiebel 17.9

Kleiner Freund | Beilagen Salat | Gemischte Salate | was der Garten hergibt 6.5 

Grünfutter | bunte Blattsalate | Demharter' s Hausdressing | Kräutercroutons 4.9 

Sonn. - und Feiertags mittags nicht möglich

Obatzter | Frischkäse mit Camembert | Kräuter | Zwiebel | Brot 8.9 

Flammkuchen "Mediterran"

Rahm | Käse | Grillgemüse | Basilikum Pesto 13.4 

Flammkuchen "Elsässer Art"

Rahm | Käse | Speck | Zwiebel 13.4

2erGspann

Rote grobe geräucherte Bratwurst vom Grill | Fleischpflanzer' l vom Rind | Kartoffelsalat | Bratensauce 13.9

Immer beliebt – Bayerisch, schwäbisch

Ofenfrischer Krustenbraten vom Strohschwein

Niedertemperatur gegarter Schweinebraten | Natursauce |
Kartoffelknödel | Speck-Weißkrautsalat im Glässle 16.4

Ochsenbraten von der bayrischen Färs

Ochsenbugblatt geschmort | Apfelblaukraut | Kartoffelknödel | gerührte Preiselbeeren 20.9

Kräutergarten - Knusperschnitzel

Schweinerücken | Knusper-Kräutermixhülle | Landhaus Kartoffel Pommes |
kleiner Blattsalat | Zitrone 17.9

Schweinelende

Schweinefilet | Gartenkräuter | Marktgemüse | Sherryrahmsauce |
schwäbisches Gold (Spätzle) 20.9

Bayerisch Cordon bleu ^{2.0}

Meerrettich-Senf | Geräuchertes | milder Bergkäse |
Schwarzbrothülle | Landhaus Kartoffel Pommes | BBQ Dip 20.4



Echtes Wiener Schnitzel vom Kalb

Kalbshälfte | Landhaus Kartoffel Pommes oder Kartoffel-Gurkensalat |
gerührte Preiselbeeren | Zitrone 24.9

BIG Schwaben Burger

Angus Rind | Grünfutter | Tomate | Speck | Käse | Burgercreme |
Landhaus Kartoffel Pommes | Burger Bun @ Rieger Bäck 19.9

Zwiebelrostbraten @ Wolowina Rind

Roastbeef | Spätzle | Natursauce | Röstzwiebeln | kleiner Blattsalat
mit Käsespätzle +2.0 26.9

Federvieh

Hähnchenbrust vom Grill | Basilikumpesto | Parmesan Grana Padano
Kartoffel Gnocchi – mediterranes Tomaten-Gemüseragout 18.9

Rumpsteak @ Wolowina Rind


Roastbeef | Wildkräuterbutter | geröstetes Knofi-Ciabatta |
BBQ Sauce | großer Salat 220g 28.5

350g 34.9

Fleischlos

Käsespätzle traditionell in der Gusspfanne serviert

Emmentaler | Bergkäse | Hartkäse | Eierspätzle | Röstzwiebel

10.9 


Schiefer Turm von Wörleschwang

Kartoffelrösti | Marktgemüse | Kräuter | Basilikum-Tomatensauce | kleiner Blattsalat

17.9 

Käsepressknödel

Käsepressknödel vom Grill | geschwenkte Champignons | Kräutersauce |
kleiner Blattsalat

16.4 

Fisch

Lachsforellenfilet


Lachsforellenfilet vom Grill | Kartoffeln | mediterranes Tomaten- Gemüse ragout |
Wildkräuterbutter

23.9

Brotzeit

(nur in den Sommermonaten verfügbar – bitte fragen Sie beim Service nach)

Obatzter | Frischkäse mit Camembert | Kräuter | Zwiebel | Brot

8.9 

Bayrischer Wurstsalat | Lyonerstreifen | Gürkerl | Zwiebel | Brot


11.5

Schweizer Wurstsalat | Lyonerstreifen | Emmentaler Käse |

Gürkerl | Zwiebel | Brot

12.2

Saurer Käs | Limburger | Gürkerl | Zwiebel | Brot

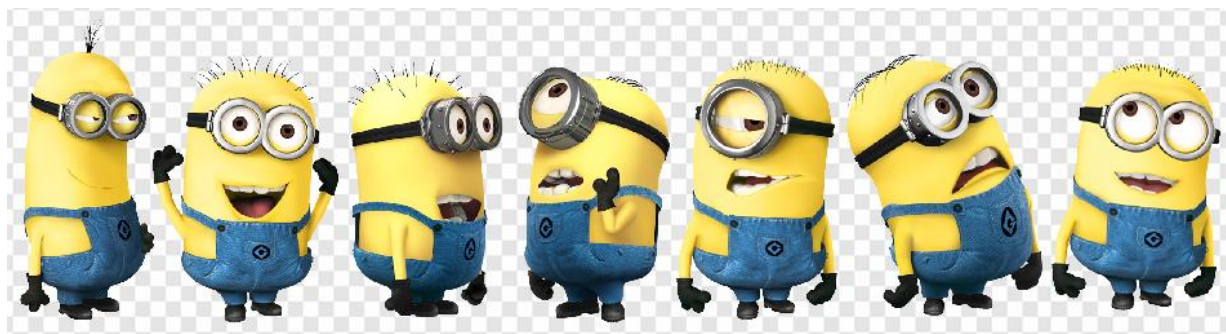
10.9 

Brotzeitplatte | Pressack rot & weiß | Landjäger | Geräuchertes |




Emmentaler | Obatzter | Tomate | Essiggürkerl | Brot

14.5

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



Kinderkarte -Ausschließlich für Kids bis 12 Jahre-

Harry Potter gebackenes Schweineschnitzel Wiener Art Pommes		9.9
Peppa Wutz Rahmschnitzel natur Spätzle Bratensauce		9.9
Micky Mouse Käsespätzle Röstzwiebel		9.9 
Grisu Spätzle wahlweise mit Bratensauce / Rahmsauce		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

Dessert



Apfelküchle Walnusseis Sahne Waffel	9.5
Zwetschgen – Aprikosen Crumble Streusel Vanilleeis Sahne	8.9
Heiße Himbeeren Vanilleeis Waffel	8.9
Gourmet Nuss Walnusseis Mandelgebäck Amaretto Sahne	8.2
Schwarze Lust Schokoladeneis Eierlikör Sahne Waffel	8.2
Klein und fein Rocher Walnusseis Sahne Amaretto Ferrero Rocher	4.9
Klein und fein Raffaello Schokoladeneis Knuspermix Sahne Raffaello	4.9
Eisbecher je Kugel: Vanille Schokolade Erdbeere (Vegan) Walnuss Stracciatella	1.9
Portion Sahne	1.1

Unsere Fleischqualität

In unserer Küche verwenden wir ausschließlich hochwertiges Rind- und Schweinefleisch, das wir von sorgfältig ausgewählten Partnern unseres Vertrauens beziehen. Diese enge Zusammenarbeit ermöglicht uns, Ihnen stets Fleisch von bester Qualität zu bieten.

Unser hoher Anspruch an die Frische und Güte der Zutaten spiegelt sich in jedem Gericht wider.

Lassen Sie sich von der geschmacklichen Exzellenz unserer Speisen überzeugen, die durch den bewussten Einsatz erstklassiger Produkte entsteht.



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.



Was macht Meister Frisch so besonders?

Meister Frisch steht für höchste Fleischqualität und setzt auf Tiergerechte Haltung, kontrollierte Herkunft sowie lückenlose Rückverfolgbarkeit – Grundvoraussetzungen für unsere Marke. Unsere Vorliebe für erstklassiges Fleisch zeigt sich besonders in unserer Eigenmarke Meister Frisch:

Sie bietet Ihnen traditionell gereiftes, natürlich marmoriertes Färsenfleisch aus hauseigener Veredelung. Wir verwenden ausschließlich ausgesuchtes Fleisch von deutschen Färsen – weiblichen Rindern, die vor ihrem ersten Kalben geschlachtet werden. Dieses besondere Fleisch überzeugt durch seinen einzigartigen Geschmack und die außergewöhnlich hohe Qualität.



Regional und Natürlich – Die Marke "Susländer"

Unsere Marke "Susländer" steht für rein regionales Schweinefleisch höchster Qualität. Das Fleisch stammt von der deutschen Landrasse, auch bekannt als „Deutsches Edelschwein“, einer besonders stressresistenten Rasse mit hervorragendem Körperbau.

Diese Eigenschaften sichern die optimale Beschaffenheit der Teilstücke, die wir Ihnen servieren. Die Schweine werden ohne den Einsatz von Antibiotika und chemischen Zusätzen natürlich aufgezogen. Im Stall können sich die Tiere frei bewegen, fressen und trinken, wann immer sie möchten. Durch kurze Transportwege und eine stressfreie Umgebung garantieren wir nicht nur das Wohl der Tiere, sondern auch die herausragende Qualität des Fleisches, das auf Ihrem Teller landet.

Regionale Transparenz und Nachhaltigkeit sind für uns selbstverständlich.



Aperitifs

Hugo	0,3l	6.9
Lillet Wild Berry	0,3l	6.9
Aperol Spritz	0,3l	6.9
Limoncello Spritz	0,3l	6.9
Frucht Spritz Sekt Aperol Saft mit Maracuja oder Rhabarber	0,3l	7.5
Sekt LAYAT mit Orangensaft Maracuja	0,1l	4.5
Sekt LAYAT Cabinet <i>since 1969</i>	0,75l	26.00
	0,1l	4.0



	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

Tee

Haferl Tee	3.50
Tee mit Rum	6.90

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	0,33l	0,4l
Afri Cola	3.20		3.90
Bluna Mix (Cola & Orangenlimonade)	3.20		3.90
Bluna Zitrone (Zitronenlimonade)	3.20		3.90
Bluna Orange (Orangenlimonade)	3.20		3.90
Henry Tonic Water	3.90		
Coca Cola Zero		3.90	
Eistee Franz Rauch Granatapfel Pfirsich		3.90	
Saft Schorlen			
Apfel Johannisbeere Orange			
Maracuja Rhabarber Holunderblütensirup	3.20		4.20
Saft pur	3.90		4.90
Wasser			
Wörleschwanger Tafelwasser still oder mit Kohlensäure	2.90	3.90	6.50
Mineralwasser Adelholzener Classic Naturell 0,5l		4.80	

Rotwein

Merlot IGT harmonisch, samtig, körperreich – trocken	Veneto	0,2l 1,0l	6.50 28.90
Dornfelder Q.b.A. , intensives Fruchtaroma von Kirsche, fein ausbalanciert - halbtrocken	Rheinhessen	0,2l 1,0l	6.50 28.90

Unsere Empfehlung:

Blauer Zweigelt - Burgenland Der Wein überzeugt mit einer dezenten, harmonischen Säure und feiner Frucht. - trocken	Österreich	0,2l 1,0l	6.90 29.90
---	------------	--------------	---------------

Roséwein

Bardolino Classico Chiaretto DOP - St. Barthelmeh Italien Fruchtiger, spritziger Chiaretto vom Gardasee mit feinherbem Geschmack. Blumig und frisch präsentiert sich dieser trockene Roséwein		0,2l 1,0l	6.50 28.90
---	--	--------------	---------------

Weißwein

Chardonnay IGT fruchtig-frischer Geschmack mit sortentypischem Charakter - trocken	Veneto	0,2l 1,0l	6.50 27.90
Grauer Burgunder Q.b.A. Kraftvoller, fruchtiger Grauer Burgunder DQW, feinen Bukett – trocken	Nahe	0,2l 1,0l	6.50 27.90
Stettener Wartbühl Q.b.A. Riesling rassig, leicht mineralisch, fruchtig, Zitrus, Pfirsich – halbtrocken	Württemberg	0,2l 1,0l	6.50 27.90

Weinschorle

Weinschorle (Qualitätsweinschorle) Rot Weiß Süß Sauer		0,4l 0,2l	5.90 3.90
---	--	--------------	--------------

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 5.50

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 8.90

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

	0,3l	0,5l
Exquisit hell vom Fass	3.50	4.10
Marie Hausbrendel hell vom Fass	3.50	4.10
Weizen hell vom Fass	3.90	4.40
Schwedenpils 0,33l Kultflasche	3.90	
Dunkel Export		4.40
Nullinger Weißbier 0%		4.40
Weizen dunkel		4.40
Weizen Leicht		4.40

Biermischgetränke

Radler	3.50	4.10
Russ	3.90	4.40
Cola Weizen		4.50
Goiß		6.40

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



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