

Herzlich Willkommen

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

Es ist unser Anspruch, unsere Gäste 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 wechseln 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!

Öffnungszeiten:

Donnerstag – Samstag	11.00 Uhr – 14.30 Uhr	17.00 Uhr – 22.30 Uhr
Küchenzeiten:	11.00 Uhr – 14.00 Uhr	17.00 Uhr – 20.30 Uhr
Sonn.- und Feiertag	11.00 Uhr – 22.30 Uhr	durchgehend geöffnet
Küchenzeiten:	11.00 Uhr – 20.30 Uhr	14.00 Uhr – 17.00 Uhr kleine Karte

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 | Bauernhof-Eis
Spargel | Schrobenhausen
Mössle | Feinkost Günzburg
Kaffeerösterei Dinzler | Irschenberg
Wörleschwanger Forst | Steinpilze
Wörleschwanger Forst | Wild
Weingut Schild | St. Katharinen

Bäckerei Rieger | Zusmarshausen
Hegele & Bauer | Weine
Bauer Steppich | Kartoffeln | Wollbach
Getränke Afri | Ulm
Chefs Culinar | Zusmarshausen
Fischzucht Lange | Bieselbach
Psenner | Edeldestillat | Tramin Südtirol



Freitag SCHNITZELTAG

Zwiebli Schnitzel 19.5

Schweinerücken | Röstzwiebel-Knusperhülle | Bacon | Spiegelei

Feuer - Schnitzel  18.5

Schweinerücken | Chili-Hülle gebacken | Zitrone | Sambal Oelek Chilimajo

Schweizer - Schnitzel 18.5

Schweinerücken | Wiener Panade | Emmentaler überbacken | gerührte Preiselbeeren | Zitrone

Rahmschnitzel „natur“ 18.5

Schweinerücken | Sherryrahmsauce | geschwenkte Champignons | Kräutermix

Inklusive einer Beilage:

Landhaus Pommes | schwäbisches Gold (Spätzle) | Kartoffel-Gurkensalat | Bratkartoffeln



Vorweg

À Supp´n Ochsenbrühe | Brätspätzle | Backerbsen | Kräuter | Gemüsewürfel 6.5

Streichkonzert 4.9

Duett vom Obazder 🌿 | Baba Ganoush (Auberginenaufstrich) 🌿

Rieger Bäck's Braumeisterbrot

-Sonntag und Feiertag Mittag nicht möglich-

Flammkuchen „Grieche“ 🌿 13.9

Rahm | Peperoni | Feta | Rucola | Kirschtomate | Basilikum Pesto

Flammkuchen „Elsässer Art“ 13.9

Rahm | Käse | Speck | rote Zwiebel | Kräutermix

Ideal für Gruppen, zum Teilen in der Mitte des Tisches, oder alleine zum Genießen.

Grünfutter:

Landknecht Salat 18.9

Bunte Marktsalate | Kräuter-Schnitzelstreifen vom Strohschwein | Champignons |
Brotroutons | Demharter's Salat Dressing | Parmesan Grana Padano

Fish @ Chips 18.9

gemischte Marktsalate | geräuchertes Forellenfilet von der Fischzucht Lange |
Hausdressing | Kartoffelrösti | Schnittlauchdip | rote Zwiebel

Vegi Salat 17.9

Im Mais-Käsefladen servierte gemischte Marktsalate | Champignons |
gebackene Kartoffel-Bergkäseknödelchen | Parmesan | Schnittlauchdip 🌿

Kleiner Freund | Beilagen Salat | Gemischte Salate | was der Garten hergibt 🌿 6.9

Großer Freund | Beilagen Salat | Gemischte Salate | was der Garten hergibt 🌿 10.9

Klassiker – Bayerisch, schwäbisch

* Diese Gerichte können Sie als kleine Portion abzüglich -2.0€ bestellen.

Ofenfrischer Krustenbraten vom Strohschwein Niedertemperatur gegarte Schweineschulter Natursauce Kruste Kartoffelknödel Speck-Weißkrautsalat im Gläsle	17.9*
Zwiebelrostbraten Black Angus Premium Beef Roastbeef Spätzle Rotweinzwiebeljus Röstzwiebeln Blattsalat mit Käsespätzle Aufpreis +2.0€	29.9*
Kräutergarten - Knusperschnitzel Schweinerücken Knusper-Kräutermixhülle Landhaus Pommes Zitrone	18.5
Schweinelende Schweinefilet vom Grill Gartenkräuter Marktgemüse Sherryrahmsauce schwäbisches Gold (Spätzle)	22.9*
Bayerisch Cordon bleu Meerrettich-Senf Geräuchertes milder Bergkäse Zitrone Schwarzbrotpanade Landhaus Pommes Apfel- Blaukrautsalat im Gläsle BBQ Dip	21.5
Echtes Wiener Schnitzel vom Kalb Kalbshälfte Landhaus Pommes oder Kartoffel-Gurkensalat gerührte Preiselbeeren Zitrone	25.9
BIG Schwaben Burger Angus Rind Grünfutter Tomate Speck Käse Burgercreme Landhaus Pommes Burger Bun @ Rieger Bäck	19.9
Filetspitzen Schweinefiletspitzen Madeirarahmsauce Schwammerl Kräuter Kartoffelrösti	22.9
Verrücktes Huhn Hähnchenbrustfilet Linguine mediterranes Gemüse Tomaten-Basilikumsauce Parmesan Grana Padano	20.9
Lachsforellenfilet Lachsforellenfilet vom Grill Kartoffel mediterranes Gemüseragout Kräuterbutter	24.9*



Steaks vom Grill



Rumpsteak Black Angus Premium Beef Ca. 250g 31.9

Haushofmeister Art oder Pfeffersteak Art

Das Rumpsteak ist der Steak-Klassiker schlechthin und wird aus dem hinteren Rücken der Black Angus Premium Beefs geschnitten in Prime Qualität. Gebraten mit einem feinen Fettrand, der aus Geschmacksgründen am Steak bleibt, serviert mit frischen Kräutern.

Rip Eye Steak Black Angus Premium Beef ca. 250g 29.5

Haushofmeister Art oder Pfeffersteak Art

Das Rip Eye Steak, auch Entrecôte genannt, ist ein äußerst beliebter Cut unter den Steakkennern. Das Steak hat einen Fettkern, der auch rausgeschnitten werden darf. Die vom Fettkern aus durch das Fleisch verlaufende Marmorierung macht das Rib-Eye-Steak besonders saftig und zart, verleiht ihm einen einzigartig herzhaften Geschmack.

Hähnchenbrustfilet Teriyaki Lack I Sesam ca. 240g 20.9

Haushofmeister Art oder Pfeffersteak Art

Zartes Hähnchenbrustfilet, schonend gegart vom Grill, mit einer feinen Teriyaki Gewürzmischung verfeinert. Ideal für alle, die einen leichten und zugleich geschmackvollen Genuss suchen.

Sie können wählen zwischen Haushofmeister Art oder Pfeffersteak Art

- ❖ **Haushofmeister Art** mit großem Salat I geröstetes Brot I Kräuterbutter I BBQ Dip
- ❖ **Pfeffersteak Art** mit Pfefferrahmsauce I Landhaus Pommes I Grillgemüse


Englisch / Rare
ausgeprägt Rot I 51 Grad

Medium
Rot I 54 Grad


á Point / Rosa
Rosa I 58 Grad

Durch 
durch I tot

Vegetarisch

Käsespätzle traditionell in der Gusspfanne serviert 11.9
Emmentaler I Bergkäse I Hartkäse I Eierspätzle I Röstzwiebel 

Schiefer Turm von Wörleschwang  16.9
Kartoffelrösti I Marktgemüse I Kräuter I Basilikum-Tomatensauce

Käsepressknödel 18.9
Käsepressknödel vom Grill I geschwenkte Champignons I 7 Kräutersauce I Blattsalat 

Brotzeit

Alles Wurst

Currywurst mit pikanter Spezialsoße | Landhaus Pommes

1 St. 12.9
2 St. 16.9

Bayrischer Wurstsalat | Lyonerstreifen | Gürkerl | Zwiebel | Brot 10.9

Schweizer Wurstsalat | Lyonerstreifen | Emmentaler Käse | Gürkerl | Zwiebel | Brot 12.0

Pressack rot und weiß | Senf | Zwiebel | Brot 8.5

Pressack rot und weiß „sauer angemacht“ | Zwiebel | Gurke | Brot 8.9

zusätzlich zur Biergartenzeit- je nach Verfügbarkeit:

Hausgemachte Bratensulz | Brot 11.9

Hausgemachte Bratensulz | Röstkartoffeln 15.9

Beilagen & Änderungen

Zusätzliche Beilagen á 4.9

Landhaus Pommes | Spätzle | Kräuterkartoffeln | Kartoffelknödel | Käsespätzle | Marktgemüse | Grillgemüse | Bratkartoffeln | Kartoffelrösti

Wünschen Sie eine Beilage zu ändern in einen gemischten Salatteller?
kleiner Salat Aufpreis 1.5€ | großer Salat Aufpreis 3.0€

Kräuterbutter 1.0 € | BBQ Dip & Schnittlauch Dip á 1.5€ | gerührte Preiselbeeren 2.0€

Demharter's Mittagstisch (nicht an Feiertagen)

Frisch, Gesund und Regional heißt unser Credo für unseren

DONNERSTAG UND FREITAG MITTAG.

Wir servieren ein Tagesessen für sagenhafte 9.9€.

Dazu empfehlen wir zum Sonderpreis eine Marie 0,5l für 3.9€ von der Brauerei Schwarzbräu.

Dessert

Apfelküchle | Walnusseis | Sahne | Zimt-Zucker | Waffel 9.9

Ofenschlupfer (Scheiterhaufen) | Apfel | Vanillesauce | Mandelsplitter 9.5

Unsere kleinen Verführungen:



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 „im Gläsle serviert“ 4.9

Walnusseis | Sahne | Amaretto | Ferrero Rocher

Klein und fein Raffaello „im Gläsle serviert“ 4.9

Schokoladeneis | Knuspermix | Sahne | Raffaello

Eisbecher je Kugel:

Bourbon Vanille | Schokolade | Erdbeere (Vegan) | Walnuss | Stracciatella 2.3

Portion Sahne 1.5

Kinderkarte -Ausschließlich für Kids bis 12 Jahre-

Harry Potter | gebackenes Schweineschnitzel | Wiener Art | Landhaus Pommes 10.5

Peppa Wutz | Rahmschnitzel natur | Spätzle | Bratensauce 10.5

Micky Mouse | Käsespätzle | Röstzwiebel 🌿 9.5

Grisu | Spätzle | wahlweise mit Bratensauce / Rahmsauce 🌿 5.3

Landhaus Pommes 🌿 5.3

Dino | knusprige Chicken Dinos | Landhaus Pommes 2 Stück Dinos 10.5

4 Stück Dinos 14.5

Räuberteller | zum Stehlen bei den Eltern.... Gratis

Weinschorle

Weinschorle (Qualitätsweinschorle) 0,4l 6.5

Rot | Weiß | Süß | Sauer 0,2l 4.5

