

# 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:

|                                            |                              |                              |
|--------------------------------------------|------------------------------|------------------------------|
| <b>Donnerstag – Sonntag &amp; Feiertag</b> | <b>11.00 Uhr – 14.30 Uhr</b> | <b>17.00 Uhr – 22.30 Uhr</b> |
| Küchenzeiten:                              | 11.15 Uhr – 14.00 Uhr        | 17.15 Uhr – 20.45 Uhr        |

---

**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 | Jalapeños

### 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 | Gemüseswürfel 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 |  
Brotcroutons | 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 17.9\*

Niedertemperatur gegarte Schweineschulter | Natursauce | Kruste |  
Kartoffelknödel | Speck-Weißkrautsalat im Gläsle

**Zwiebelrostbraten** Black Angus Premium Beef 29.9\*

Roastbeef | Spätzle | Rotweinzwiebeljus | Röstzwiebeln | Blattsalat  
mit Käsespätzle Aufpreis +2.0€

**Kräutergarten - Knusperschnitzel** 18.5

Schweinerücken | Knusper-Kräutermixhülle | Landhaus Pommes | Zitrone

**Schweinelende** 22.9\*

Schweinefilet vom Grill | Gartenkräuter | Marktgemüse | Sherryrahmsauce |  
schwäbisches Gold (Spätzle)

**Bayerisch Cordon bleu** 21.5

Meerrettich-Senf | Geräuchertes | milder Bergkäse | Zitrone  
Schwarzbrotpanade | Landhaus Pommes | Apfel- Blaukrautsalat im Gläsle | BBQ Dip



**Echtes Wiener Schnitzel vom Kalb** 25.9

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

**BIG Schwaben Burger** 19.9

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

**Filetspitzen** 22.9

Schweinefiletspitzen | Madeirarahmsauce | Schwammerl | Kräuter | Kartoffelrösti

**Verrücktes Huhn** 20.9

Hähnchenbrustfilet | Linguine | mediterranes Gemüse |  
Tomaten-Basilikumsauce | Parmesan Grana Padano

**Lachsforellenfilet** 24.9\*

Lachsforellenfilet vom Grill | Kartoffel | mediterranes Gemüseragout | Kräuterbutter

# 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

**à 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

