



Ein herzliches Größ Gott im Landhaus Alt-Lübars!

Liebe Gäste,

wir heißen Sie hier bei uns im Landhaus Alt-Lübars herzlich willkommen!

In unserer **Speisekarte** finden Sie eine Auswahl an köstlichen alpenländischen Gerichten. Einige von ihnen sind nach traditionellen Rezepten zubereitet, andere modern interpretiert. Unser Speiseangebot ist hauptsächlich süddeutsch, österreichisch und (nord-)italienisch. Hin und wieder werden Sie aber sicher auch französische oder schweizerische Einflüsse entdecken können. Passend zu unseren Speisen bieten wir eine Auswahl an Weinen, von größtenteils kleinen Weingütern.

Da das „Alpenland“ eine so große Auswahl an Köstlichkeiten bietet, die wir alle in ausgezeichneter Qualität und selbstverständlich frisch servieren möchten, können wir Ihnen leider nicht alle gleichzeitig anbieten. Deshalb **wechselt unsere Speisekarte** in regelmäßigen Abständen von ein bis zwei Monaten. Einige wenige „Klassiker“, wie bspw. das Wiener Schnitzel oder den Kaiserschmarrn werden Sie aber durchgängig auf unserer Karte finden. Zusätzlich bieten wir Ihnen auch saisonale Tages- oder Wochenempfehlung. Sollten Sie sich ein spezielles Gericht wünschen, teilen Sie uns dies gerne mit – vielleicht nehmen wir es ja in einer unserer nächsten Speisekarten auf!

Auch wenn wir keine spezielle **Kinderkarte** haben, liegen uns die Kleinen sehr am Herzen. Sprechen Sie mit uns! Sie können für Ihre Kinder sämtliche Speisen, oder auch nur einzelne Komponenten aus unserer Karte, auswählen und kombinieren.

Sprechen Sie uns auch an, wenn Sie gerne **Ihre privaten oder geschäftlichen Feierlichkeiten** bei uns veranstalten möchten. Je nach Personenzahl schließen wir unser Restaurant für diesen Zeitraum auch für Sie. Machen Sie einen Termin mit uns aus und wir nehmen uns gerne die Zeit, Ihre Wünsche mit Ihnen zu besprechen. Hierfür sind Sie natürlich nicht auf die alpenländische Küche eingeschränkt. Auch **Caterings** können Sie bei uns buchen.

In regelmäßigen Abständen veranstalten wir „**Weinmenüs**“. Über die Termine und darüber, wie Sie sich anmelden können, informieren wir Sie auf unserer Internetseite www.landhaus-alt-lübars.de. Oder sprechen Sie uns an.

Nun wünschen wir Ihnen aber erst einmal einen guten Appetit!
Ihr Landhaus-Team

Speisen

Vorspeisen

Landhauscrostini	7,50 €
<i>Geröstetes Brot mit Olivenpaste, getrockneter Tomate und Bergkäse</i>	
Almcrostini	7,90 €
<i>Geröstetes Brot mit Olivenpaste, Ziegenkäse und eingelegte Marillen</i>	
Fischercrostini	8,90 €
<i>Geröstetes Brot mit Olivenpaste, Tomate und Sardine</i>	
Jägercrostini	7,90 €
<i>Geröstetes Brot mit Waldpilzen, Speck und Bergkäse</i>	
Brotzeitbrettl	13,90 €
<i>Vorspeisenteller mit Schwarzwälder Schinken, Leberkäs, Landjäger, Bergkäse, Obazda und Laugenbrezel</i>	
Weißwürste	7,10 €
<i>Mit süßem Senf und Laugenbrezel</i>	
Wiener Backhendlsalat	13,90 €
<i>Großer Salat mit panierten Hähnchenstreifen</i>	
Landhaussalat	11,90 €
<i>Großer Salat mit Kürbiskernen, Brezelcroutons und Bergkäse</i>	
Gebratene Entenleber mit Apfel und Rapunzelsalat	13,20 €
Kleiner Beilagensalat	5,90 €
 <i>Suppe</i>	
Spargelcremesuppe	6,20 €

Hauptgänge

Heilbuttfilet	24,90 €
<i>mit Kartoffelsardellenpüree, grünem Spargel und Kapernbutter</i>	
Wiener Schnitzel	24,90 €
<i>Schnitzel vom Kalbsrücken mit Kartoffel-Gurkensalat</i>	
Hüttenschnitzel	18,90 €
<i>Schnitzel vom Schwein, gefüllt mit Bergkäse und Schinken, dazu Kartoffel-Gurkensalat</i>	
Zürcher Geschnetzeltes vom Kalbsfilet	20,90 €
<i>mit Spätzle</i>	
Himmel und Erde	14,90 €
<i>gebratene Blutwurst mit Apfel, Zwiebel und Kartoffelpüree</i>	
Lammfiletstreifen	22,90 €
<i>mit Zucchini, Paprika und Bärlauchgnocchi</i>	
Steirische Ochsenbacken	23,90 €
<i>mit glasierten Rüben und Kartoffelstampf</i>	
Saltimbocca vom Maishähnchen	17,90 €
<i>mit Bandnudeln, grünem Spargel, Pilzen und Tomaten</i>	
Bayrisches Jägerschnitzel vom Schweinefilet	18,90 €
<i>mit Waldpilzen und Kartoffel-Speckpüree</i>	
Bärlauchgnocchi mit Ziegenkäse und geschmolzenen Tomaten	13,90 €
Allgäuer Kässpatzn	13,90 €
<i>mit Blattsalat</i>	
Spinatknödel	12,90 €
<i>mit brauner Butter und Parmesan</i>	

Desserts

Kaiserschmarrn mit Vanilleeis und Zwetschgenröster	8,10 €
Gebrannte Toncabohnencreme mit Erdbeeren	7,90 €
Ofenschlupfer mit Marillenkompott und Vanilleeis	7,40 €

Getränke

Alkoholfreies und Fruchtiges

Coca Cola ^{1,2}	0,2 l	2,50 €		
Coca Cola Zero ^{1,2,3}	0,2 l	2,50 €		
Fanta Orange ^{2,5}	0,2 l	2,50 €		
Sprite ^{3,5}	0,2 l	2,50 €		
Paulaner Spezi ^{1,2,5}	0,33 l	3,00 €		
Rixdorfer Fassbrause	0,33 l	3,00 €		
Vitamalz	0,33 l	3,00 €		
Almdudler ²	0,35 l	3,80 €		
Apfelsaft naturtrüb	0,2 l	2,50 €		
Orangensaft ⁵	0,2 l	2,50 €		
Rhabarbernektar naturtrüb	0,2 l	2,90 €		
Traubensaft	0,2 l	2,90 €		
Bananennektar ^{5,6}	0,2 l	2,90 €		
Sauerkirschnektar ^{5,6}	0,2 l	2,90 €		
KiBa ^{5,6}	0,2 l	2,90 €		
Apfelsaftschorle	0,2 l	2,50 €	0,4 l	4,50 €
Rhabarbernektarschorle	0,2 l	2,70 €	0,4 l	4,50 €
Sauerkirschnektarschorle	0,2 l	2,70 €	0,4 l	4,50 €
Traubensaftschorle	0,2 l	2,70 €	0,4 l	4,50 €
Wasser				
Bad Brambacher Spritzig	0,25 l	1,90 €	0,75 l	5,20 €
Bad Brambacher Still	0,25 l	1,90 €	0,75 l	5,20 €

Alkoholische Getränke

Biere

Hacker Pschorr Hell vom Fass	0,3 l	3,10 €	0,5 l	5,10 €
Hacker Pschorr Kellerbier vom Fass	0,3 l	3,10 €	0,5 l	5,10 €
Paulaner Dunkel vom Fass	0,3 l	3,10 €	0,5 l	5,10 €
Paulaner Weißbier vom Fass	0,3 l	3,10 €	0,5 l	5,10 €
Paulaner Weißbier Kristall Flasche			0,5 l	4,10 €
Paulaner Hell Alkoholfrei Flasche			0,33 l	3,10 €
Paulaner Weißbier Alkoholfrei Flasche			0,5 l	4,10 €
Paulaner Weißbier Alkoholfrei & Zitrone Flasche			0,5 l	4,10 €

Spirituosen

Lantenhammer Edelbrände

Holzfass Obstbrand <i>Ausgebaut im Barrique. Destilliert aus feinsten Äpfeln und Birnen</i>	2 cl	4,80 €
Spezial Kräuter <i>Fein-herber Geschmack von Kräutern, Blüten, Samen und Wurzeln, abgerundet mit feinstem Vogelbeerdestillat.</i>	2 cl	4,80 €
Marillenbrand <i>Goldene, sonnenverwöhnte Marillen. Mild-fruchte Süße im Abgang.</i>	2 cl	5,20 €
Mirabellenbrand <i>Vollaromatisch, fruchtig-intensiv. Ein Sommertag zu jeder Jahreszeit.</i>	2 cl	5,20 €
Waldhimbeergeist <i>Intensive Früchte der Karpaten, dem Riesengebirge und der Hohen Tatra.</i>	2 cl	5,20 €
Heidelbeergeist <i>Weich, vollaromatische Fruchtnote. Glatt, elegant und frisch im Abgang.</i>	2 cl	5,20 €
Rote Williamsbrand <i>Intensiv duftendes Destillat. Kräftiges, frisches und langanhaltendes Aroma der seltenen und leicht-würzigen Roten Williamsbirnen.</i>	2 cl	5,20 €
Sauerkirschbrand <i>Geschmacklich dominante Kirsche mit filigranen Sauerkirschanklängen</i>	2 cl	5,20 €
Vogelbeerbrand <i>Wunderbar herb-fruchtiges Aroma. Komplex im Nachhall.</i>	2 cl	5,20 €



Liqueurkompositionen

Lantenhammer Williams Liqueur <i>Vollreifer Birnenduft. Intensiv-süßes Aroma abgerundet mit frischer Säure.</i>	2cl	5,20 €
Lantenhammer Heidelbeer Liqueur <i>Intensiver Heidelbeerduft, rund-volle Note, fein säuerlich</i>	2cl	5,20 €
Lantenhammer Walnuss Liqueur <i>Vollmundige Note von halbreifen, grünen Walnüssen</i>	2cl	5,20 €
Lantenhammer Schoko Haselnuss Liqueur	2cl	5,20 €

Bavarian Distillers

Slyrs Bavarian Single Malt Whisky <i>Traditioneller Single Malt. Bayrische Gerste, Wasser aus der Bannwaldquelle. Mit Ruhe und Bedacht gereift im Holzfass amerikanischer Weißeichen.</i>	2cl	7,40 €
Rumult Bavarian Rum <i>Feinstes Zuckerrohr aus Mauritius, meisterhafte Destillationskunst aus Bayern. Einzigartiges Aroma, durch seine Lagerung in vier verschiedenen Fässern.</i>	2cl	6,90 €
Bavarka Bavarian Vodka <i>Traditionelle Rezeptur. Aromatische deutsche Kartoffeln und reines Quellwasser des Mangfallgebirges verleihen sein rundes und harmonisches Aroma.</i>	2cl	5,50 €

Weine offen

Weiß

Grüner Veltliner <i>Trocken - Artner Weinland Niederösterreich</i>	0,1l	3,70 €	0,2l	6,90 €
Pinot Grigio <i>Trocken - Monti Pallidi Südtirol</i>	0,1l	3,90 €	0,2l	7,50 €
Riesling Fine <i>Feinherb - Oster Mosel</i>	0,1l	3,90 €	0,2l	7,50 €
Kerner <i>Feinherb - Oster Mosel</i>	0,1l	3,90 €	0,2l	7,50 €
Chardonnay <i>Trocken - Gorgo delle Venezie</i>	0,1l	4,10 €	0,2l	7,90 €



Rot

Zweigelt Cuvée <i>Trocken - Artner Weinland Niederösterreich</i>	0,1 l	3,70 €	0,2 l	6,90 €
Bardolino <i>Trocken - Gorgo delle Venezie</i>	0,1 l	3,90 €	0,2 l	7,50 €
Appassimento <i>Halbtrocken - Terre di Campo Sasso Puglia</i>	0,1 l	4,10 €	0,2 l	7,90 €
Cariñena Nativa <i>Trocken - Care Cariñena</i>	0,1 l	4,10 €	0,2 l	7,90 €

Rosé

Zweigelt <i>Trocken - Dürnberg Niederösterreich</i>	0,1 l	4,10 €	0,2 l	7,90 €
--	-------	--------	-------	--------

Flaschenweine

Weiß

Margred Chardonnay 2022 <i>Trocken - NALS MARGREID Südtirol</i>	0,75 l	39,00 €
Sun Moscato Giallo 2021 <i>Trocken - NALS MARGREID Südtirol</i>	0,75 l	36,00 €
Leiten Gewürztraminer 2022 <i>Trocken - NALS MARGREID Südtirol</i>	0,75 l	36,00 €
NM Chardonnay Sauvignon 2022 <i>Trocken - NALS MARGREID Südtirol</i>	0,75 l	31,00 €
Limne Lugana 2022 <i>Trocken - Tenuta Rovaglia Gardasee</i>	0,75 l	28,50 €
Ficiligno Viognier Insolita 2022 <i>Trocken - Baglio di Pianetto Sicilia</i>	0,75 l	34,00 €
Paul Riesling 2022 <i>Trocken - Oster, Mosel</i>	0,75 l	31,50 €

Rot

Acinatico Amarone della Valpolicella Classico 2019 <i>Trocken - Stefano Accordini Verona</i>	0,75 l	69,00 €
Primitivo di Manduria 2021 <i>Trocken - Terre di Camp Sasso Puglia</i>	0,75 l	32,50 €
Terre Primitivo, Syrah, Malvasia Negra 2020 <i>Trocken - Vecchio Vigneto Puglia</i>	0,75 l	37,00 €
Pfeffersburger Edelvernatsch 2022 <i>Trocken - NALS MARGREID Südtirol</i>	0,75 l	35,00 €

Rosé

Aquae Spätburgunder 2022 <i>Trocken - Alex Schwank Baden</i>	0,75 l	30,00 €
---	--------	---------

Schaumweine

Pfirsichgarten Riesling Winzersekt 2018 <i>Trocken - Oster Mosel</i>	0,75 l	39,00 €
Colin Chardonnay Premier Cru 2019 <i>Trocken - Colin Champagne</i>	0,75 l	64,00 €

Kaffeespezialitäten und warme Getränke

Kaffee Crema	2,70 €
Espresso ¹	1,90 €
Espresso doppelt ¹	3,50 €
Espresso Macchiato	2,70 €
Cappuccino ¹	3,20 €
Milchkaffee ¹	3,90 €
Latte Macchiato ¹	3,90 €
Heiße Schokolade	3,90 €
Tee verschiedene Sorten	2,90 €

Zusatzstoffe: 1. koffeinhaltig, 2. Farbstoffe, 3. Süßungsmittel, 4. chininhaltig, 5. Antioxidationsmittel
6. Fruchtsaftgetränk

Flow's Kitchen Alt-Lübars GmbH

April 2024

Druckfehler/Irrtümer vorbehalten