



Ein herzliches Grüß 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	15,90 €
<i>Vorspeisenteller mit Schwarzwälder Schinken, Leberkäs, Landjäger, Bergkäse, Obazda und Laugenbrezel</i>	
Weißwürste	7,90 €
<i>mit süßem Senf und Laugenbrezel</i>	
Wiener Backhendlsalat	14,50 €
<i>Großer Salat mit panierten Hähnchenstreifen</i>	
Landhaussalat	13,90 €
<i>Großer Salat mit Kürbiskernen, Brezelcroutons und Bergkäse</i>	
Kleiner Beilagensalat	5,90 €

Suppe

Spargelcremesuppe mit Kerbel	6,20 €
-------------------------------------	--------

Hauptgänge

Forellenröllchen <i>mit Spinat und Kartoffelpüree</i>	26,90 €
Wiener Schnitzel <i>Schnitzel vom Kalbsrücken mit Kartoffel-Gurkensalat</i>	27,50 €
Hüttenschnitzel <i>Schnitzel vom Schwein, gefüllt mit Bergkäse und Schinken, dazu Kartoffel-Gurkensalat</i>	20,90 €
Zürcher Geschnetzeltes vom Kalbsfilet <i>mit Spätzle</i>	24,90 €
Geschmorte Schweinebäckchen in Backpflaumensauce <i>mit Kartoffelpüree und Rübengemüse</i>	20,90 €
Schweinefilet im Speckmantel <i>mit grünem Spargel, Tomate, Pilzen und Bärlauchgnocchi</i>	22,90 €
Lammrücken an Rosmarinjus <i>mit Zucchini, Paprika, getrockneter Tomate und Kartoffelgratin</i>	27,90 €
Rinderfilet mit grüner Pfeffersauce <i>mit Zuckerschoten, Rüben und Kartoffelselleriepüree</i>	29,90 €
Wildragout <i>mit Pilzen, getrockneter Aprikose und Gnocchi</i>	20,90 €
Ricotta Spinatravioli mit Tomate und Parmesan	14,90 €
Allgäuer Kasspatzn <i>mit Blattsalat</i>	14,90 €
Spinatknödel mit Parmesan <i>und Blattsalat</i>	14,90 €

Desserts

Kaiserschmarrn <i>mit Vanilleeis und Zwetschgenröster</i>	8,90 €
Gebrannte Toncabohnencreme <i>mit Kumquats</i>	7,90 €
Ofenschlupfer <i>mit Marillenkompott und Vanilleeis</i>	7,40 €
Apfelcrumble <i>mit Vanilleeis</i>	7,40 €

Getränke

Alkoholfreies und Fruchtiges

Coca Cola ^{1,2}	0,2 l	2,70 €		
Coca Cola Zero ^{1,2,3}	0,2 l	2,70 €		
Fanta Orange ^{2,5}	0,2 l	2,70 €		
Sprite ^{3,5}	0,2 l	2,70 €		
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	4,10 €		
Apfelsaft naturtrüb	0,2 l	2,90 €		
Orangensaft ⁵	0,2 l	2,90 €		
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	4,70 €
Sauerkirschnektarschorle	0,2 l	2,70 €	0,4 l	4,70 €
Traubensaftschorle	0,2 l	2,70 €	0,4 l	4,70 €
Wasser				
Acqua Morelli Frizzante	0,25 l	2,50 €	0,75 l	6,00 €
Acqua Morelli Naturale	0,25 l	2,50 €	0,75 l	6,00 €

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 Winterbier 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 €
Radler	0,3 l	3,10 €	0,5 l	5,10 €
Paulaner Weißbier Kristall Flasche			0,5 l	4,90 €
Paulaner Hell Alkoholfrei Flasche			0,53 l	4,90 €
Paulaner Weißbier Alkoholfrei Flasche			0,5 l	4,90 €
Paulaner Weißbier Alkoholfrei & Zitrone Flasche			0,5 l	4,90 €

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 im Rumult-Fass gereift <i>Goldene, sonnenverwöhnte Marillen im Vordergrund. Milde Rumultnote im Abgang.</i>	2 cl	7,50 €
Mirabellenbrand <i>Vollaromatisch, fruchtig-intensiv. Ein Sommertag zu jeder Jahreszeit.</i>	2 cl	5,40 €
Waldhimbeergeist <i>Intensive Früchte der Karpaten, dem Riesengebirge und der Hohen Tatra.</i>	2 cl	5,40 €
Rote Williamsbrand <i>Intensiv duftendes Destillat. Kräftiges, frisches und langanhaltendes Aroma der seltenen und leicht-würzigen Roten Williamsbirnen.</i>	2 cl	5,40 €
Sauerkirschbrand <i>Geschmacklich dominante Kirsche mit filigranen Sauerkirschanklängen</i>	2 cl	5,40 €
Vogelbeerbrand <i>Wunderbar herb-fruchtiges Aroma. Komplex im Nachhall.</i>	2 cl	5,40 €



Liqueurkompositionen

Lantenhammer Williams Liqueur <i>Vollreifer Birnenduft. Intensiv-süßes Aroma abgerundet mit frischer Säure.</i>	2cl	5,40 €
Lantenhammer Heidelbeer Liqueur <i>Intensiver Heidelbeerduft, rund-volle Note, fein säuerlich</i>	2cl	5,40 €
Lantenhammer Walnuss Liqueur <i>Vollmundige Note von halbreifen, grünen Walnüssen</i>	2cl	5,40 €
Lantenhammer Schoko Haselnuss Liqueur	2cl	5,40 €

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 Weißbeichen.</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 2024 <i>Trocken Waltner Weinland Niederösterreich</i>	0,1 l	4,10 €	0,2 l	7,90 €
Sauvignon Trevenezie 2024 <i>Trocken – Borga Chiarano</i>	0,1 l	4,10 €	0,2 l	7,90 €
Weissburgunder 2024 <i>Trocken - Alex Schwank Baden</i>	0,1 l	4,10 €	0,2 l	7,90 €
Garnacha Blanca Nativa 2023 <i>Trocken - Care</i>	0,1 l	4,10 €	0,2 l	7,90 €
Pinot Grigio Delle Venezie 2024 <i>Trocken – Monti Pallidi</i>	0,1 l	4,10 €	0,2 l	7,90 €



Rot

Zweigelt Cuvée <i>Trocken - Artner Weinland Niederösterreich</i>	0,1 l	4,10 €	0,2 l	7,90 €
Garnacha Nativa 2023 <i>Trocken - Care</i>	0,1 l	4,10 €	0,2 l	7,90 €
Primitivo Puglia 2023 <i>Trocken – Terre di Campo Sasso</i>	0,1 l	4,50 €	0,2 l	8,90 €

Rosé

Zweigelt <i>Trocken – Dürnberg Niederösterreich</i>	0,1 l	4,50 €	0,2 l	8,90 €
--	-------	--------	-------	--------

Flaschenweine

Weiß

Margred Chardonnay 2022 <i>Trocken - NALS MARGREID Südtirol</i>	0,75 l	39,00 €
Sun Moscato Giallo 2022 <i>Trocken - NALS MARGREID Südtirol</i>	0,75 l	36,00 €
Limne Lugana 2022 <i>Trocken - Tenuta Roveglia Gardasee</i>	0,75 l	34,50 €
Zwei Sonnen Weissburgunder Lage 2022 <i>Trocken - Alex Schwank Baden</i>	0,75 l	36,00 €
Friulano Toc Bas 2022 <i>Trocken Ronco del Gelso</i>	0,75 l	36,00 €
Chardonnay Venezia 2023 <i>Trocken Borga Chiarano</i>	0,75 l	28,00 €
Falkenstein Weissburgunder Reserve 2022 <i>Trocken Dürnberg Niederösterreich</i>	0,75 l	34,00 €

Rot

Nöllele Spätburgunder <i>Trocken - Alex Schwank</i>	0,75 l	39,00 €
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

Solidarity Rose <i>Trocken – Care Spanien</i>	0,75 l	29,00 €
--	--------	---------

Schaumweine

Garnacha Brut <i>Trocken – Care Spanien</i>	0,75 l	39,00 €
--	--------	---------

Kaffeespezialitäten und warme Getränke

Kaffee Crema	2,90 €
Espresso ¹	2,10 €
Espresso doppelt ¹	3,90 €
Espresso Macchiato	2,90 €
Cappuccino ¹	3,90 €
Milchkaffee ¹	4,50 €
Latte Macchiato ¹	4,50 €
Heiße Schokolade	4,50 €
Tee verschiedene Sorten	2,90 €

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

Flow's Kitchen Alt-Lübars GmbH

März 2026

Druckfehler/Irrtümer vorbehalten