

Griabß Di

HERZLICH WILLKOMMEN BEIM WIRT DENKZELL



Wir freuen uns sehr Dich als Gast in unserem traditionsreichen Landgasthof mit Metzgerei begrüßen zu dürfen und verwöhnen Dich gerne mit Speisen und Getränken, die allesamt von hoher Qualität sind und aus der eigenen Landwirtschaft sowie von Lieferanten unseres Vertrauens aus der Region stammen!

Wir wünschen einen guten Appetit
und einen angenehmen Aufenthalt in unserem Haus!

Familie Schedlbauer mit Team

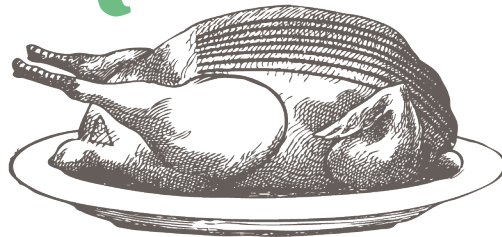
APERITIF

Glas Prosecco	3,70 €
Aperol Spritz - Prosecco, Soda, Aperol	6,10 €
Sarti Spritz - Prosecco, Soda, Sarti // fruchtig-liebllich	6,10 €
Lillet Wild Berry	6,10 €
Lillet Peach	6,10 €

ALKOHOLFREI

Ginger-Lemon-Spritz ALKOHOLFREI	6,10 €	
Hausgemachter Eistee	0,40 l	3,90 €
Apfel-Zitrone		
Hausgemachte Limonade	0,40 l	3,90 €
Holunder-Limone		

Speisen



VORSPEISE

Bayerisches Bruschetta	7,90 €
knusprig, getoastetes Bauernbrot, mit geräuchertem Schinken, Petersilie und Zwiebeln, mit würzigem Bergkäse überbacken	

AUS DEM SUPPENTOPF

Rinderkraftbrühe	5,90 €
mit Pfannenkuchenstreifen	

UNSERE WIRTSHAUSKLASSIKER

VOM LIMOUSIN RIND AUS EIGENER AUFZUCHT

Zwiebelrostbraten

22,90 €

im Natursaft,
mit Bratkartoffeln und Röstzwiebeln

Rinderlendensteak

24,90 €

mit Steak Pommes, Kräuterbutter
und frischem Gemüse

Limousin Burger

15,90 €

220g saftiges Rindfleisch, medium gegrillt,
mit einer hausgemachten Cocktailsauce, Balsamicozwiebeln,
würzigem Käse & Tomate, im handgemachten Brötchen,
dazu Steak Pommes, Bratkartoffeln oder ein gemischter Salat

Beim Fleisch ist alles eine Frage der Haltung!

Deshalb stammt unser Rindfleisch ausschließlich aus eigener Aufzucht!

- Wir wissen wo's herkommt

Unsere Rinder werden als Mutter-Kuh-Gruppe gehalten. Durch diese Haltungsform bleiben die Kälber mehrere Monate bei den Kühen in unserem Freiluftstall.

Unsere Rinder bekommen ausschließlich bestes Gras und Heu von den saftigen Wiesen des Bayerischen Waldes. Es werden keinerlei künstliche Hormone, wachstumsfördernde Kraftfutter oder Antibiotika verwendet.

Deftiger Schweinebraten - aus´m Holzofen	13,90 €
mit Semmelknödel und Faßkraut	
Schnitzel „Wiener Art“	13,90 €
mit Pommes frites	
Schnitzel „Landgasthof“	14,50 €
mit Schinken und Käse überbacken, dazu Pommes frites	
Gegrillte Medaillons vom Schweinefilet	16,90 €
in einer Champignonrahmsauce, dazu Spätzle	

VEGETARISCH

Vital Teller	12,90 €
Knusprige Kartoffelrösti & feine Butterspätzle, dazu frisches Marktgemüse und Rahmschwammerl	
Käsespätzle	11,90 €
im Pfandl serviert, mit Röstzwiebeln	

KNACKIGE SALATE

**Unsere Salate stammen je nach Saison von
Obst & Gemüse Grad aus Lalling, Gemüsehof Stangl aus Furth bei Bogen
und Bayerwaldgemüse Ettl aus Rattenberg**

Kleiner gemischter Salat 4,50 €

Salatplatte 9,90 €

verschiedene frische Salate der Saison,
Sonnenblumenkerne, Toast,
Joghurtdressing oder Blasamicodressing

dazu:

- **vegetarische Frühlingsrollen** +5,50 €
- **Würzig gebratene Putenbruststreifen** +5,50 €
- **Gegrillte Streifen von der Rinderlende** + 7,90 €

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Kinderschnitzel mit Pommes 8,50 €

Chicken Nuggets mit Pommes 8,50 €

Portion Pommes mit Ketchup 4,90 €

Spätzle mit Rahmsauce 4,90 €

Knödel mit Bratensoße 4,90 €

Eine Allergenkarte mit Informationen über die Zutaten unserer Speisen, die allergischen Reaktionen oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie gerne auf Nachfrage!

DESSERT

Eispalatschinken 7,90 €

mit cremigen Vanilleeis,
frischen Früchten und Sahne

Lauwarmes Schokoküchlein 7,90 €

mit einer Waldbeersauce, Vanilleeis und Sahne

Mandarinentraum 7,90 €

cremig Pistazie-, Haselnuss- und Vanilleeis,
mit frischen Mandarinen, Cantuccini,
Orangensauce und Sahne

Rocher Becher 7,90 €

Cremiges Schokoladen- und Haselnusseis,
Nusskrokant, Schokosoße, Rocher Pralinen & Sahne

Schneewittchen 6,50 €

Eine Kugel Glühkirsche und eine Kugel Vanilleeis
mit Joghurt & Sahne

Heiße Liebe 7,90 €

Drei Kugeln Vanilleeis, heiße Himbeeren und Sahne

Heiße Tasse 4,50 €

Eine Kugel cremiges Vanilleeis, mit heißen
Himbeeren & Sahne

Unsere Bauernhofeissorten je Kugel 1,80 € mit Sahne + 1,00 €:

Milcheis: Vanille, Schokolade, Haselnuss, Pistazie

Sorbet (laktosefrei): Erdbeere, Glühkirsche

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE:

Eisbiene 4,50 €

Biene aus je einer Kugel
Vanille- und Erdbeereis
mit Smarties & Fächerwaffel



Eisc clown 2,90 €

Eine Kugel Vanilleeis mit einem
Gesicht aus Smarties und einem
Waffelhut



*Bauernhofeis
von Familie Irrgang
aus Vilzing bei Cham*

Familie Irrgang verarbeitet
die Milch, welche von Ihren
circa 80 Milchkühen
stammt, zu ihrem eigenem
Bauernhofeis.

Die Milch- und
Fruchteissorten werden
ausschließlich aus der
eigenen Milch mit
natürlichem Fettgehalt,
frischen Früchten und ohne
künstliche Zusatzstoffe
erzeugt, was man am
unverwechselbaren
Geschmack erkennen kann.

BROTZEITEN

Wurstspezialitäten aus eigener Herstellung!

Selbstverständlich stammen alle
Fleisch- und Wurstwaren aus
unserer eigenen Metzgerei!

Somit können wir für Frische und
Qualität garantieren!

Gerne laden wir Dich zu einem
Einkauf in unserer Metzgerei mit
angeschlossenem Hofladen in
Konzell ein:

Metzgerei Konzell

Sankt-Nepomuk-Straße 1
94357 Konzell

Öffnungszeiten:

Do: 7:00 Uhr - 14:00 Uhr

Fr: 7:00 Uhr - 18:00 Uhr

Sa: 7:00 Uhr - 12:00 Uhr

Ein **Verkaufsautomat** mit unseren
gängigsten Produkten befindet sich
direkt vor dem Laden in Konzell und
ist ganzjährig 24/7 geöffnet.

Kartoffelsuppe mit Bauernbrot	5,50 €
Currywurst mit Pommes frites	9,50 €
Camembert gebacken mit Preiselbeeren & Salatgarnitur	9,50 €
Bayerischer Wurstsalat mit Bauernbrot	8,90 €
Schweizer Wurstsalat mit Bauernbrot	9,50 €
Glasfleisch hausgemacht „Schweinebraten im eigenen Saft“ mit Salatgarnitur und Bauernbrot <i>- gibt's auch zum Mitnehmen</i>	8,90 €
Strammer Max Bauernbrot mit Schinken und Spiegelei	8,90 €
Brotzeitbrettl mit verschiedenen Wurst- und Schinkenspezialitäten, Käse, Butter & Bauernbrot	12,50 €
Niederbayerisches Bauerngeräuchertes aus eigener Herstellung mit Meerrettich und Bauernbrot	11,50 €