

Griß 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

LandGenuss Bayerwald

PARTNERBETRIEB

FÜR ECHTEN GENUSS AUS DER REGION

Als Mitglied im Netzwerk LandGenuss Bayerwald stehen wir für echte, regionale Qualität.

Gastronomen und Landwirte aus dem Landkreis Cham und den Nachbargemeinden setzen sich gemeinsam für den Erhalt und die Wertschätzung heimischer Produkte und traditioneller Speisen ein.

Mit dem Qualitätszeichen

„Partnerbetrieb LandGenuss Bayerwald“ garantieren wir:

- die Verwendung hochwertiger, regionaler Zutaten
- Gerichte aus bäuerlicher Direktvermarktung
- strenge Qualitätskontrollen für nachvollziehbare Herkunft

In unserer Speisekarte sind regionale LandGenuss-Gerichte mit dem LandGenuss-Logo gekennzeichnet

– ein Zeichen für echten Bayerwald-Geschmack.

LandGenuss
Bayerwald
Natürlich BEI UNS



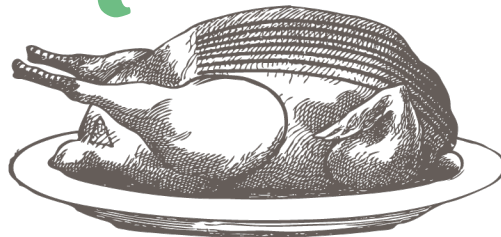
APERITIF

Glas Prosecco	3,90 €
Aperol Spritz - Prosecco, Soda, Aperol	7,00 €
Sarti Spritz - Prosecco, Soda, Sarti // fruchtig-lieblich	7,00 €
Lillet Wild Berry	7,00 €
Lillet Peach	7,00 €

ALKOHOLFREI

Ginger-Lemon-Spritz ALKOHOLFREI		7,00 €
Hausgemachter Eistee	0,40 l	4,30 €
Apfel-Zitrone		
Hausgemachte Limonade	0,40 l	4,30 €
Holunder-Limone		

Speisen



VORSPEISE

Bayerisches Bruschetta	8,50 €
knusprig, getoastetes Bauernbrot, mit geräuchertem Schinken, Petersilie und Zwiebeln, mit würzigem Bergkäse überbacken, dazu eine Salatgarnitur	
Gratinierter Ziegenkäse vom Ziegenhof Bergbauer	9,90 €
auf knusprigem Weißbrot, dazu mariniertes Salat, hausgemachtes Birnen Chutney & Honig	



AUS DEM SUPPENTOPF

Rinderkraftbrühe mit Pfannenkuchenstreifen	5,90 €
---	--------



UNSERE WIRTSHAUSKLASSIKER

VOM LIMOUSIN RIND AUS EIGENER AUFGUCHT

Zwiebelrostbraten



23,90 €

im Natursaft,
mit Bratkartoffeln und Röstzwiebeln

Rinderlendensteak



24,90 €

mit Steak Pommes, Kräuterbutter
und frischem Gemüse

Limousin Burger

16,50 €

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

UNSERE WEINEMPFEHLUNG ZUM RIND:

Merlot trocken

0,25 l 6,20 €

Flasche 1 l 21,90 €

Weingut Lergenmüller - Pfalz

Aromen von dunkler Kirsche, etwas Bitterschokolade und moderaten Tanninen

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.

VOM SCHWEIN

Deftiger Schweinebraten - aus'm Holzofen 14,50 €
mit Semmelknödel und Faßkraut

Schnitzel „Wiener Art“ 14,50 €
mit Pommes frites und Ketchup

Schnitzel „Landgasthof“ 15,90 €
mit Schinken und Käse überbacken,
dazu Pommes frites und Ketchup

Bauernschnitzel 15,90 €
Schnitzel „Wiener Art“ mit Rahmsauce und Spätzle

Gegrillte Medaillons vom Schweinefilet 17,90 €
in einer Champignonrahmsauce,
dazu Spätzle

VEGETARISCH

Vital Teller 13,90 €
Knusprige Kartoffelrösti & feine Butterspätzle,
dazu frisches Marktgemüse und Rahmschwammerl

Käsespätzle 12,90 €
mit Röstzwiebeln und Salatgarnitur

VEGAN

Landgenuss Bowl 15,50 €

Bayerischer Bio Tofu – pikant von der Gesgu Manufaktur (Lks. Cham),
frisches gebratenes Marktgemüse,
verschiedene Salate der Saison, Kräuter Dressing und Birnenchutney

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

Bunter Haussalat		4,50 €
Salatplatte		10,50 €
verschiedene frische Salate der Saison, Sonnenblumenkerne, Toast und Balsamicodressing dazu:		
- vegetarische Frühlingsrollen & süß-sauer Dip +5,50 €		
- Würzig gebratene Putenbruststreifen +5,50 €		
- Begrillte Streifen von der Rinderlende + 8,50 € 		
- Gratinierter Ziegenkäse vom Ziegenhof Bergbauer + 8,50 € 		

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!