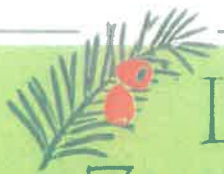


1911  
2011



Landgasthof »Zum Eibenwald« 100 Jahre

82405 Wessobrunn Tel. 08809/92040 Fax 08809/9204-70  
[www.landgasthof-eibenwald.de](http://www.landgasthof-eibenwald.de); [info@landgasthof-eibenwald.de](mailto:info@landgasthof-eibenwald.de)

„Man soll dem Leib etwas Gutes bieten,  
damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen!“

## Unsere Speisen

Wir bieten Ihnen unsere

### Hauptkarte

von 11.30 bis 14.00 und 18.00 bis 21.30 Uhr

### Nachmittagskarte

von 14.00 bis 18.00 Uhr

*An Sonn- und Feiertagen haben wir  
eine wechselnde Speisekarte  
mit besonderen Spezialitäten!*



# Unsere Speisen

von 11.30 bis 14.00 und 18.00 bis 21.30 Uhr



## Suppen

### Bayrische Festtagssuppe

mit hausgemachtem Brättnockerl, Leberspätzle und Pfannkuchenstreifen  
4,80 €

### Hausgemachte Kaspress-Knödelsuppe

mit Schnittlauch  
4,80 €

### Feine Tomatencremesuppe

mit Basilikumsahne und Croutons  
4,50 €

### Hausgemachte ungarische Gulaschsuppe „scharf“

mit Kartoffeln, Paprika und Rindfleisch, dazu Hausbrot  
5,60 €

### Hausgemachter Leberknödel

in kräftiger Bouillon mit gebratenen Speckstreifen und Röstzwiebeln  
5,10 €

## Kleine Gerichte und Vegetarisches



### Schwäbische Käsespätzle

mit Röstzwiebeln und gemischtem Salat  
9,00 €

### Maultaschen

mit Spinat und Fleischbrät gefüllt, in Zwiebeln und Ei geschmelzt,  
dazu ein kleiner bunter Salat  
10,30 €

### Hausgemachte grüne Spätzle

mit frischen Kräutern und Champignons in Rahm, dazu ein gemischter Salat  
10,00 €

### Fein gefüllte Nudeltascherl

mit Blattspinat und Pinienkerne in Bavaria-blue-Käsesoße, dazu Salat  
10,60 €

# Bayrische Schmankerl



Hausgemachtes saures Kalbslüngerl  
mit Gemüse und Essiggurken, dazu Semmelknödel  
8,50 €

Altbayrische Milzwurst gebacken, an Natursoße, dazu Kartoffel-Gurkensalat  
7,90 €

Bayrische Käse- und Spinatnocken  
mit zerlassener Butter, Kirschtomaten, Frühlingszwiebeln und geriebenen Bergkäse,  
dazu bunte Salate  
10,60 €

Bauernschmaus  
mit Kassler vom Grill, würziger Speckwurst, Schweinebraten und Rostbratwürstel  
auf Sauerkraut, dazu Röstkartoffeln und Meerrettich-Gurke  
12,50 €

Gesottener Rinder-Tafelspitz  
auf feinem Blattspinat mit würziger Meerrettich-Schnittlauchsoße und Salzkartoffeln  
15,50 €

Münchner Schnitzel  
mit Meerrettich und Senf gebacken, dazu g'roste Kartoffeln mit Zwiebeln und Speck  
9,80 €

Bayrisches Ochsensteak (300g) aus der Hochrippe  
mit kräftiger Rotwein-Specksoße, gebackenen Zwiebelringen, Speck-Bohnenbündel,  
glasierten Kirschtomaten und hausgemachten Kartoffelkrapfen  
19,00 €



## Frische knackige Salate

Gemischter Beilagensalat  
3,20 €

Großer bunter Salatteller  
mit heimischen Fischfilets vom Saibling und der Forelle, dazu Kräuter-Dip  
11,00 €

Mediterraner Salatteller  
mit Tomaten, Gurken und bunten Blattsalaten in Knoblauch-Zitronen-Vinaigrette,  
gratiniertem Ziegenfrischkäse und Feigen-Senf  
10,30 €

Großer bunter Salatteller  
mit gebackenen Hähnchenbruststücken in Sesam-Panade und Mango-Dip  
11,00 €

Zu allen großen Salattellern servieren wir Ihnen ofenfrisches Baguette



# Hauptgerichte

## Schweineschnitzel „Wiener Art“

in Butterschmalz gebacken, dazu Pommes Frites und ein bunter Salatteller  
11,20 €

## Paterzeller Schnitzel

mit Schinken, Champignons, Tomate und Käse überbacken  
an Rahmsoße, dazu hausgemachte Kartoffelrösti und Salat  
14,20 €

## Allgäuer Töpfler

Schweinelendchen vom Grill mit würzigem Bergkäse gefüllt,  
dazu Röstzwiebeln auf bunten Spätzle mit Rahmschwammerl und glasiertem Gemüse  
15,80 €

## Cordon bleu vom Schweinelendchen

mit Schinken und Käse gefüllt, dazu Röstkartoffeln und ein gemischter Salat  
14,80 €

## Frische Kalbsleber

in Butter gebraten mit glasierter Apfelscheibe und Preiselbeeren,  
dazu Kartoffelpüree, Röstzwiebeln und Salat  
16,50 €

## Rinderlendensteak (200g) vom Grill

mit Knoblauchsoße, Kräuterbutter und gebratenem Speck, dazu Speck-Bohnenbündel,  
Paprika-Maisgemüse und gebackene Kartoffelspalten  
19,50 €

## Eibenwalder Holzfäller Toast

Schweinelendchen vom Grill auf Toast mit Röstzwiebeln und  
Käse überbacken, dazu gebratene Speckstreifen und ein bunter Salatteller  
12,00 €

## Gutsherren-Toast

Rinderlendensteak vom Grill auf Toast mit Knoblauchsoße, Champignons,  
Tomate und Käse überbacken, dazu ein bunter Salatteller  
13,00 €

## Unsere bekannten und beliebten Zwiebelrostbraten

aus der Rinderlende geschnitten mit frischen Röstzwiebeln:

### Wiener Zwiebelrostbraten

mit Röstkartoffeln und einem gemischten Salatteller  
16,80 €

### Schwäbischer Zwiebelrostbraten

auf Käsespätzle und einem gemischten Salatteller  
16,80 €

**Wir verwenden ausschließlich Fleisch aus heimischen Regionen**



# Kalte und warme Brotzeiten



## Eibenwalder Brotzeiteller

mit Schinken, Aufschnitt, Käse und Streichwurst reich garniert  
10,00 €

## Bayrisches Brotzeitbrettl

mit Pressack weiß und schwarz, Geräuchertem, kalten Braten, Leberkäse, würzigem Bergkäse und Griebenschmalz, dazu Meerrettich-Gurke und frische Breze  
10,00 €

## Vagabundenteller

mit schwarzem und weißem Pressack, Romadur und Zwiebeln sauer angemacht  
8,00 €

## Leberkäs

abgebräunt an Natursoße mit Spiegelei und Kartoffel-Gurkensalat  
8,00 €

## 3 Stück Münchner Weißwürste

mit Hausmacher Senf und zwei frischen Brezen  
7,80 €

2 Paar Schweinswürstl abgebräunt auf hausgemachtem Sauerkraut  
7,80 €

## 2 Paar Wiener mit Kartoffelsalat

7,00 €

## Käsebrettl

mit O'bazd'n und gemischter Käseauswahl, garniert mit Trauben  
10,00 €

Kalter Schweinebraten garniert mit Meerrettichgurke und Zwiebeln  
7,80 €

## Bayrischer Wurstsalat mit Zwiebeln

6,50 €

## Schweizer Wurstsalat mit Zwiebeln und Käse

7,50 €

## Romadur sauer mit Zwiebeln

5,50 €

Strammer Max vom rohen oder gekochtem Schinken mit 2 Spiegeleiern  
8,00 €

**Zu allen Brotzeiten servieren wir Ihnen 2 Scheiben Hausbrot**