

♥lich Willkommen lieber Gast & Freund der Musik!

Liebe Gäste, wir freuen uns,
Sie in unserem Hause begrüßen zu
dürfen und wünschen Ihnen einen
guten Appetit
und eine schöne gemütliche Zeit!!



Unsere Chronik:

Im Jahre 1911 wurde der damalige Landgasthof, der zu diesem Zeitpunkt bereits 100 Jahre bestand, durch Josef Mühlbauer vom Baron von Poschinger zu Buchenau, erworben. 1953 übernahmen dessen Tochter Elisabeth und ihr Ehemann Adalbert Mühl die Gast- und Landwirtschaft. Sie erweiterten 1960 das Anwesen mit dem Anbau des Speisesaals, der 1970 nochmals vergrößert wurde. Im Jahr 1978 brannte das komplette Anwesen nieder, wobei der Gasthof schwer in Mitleidenschaft gezogen wurde. So mussten alle Gebäude 1980 völlig neu errichtet werden. Im Jahr 1988 übernahm der Sohn Manfred den gesamten Betrieb & die „Singende Musikantenwirt – Geschichte“ begann ...

seit dem Jahr 2012 betreiben der Hotelier Manfred Mühl mit Ehefrau Rosi Mühl das Hotel mit Liebe und neuer Bewegung - somit auch der Name `das Haus der vielen Herzen!



Salat

Beilagensalat zum Hauptgericht 4,90 €

Suppen ...

Kräftige Rinder-Gemüsebouillon mit hausgemachten
2 Stck. Leberknödel, oder Leberspätzle, oder Grießnockerl
oder Pfannkuchenstreifen 5,10 €

fragen Sie gerne nach unserer Tagessuppe

Vorspeise ...

NEU

als Aperitiv empfehlen wir

Campari-Spritz (Campari Prosecco und Soda) 6,90 €

Tomate-Mozzarella in Scheiben mit Basilikum und Balsamico 10,90 €

Lachscarpaccio mit Olivenöl, Parmesan und Basilikum 13,90 €

dazu reichen wir gerösteten Toast oder Weißbrot



Vom Fisch

Filet von Zander natur gebraten an Chardonnay-Weinjus dazu Marktgemüse & Petersilienkartoffer'l	18,90 €
Filet von Zander mediterran mit Tomaten, Knoblauch und Oliven in Olivenöl gebraten, serviert mit Butterkartoffer'l <i>oder</i> gerösteten Toast oder Weißbrot	18,90 €
Filet von Seelachs in Knusperpanade mit buntem Saison-Gemüse- dazu in Butter geschwenkte Kartoffler'l	14,90 €
Gebratene Bayerwaldforelle in Buttersoße und Kräuterkartoffer'l	15,90€
Riesen Garnelen-Pfandl mit Zitrone an Olivenöl mit einem Hauch Chilli dazu reichen wir geröstetes Knoblauchbaguette	18,90 €



Vegetarische Schmanker'l

hausgemachte

Kartoffel-Rösti (4 Stück) an Schwammerl-Rahmsoße 6,90 €

Kohlrabi-Schnitzel in knuspriger Sesamkruste an

Tomate-Basilikum- Soße mit Knoblauch und Oliven

dazu reichen wir gerösteten Toast oder Weißbrot 12,50 €

Hausgemachte Käsenocken (3 Stück) in Butter geschwenkt auf

marinierten Speck-Krautsalat 10,90 €

Deftige hausgemachte Käsespatzen mit Röstzwiebeln 10,90 €

Veggi Antipasti

an Olivenöl mit Spitz-Paprika Pilze Tomate Zucchini Karotte Fetakäse schwarze

Oliven dazu reichen wir Knoblauch-Baguette 10,90€



Spezialtäten des Hauses

Musikalische Grillschmankerl

Filets von Schwein & Pute mit Pommes-frites,

, gebratener Speck & Würst'l

dazu Röstzwiebel & Kräuterbutter

18,20 €

Rinder-Lendensteak medium mit Kräuterbutter,

Bratkartoffer'l und Speck-Butterbohnen

19,90 €

Waidlerpfandl - gegrillte Schweine- und Putenfilets an

Schwammerlrahm im Pfandl serviert mit Butter-Spätzle

dazu buntes Gemüse

17,20€

Schlemmerpfandl - Schweineschnitzel in Knusperpanade

an Schwammerlrahmsosse, mit Goudakäse überbacken

dazu Pommes-frites und Preiselbeeren

16,20€


Land Hotel
Zum Singenden Musikantenwirt

Klassiker...

Cordon bleu vom Schwein in Butterschmalz gebraten

gefüllt mit Schinken und Käse

dazu Pommes-frites und Beilagensalat

16,50 €

Zartes Schweineschnitzel "Wiener Art" in Butterschmalz gebraten

dazu Pommes-frites und Beilagensalat

14,90€

Leberkäse mit Spiegelei dazu Bratkartoffel

9,50€

oder mit Bauernbrot

8,50€





Gsunde Vitamin-Salate

Musikalischer Xundheitssalat

= bunt variierte Saison-Salate mariniert mit Joghurtdressing & Balsamico

... mit 4 Stück Riesengarnelen

18,90€

oder

... mit Feta-Käse an Sesamkruste

15,20 €

oder

... mit gebratenen Putenbrustspieß

14,50 €

dazu reichen wir geröstetes Knoblauchbaguette

Dazu empfehlen wir unsere leichten Weine

oder Wein-Schorlen siehe Getränkekarte



Für unsere kleinen Schätze & den kleinen Hunger

Toast Hawaii mit Schinken, Ananas und Käse überbacken dazu Preiselbeeren	9,20 €
1 Paar Wiener mit Senf und Bauernbrot	5,50 €
4 Stück Reiberdatschi (Kartoffelpuffer) an Staubzucker mit Apfelmus	7,50 €
Zartes Schweineschnitzel "Wiener Art" in Butterschmalz gebraten mit knackigen Pommes-frites	9,80 €
Vier Rühreier mit Schinkenstreifen Butter und Bauernbrot	8,50 €
Knödel / Spätzle oder Nudeln mit Braten- oder Schwammerlsoße	5,20 €

Brotzeit ist die schönste Zeit ...

Pikante Riesen-Currywurst an Tomaten-Curryjus
mit knackigen Pommes-frites 10,50€

Bayrischer Wurstsalat vom Leberkäse mit Zwieberl
und Bauernbrot 9,90 €

Schweizer Wurstsalat mit Zwieberl, Käsestreifen und Bauernbrot 10,50 €

Fein garniertes Waidler-Brett mit an Obstler
Geräuchertes, Leberkäse, Pressack, Obazda, Pfefferbeisser
frischen Kren Butter und Bauernbrot 14,90€

Strammer Max - Schinkenbrot mit Käse und Spiegelei 8,90 €

Fein garnierter
Zweierlei Pressack mit Zwieberl und Bauernbrot 10,20 €
oder Pressack sauer mit Balsamico & Kernöl ... 10,50 €

Käsevariation garniert mit Walnüssen, Trauben und Feigensenf
dazu Butter, Baguette oder Bauernbrot 12,50 €

Schinkenbrettl fein garniert mit Butter und Bauernbrot 12,50 €

fein garnierter Obazda mit Zwiebelringen und Bauernbrot 10,90 €

2 Stck Pfefferbeisser mit Kren, Essiggurke und Bauernbrot 6,20 €
Fragen Sie nach unserer

Hausgemachten Bratensülz mit Butter und Bauernbrot 9,90€
oder mit Bratkartoffer'l 10,90

dazu empfehlen wir unser Wilderer Dunkelbier

Naschkätzchen

Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne 6,90 €

Apfelstrudel mit Vanillesosse 6,90 €

Kaiserschmarrn mit dreierlei

Apfelmus / Vanilleeis / Preiselbeeren 12,90 €

bitte vorbestellen kann Wartezeit bis 30 Minuten geben.....

Gebackene Apfelküchlein an Zimtzucker

mit Vanilleeis & Sahne 6,90 €

kleine Eisspezialitäten

Heißer Himbeertraum – Vanilleeis mit Himbeeren & Sahne 7,90 €

Walnussbecher mit Balleys und Sahne 8,90 €

3 Kugeln gemischtes Eis auf Fruchtsalat und Sahne 5,90 €

4 Kugeln Vanilleeis und Haselnusseis mit Eierlikör und Sahne 7,90 €

Eisclown, Erdbeer oder Vanille mit Waffel und Smarties 3,50 €

Icepreso Macchiato mit Haselnusseis Espresso mit Milchschaum 4,90 €

Eiskaffe mit Vanilleeis und Sahne 6,90€