

Herzlich willkommen im



Was vor über einhundert Jahren als Schankwirtschaft unter dem Hausnamen „Löfflwirt“ begann, hat sich im Laufe der Zeit zum heutigen Landgasthof entwickelt. Jede Generation hat Ihre Spuren hinterlassen und den Betrieb weiterentwickelt. Manchmal hat es das Schicksal gut mit uns gemeint...und manchmal nicht. Nach einem Großbrand 1999 wurde die komplette Gastwirtschaft, unsere Küche und auch der große Festsaal neu errichtet und die Küche wurde von Christian Stangl, der leider 2014 ums Leben kam, komplett umgekrempelt. Jede Generation hat ihre Spuren hinterlassen, und viele ganz besondere Rezepte, die noch heute gut schmecken. Jetzt sind wir dabei, an unseren Spuren zu arbeiten, denn seit Ende 2018 leiten wir, Ilona und Richard Stangl, in fünfter Generation unseren Familienbetrieb mit Restaurant, Gästehaus und Festsaal und wie auch die anderen vor uns gehen wir mit der Zeit und machen manches anders – aber nicht alles. So bleiben wir mit ganzem Herzen und mit Freude der größten Tradition unseres Hauses verbunden: der Gastfreundschaft...für Euch, unsere Gäste und Freunde, aber auch für uns, unsere Familie. Die Gastlichkeit ist uns ebenso wichtig wie die Qualität und der Geschmack unserer Gerichte die wir mit größter Sorgfalt traditionell für Euch zubereiten und servieren.

Unser größter Erfolg ist es wenn Ihr, unsere Gäste, von der Qualität, Service und Auswahl begeistert sind, aber wir konnten nach der kurzen Zeit auch schon einen externen Erfolg verzeichnen und bekamen die Auszeichnung als Lokal des Jahres in der Kategorie „Landgasthof“. Das ist für uns jedoch kein Grund zum Ausruhen, sondern Ansporn Euch weiterhin eine große Auswahl an regionalen, saisonalen und internationalen Gerichten zu bieten, begleitet von gepflegten Bieren und erlesenen Weinen.



Für den guten Service, Dekoration oder Planung einer Feier kümmert sich Ilona Stangl, die Chefin des Hauses und für die Qualität und Zubereitung in der Küche ist Metzgermeister Richard Stangl zuständig und natürlich das gesamte Team des



SUPPE

kräftig eingekochte Rinderbrühe
mit Leberspätzle oder Pfannkuchenstreifen € 4,20



SALATE

Beilagensalat klein 2,50 €

Beilagensalat groß 5,- €

Salat „Hähnchen“

an Balsamicodressing mit gebratenen Hähnchenstreifen € 9,50

Backhendlsalat „Steirer Art“

bunter Salat & Kartoffelsalat an steirischem Kürbiskernöl
knusprig panierte Hendlstreifen € 11,50

fruchtiger Salat „Ziegenkäse“

bunter Salat, mit Pfirsichspalten und gebratenem Ziegenkäse
an fruchtigem Mango-Chili-Dressing € 12,50

unseren **ofenfrischen Schweinsbraten** gibt`s nicht immer, aber wenn, dann frisch...
mit Knödel und Kraut € 10,90

Schweineschnitzel „Wiener Art“

klassisch paniert und goldbraun gebraten
dazu Pommes frites € 10,90

Cordon bleu vom Schwein

saftig gefüllt mit Schinken^{3,7} und Emmentaler⁴, klassisch paniert und goldbraun
gebraten dazu Pommes frites⁴ € 12,50

Schwabenpfandl

überbackenes Schweinefilet vom Grill, an Schwammerlrahm
mit Röstzwiebeln, dazu Käsespätzle und Gemüse € 15,90

Zwiebelrostbraten aus der Allgäuer Färsenlende

mit Bratkartoffeln und buntem Gemüse € 17,90

Zanderfilet auf der Haut gebraten

an Zitronen-Buttersauce mit Kartoffeln und Gemüse € 17,90

Jägerschnitzel aus der Schweinelende

an Schwammerlrahmsoße mit Spätzle € 11,90

deftige Metzger-Currywurst 7

an hausgemachter Soße mit gelbem und rotem Curry verfeinert

dazu Pommes Frites € 8,50

 **Cremige Kässpätzle 4**

mit Röstzwiebeln und Salat € 8,50

 **Gebackener Emmentaler 4**

mit Salatgarnitur und Preiselbeeren € 8,90

 **Rahmschwammerl mit Knödel € 7,90**



für unsere kleinen Gäste

Kinderschnitzel

kleines Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes € 5,90

Kinderlendchen

kleines Schweinelendchen mit Spätzle und Bratensoße € 5,90

Portion Spätzle oder Knödel

mit Bratensoße € 3,50

Portion Pommes

mit Ketchup oder Majo 3,20 €

BROTZEITEN

Bayrischer Wurstsalat 7

mit Zwiebeln € 6,90

Schweizer Wurstsalat 7

mit Käsestreifen⁴ und Zwiebeln € 7,90

Brotzeiteller

Wurst⁷, Käse⁴, Schinken⁷, Essiggurkerl, Tomaten € 7,90

abgebräunter Leberkäs 7

mit Ei und Kartoffelsalat € 7,90

Kalter Braten

mit Essiggurke und Meerrettich € 7,90

 **Maria`s Kas-Bazi**

angemachter Camembert⁷ nach Art des Obazdn € 7,50



Gerne könnt Ihr unsere Bedienung nach frischen Weißwurst, Wiener etc. oder frische Brezen fragen.

frische Brezn € 1,10 - Semmel € -,70

„Versuchungen sollte man nachgeben,
wer weiß ob Sie wiederkommen“

Oskar Wilde



DESSERT

Gebackene Apfelkücherl

2 Stück, in Zimtzucker gewendet, mit Vanilleeis und Sahne € 4,90

Kaiserschmarrn

mit Apfelmus mit oder ohne Rosinen₅ € 8,90

Souffle al Cioccolato mit Vanilleeis und Sahne

warmes Schokoküchlein mit flüssigem Kern € 5,90

...weitere Desserts findet Ihr
unserer separaten Eiskarte.



Zusatzstoffe werden grundsätzlich nur verwendet, wenn es sinnvoll oder für die Zubereitung unbedingt notwendig ist und sind meist schon im Grundprodukt enthalten. Bei Fragen zu Allergenen oder Zusatzstoffen wendet Euch bitte an unser Servicepersonal oder fragt nach unserer separaten Allergen- und Zusatzstoffkarte

Zusatzstoffe: 1 Geschmacksverstärker, 2 Farbstoff, 3 Konservierungsstoff, 4 Antioxidationsmittel, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 Phosphat

...jeden Freitag gibt`s unsere Burger und Spare Ribs

Richard`s Spare Ribs BBQ-style

marinierte slow-cooked Spare Ribs mit BBQ-Sauce und Pommes 11,90 €



Hamburger classic mit Pommes

ca. 180 g Rindfleisch, Burgersemmel, Soße, Tomate, Gurke, Salat € 8,50

Cheeseburger mit Pommes

ca. 180 g Rindfleisch, Cheddar-Käse, Burgersemmel, Soße, Tomate, Gurke, Salat € 9,50

der Grieche mit Wedges

ca. 200 g Simmentaler Rindfleisch, Feta, Rustikalsemmel, Zaziki, Tomate, Gurke, Salat € 13,50

Jalapeno-Cheese mit Pommes

ca. 200 g Simmentaler Rindfleisch, Rustikalsemmel, Cheddar, Jalapeños, Soße, Tomate, Gurke, Salat € 13,50

dazu kommen abwechselnd noch weitere Kreationen,

z.B. Allgäuer, French, Italia, Pulled-Pork usw.

...bei Umbestellung auf Süßkartoffelpommes oder Wedges 1,-- € Aufpreis

Mittwoch ist Pasta-Abend

hochwertige Pasta, hausgemachte Soßen und beste Zutaten



Spaghetti Bolognese

der Klassiker aus der italienischen Küche € 8,50

Penne Arrabiata

Hausgemachte Arrabiata-Sauce nach italienischem Rezept
mit Knoblauch, schwarzen Oliven und frischen Kräutern € 8,50

Spaghetti aglio e olio e pepperoncio

mit hochwertigem Olivenöl, Knoblauch und gemahlenen Chilischoten € 7,90

Spaghetti Scampi aglio e olio

mit „black tiger-Garnelen“, Olivenöl, Knoblauch und gemahlenen Chilischoten € 13,90

frische Tagliarini mit Scampi

an leicht scharfem Tomatensugo, „black tiger-Garnelen“, mit Knoblauch verfeinert € 14,90

Lunette Trüffel

frische Teigtascherl mit Trüffel-Parmesan-Füllung an cremiger Trüffelsauce 13,90