

**BRAUEREI
GASTHAUS LOHHOF**



**IHR ESSEN
ZUM MITNEHMEN
Take away!**

MIT TAGESAKTIONEN.

SPEISEKARTE:
hotel-lohhof.de
facebook.com/
HotelBrauereiGasthausLohhof

ABHOL-/ÖFFNUNGSZEITEN:
Di-Fr: 17:00 - 20:00 Uhr
Sa, So: 11:30 - 20:00 Uhr
ABHOLUNG MIT WÄRMEBOX AUCH MÖGLICH.
(PFAND 10 EURO)
Tel.: (089) 31 86 73 45, info@hotel-lohhof.de

*Bestellungen online mit QR-Code
per WhatsApp möglich.*

Und am Sonntag haben wir für Sie vorbereitet:

Lohhofer Sauerbraten

vom Bayerischen Jungbullen
mit Blaukraut und Semmelknödel — 13,90 €

Rinderroulade

vom Bayerischen Jungbullen
in eigener Sauce
mit Blaukraut und Kartoffelknödel — 15,90 €

Unsere Abhol-Speisekarte:

Das Team vom Brauerei Gasthaus Lohhof

freut sich auf Ihren Anruf!

Suppe:

Getrübete Pilzrahmsuppe

von unserer Pilzvariation mit Croutons — 3,90 €

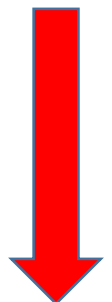
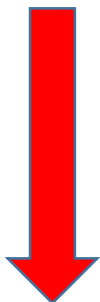
Französische Zwiebelsuppe

mit Cherry und Käsecrouton — 3,90 €



Rinderkraftbrühe

mit Grießnockerl — 3,70 €



Vegetarisch:

Ravioli A,G,G

mit Peccorino und Feige gefüllt
auf Trüffelrahm^G und getrockneten Tomaten — 12,90 €

Käsespätzle A,G,G

mit würzigem Allgäuer Bergkäse, Röstzwiebeln,
serviert mit kleinen Beilagen Salat^{C,J} — 9,00 €

Französischer Ziegenkäse A,G

mit Honig-Sesam-Glasur
auf Salat an Apfel-Curry-Dressing— 12,90 €

Mediterraner Ziegenkäse-Burger

Französischer Ziegenkäse von beiden Seiten goldbraun gegrillt
im Dunkelbier-Brot mit Tomate, Zwiebeln,
Apfelspalten und Cranberry Sauce
dazu Pommes Frites — 11,90 €



Veggi Burger Pikant

100% Gemüsemedaillon, Gurke, Tomate,
würzige Burgersauce^{C,G,J} und Tomaten-Relish²,
serviert mit Pommes Frites— 11,20 €

Kleiner Beilagensalat^{G,J}

— 3,20 €

Hauptspeisen:

Bayerische Bauernente

auf Orangensauce¹ mit Blaukraut und Kartoffelknödel^{3,L,I}
1/4 bayerische Bauernente — 13,90 €
1/2 bayerische Bauernente — 18,90 €



Kalbspflanzerl^{A,G,J}

mit Dunkelbiersauce^{A,I} und Kartoffel-Gurken-Salat — 13,90 €

Kellerbier Burger 150g

100% Rindfleisch im Dunkelbier-Brot
mit Heumilchkäse, Röstzwiebeln, Gurke,
Burgersauce, Tomaten-Relish und Pomes Frites
— 10,90 €



„Bergsteiger Burger“ 200g Rindfleisch ^{A,G,C,2,3}

mit Heumilchkäse, Bacon, Kartoffelrösti und Röstzwiebeln,
mit würziger Burgersauce im Flourbap^A Tomate, Gurke^{1,6}
Roten Zwiebeln und Pommes Frites — 13,00 €



Ofenfrischer Schweinekrustenbraten

(aus der Schulter)

auf Dunkelbiersauce ^{A,l} mit Kartoffelknödel ^{3,l,l}
und Speckkrautsalat ^{1,3,11} — 11 ,20 €

Feines Dijon-Senf-Gulasch

vom Schwein

mit Blaukraut und Semmelknödel
— 12 ,90 €

Zanderfilet

gebraten auf Thymian-Zitronensauce
mit Herbstgemüse und französischen Kartoffeln— 16,90 €



Isländisches Skreifilet ^{A,D,G}

aus nachhaltiger Fischerei auf cremigen Kürbisrisotto
an Petersilienschäumchen— 16,90 €

Lohhofer Cordon Bleu

vom Bayerischen Schweinerücken
gefüllt mit saftigen Bauernschinken
und würzigem Bergkäse dazu Preiselbeeren
und Bratkartoffeln oder Pommes Frites — 14 ,90 €



Münchner Schnitzel ^{A,C}

(Schweinerücken)
mit Senf^J – Meerrettichpanade³
und Pommes Frites — 11,90 €

Schnitzel „Wiener Art“ ^{A,C}

(Schweinerücken)
mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren — 11,20 €

Wiener Schnitzel ^{A,C}

vom Bayerischen Kalb
mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren — 17,00 €



Zwiebelrostbraten

von der Bayerischen Rinderlende
mit Zwiebelsauce und Röstzwiebeln
an reschen Bratkartoffeln — 17,90 €

Bierkellersteak

vom Bayerischen Schweinerücken
in Kellerbiermarinade^A mit Bratkartoffeln
und Salatgarnitur ^{C,J} — 12,90 €

Dessert:

Maroneneis ^{G,G,H}

nach altem Rezept ala Nesselrode
mit Maraschinosahne und Amarenakirsche
— 3,90 €

Apfelkücherl ^{A,G}

mit Vanilleeis und Zimtsahne — 4,50 €

Apfelstrudel

auf Vanillesauce — 4,90 €