LANDHOTEL GASTHOF
BAIERNRAIN

TRADITION VERPFLICHTET – FRISCHER WIND BELEBT

Unter diesem Motto vereinen die Brüder Franz & Kilian mit derselben Leidenschaft fürs kochen traditionell bayerische Gerichte mit modernen Komponenten. Wir legen hierbei vor allem Wert auf qualitativ hochwertige Produkte, die mit viel Liebe zum Detail verarbeitet werden. Je nach Jahreszeit verwöhnen wir Euch mit kreativen saisonalen Gerichten aus unserer Küche.

REINKOMMEN – WOHLFÜHLEN

Als Familienbetrieb liegt es uns am Herzen, unsere Gäste in einer Wohlfühlatmosphäre willkommen zu heißen. Darum arbeiten wir ständig an den Räumlichkeiten in unserem Gasthof & Hotel. Ein Highlight ist der Biergarten mit traumhaftem Ausblick auf das Alpenpanorama. Zusätzlich bieten wir Euch vier verschiedene Stuben mit traditionellem, aber auch modernem Ambiente. Hier lassen wir alle Feste und Feierlichkeiten von 20 bis 100 Personen für Euch zum Erlebnis werden. Um eine perfekte Feier bei uns abzurunden empfehlen wir Euch eine Besprechung für ein individuelles Menü, welches nach Euren Wünschen und Vorlieben gestaltet wird. Die 28 gemütlichen Hotelzimmer laden, aufgeteilt in Einzel-/Doppel- und Familienzimmer, zum verweilen ein.

Genießt familiäre Atmosphäre, gutes Essen,
ein kaltes Bier und eine Auszeit auf dem Land.

Eure Familie Schmid

Familie Schmid

Folgt uns auf Instagram oder Facebook & ladet Euer Erlebnis bei uns mit der Verlinkung **@Landhotel_Gasthof_Baiernrain** in Eurer Story hoch. Als Dank, laden wir Euch auf einen Schnaps ein. Sprecht einfach unsere Kellner an.

SPRITZIG & PRICKELND

Prosecco Cormòns ..... 0,1 l 5,90

0,75 l 28,00

Aperol Sprizz Prosecco, Soda und Orange ..... 0,2 l 7,50

Maracuja Sprizz Aperol, Prosecco, Maracujasaft und Limette ..... 0,2 l 7,90

Hugo Prosecco, Soda, Holunder, Minze und Limette ..... 0,2 l 7,50

alkoholfrei ..... 0,2 l 7,50

Campari Soda oder Orange ..... 0,2 l 7,50

Lillet Wild Berry mit Beeren ..... 0,2 l 7,50

HEISS & KRAFTVOLL

Rinderkraftbrühe

mit Leberspätzle 6,90

mit Pfannkuchenstreifen 6,90

Tomatensuppe mit Kräutern 6,70

VORNEWEG & ZWISCHENDURCH

Wurzelbrot mit dreierlei Aufstrich 10,90

Rindertatar mit Kapernapfel, Wachtelei und Wurzelbrot 19,90

Ziegenkäse mit Honig überbacken auf Chili Apfelragout und bunte Blattsalate ... 16,70

Mild geräucherter Lachs mit buntem Blattsalat, Meerrettich und Rösti 17,90

Vorspeisen - Varitation

mit Rindertatar, gebratenen Garnelen, Quinoabowl,

Burrata und Kirschtomaten für 2 Personen 33,90

FELD & GARTEN

Bayerische Salat-Bowl

Paprika, Gurken, Krautsalat, Karotten und bunte Blattsalate in Kräuter Dressing

klein 6,20

groß 9,90

Superfood Bowl

Quinoa, Avocadocreme, Paprika, Bohnen, Zucchini, Karotten, Curry und bunte Blattsalate

klein 12,20

groß 15,60

Pimp deine Bowls:

mit Rinderlende . . . . . +9,50

mit gebratenem Fisch . . . . . + 8,50

mit Backhend´l oder gebratener Hähnchenbrust . . . . . +7,50

mit Grillkäse . . . . . +6,50

Käsespätzle

Röstzwiebeln und Lauchzwiebeln 9,90

Gemüse Burger

im Focaccia Brötchen mit Karotten, Mais, Blumenkohl, Zwiebeln, Paprika, Salat,

Avocadocreme und Süßkartoffel Pommes 18,90

FLUSS & MEER

Saiblingsfilet in Butter gebraten

Blattspinat, Pfannenkartoffeln und Meerrettichschaum 23,50

klein 21,50

Fish & Chips

im Backteig mit rahmigen Erbsen, Remoulade und Pommes Frites 18,90

BAIERNRAINER CLASSIX

Burger im Brioche

100% Rind, Zwiebeln, Tomaten, Käse, Bacon, Wildkräutersalat

und Süßkartoffel Pommes 18,90

oder mit doppelt Fleisch 21,90

Zwiebelrostbraten von der Lende

Rotweinschalotten, Bratkartoffeln und Röstzwiebeln. 26,90

klein 24,90

Jägerschnitzel vom Schweinerücken

Schwammerl Sauce, Röstzwiebel und Käsespätzle 18,90

klein 16,90

Ofenfrischer Schweinebraten

Hofbräu Dunkelbier Sauce, Kartoffelknödel und Krautsalat 15,90

klein 13,90

Cordon bleu vom Schwein

mit Schinken & Käse gefüllt und Pommes Frites 19,60

Wiener Schnitzel vom Kalb

Bratkartoffeln, Zitrone und Preiselbeeren 24,90

klein 22,90

Kalbsleber gebraten

Apfelscheiben, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree 19,90

klein 17,90

Sesam Hähnchen

Avocadocreme, Süßkartoffel Pommes und Chili-Mayo 19,50

BROTZEIT IS DE SCHENSTE ZEIT

3 Stk. rote und 3 Stk. weiße Rostbratwürst´l von der Metzgerei Kleeblatt

karamellisiertes Sauerkraut, Senf und Brot 10,90

Wurstsalat in Essig und Öl

rote Zwiebeln, Essiggurken, Schnittlauch und Brot 9,90

„Schweizer Art" mit Käse 10,90

Baiernrainer Brotzeitbrett´l

von Allem a bissl wos für 2 Personen 19,80

je weitere Person ..... +9,90

Portion cremiger Obatzda

Essiggurken, rote Zwiebeln 9,50

Käseauswahl

Feigensenf und Wurzelbrot 14,50

Breze 1,70

Brotkorb 2,90

ZUCKERSÜSS

Knusprige Apfelkücherl in Zimtzucker und Vanilleeis 8,90

Warmer Schokokuchen mit Beeren, Granola und Vanilleeis 9,90

Karamellisierter Kaiserschmarrn

Apfelmus, Beeren und Vanilleeis für 2 Personen 17,80

je weitere Person ..... +8,90

BOHNE & MILCH

Haferl Kaffee 4,40

Tasse Kaffee 3,60

Haferl Cappuccino 4,60

Haferl Milchkaffee 4,60

Latte Macchiato 4,60

Espresso 3,20

Espresso Macchiato 3,30

Espresso doppio 4,50

Haferl Heiße Schokolade 4,40

Ronnefeldt Tee Haferl 4,60

Dallmayr Seit 1700

Ronnefeldt TEA EXCELLENCE SINCE 1823

HOPFEN & MALZ

Hofbräu Original vom Fass	0,5 l	4,60
	0,3 l	3,80
Hofbräu Original Radler	0,5 l	4,60
Hofbräu Dunkel	0,5 l	4,60
Hofbräu Alkoholfrei	0,5 l	4,60
Hofbräu Münchner Weisse vom Fass	0,5 l	4,80
	0,3 l	3,90
Hofbräu Original Russ´n	0,5 l	4,80
Hofbräu Weisse leicht	0,5 l	4,80
Hofbräu Weisse - Cola	0,5 l	5,20
Hofbräu Schwarze Weisse	0,5 l	4,80
Hofbräu Weisse Alkohlfrei	0,5 l	4,80

HB
MÜNCHEN

SPIRITUOSEN

Obstler, Enzian	2cl	3,10
Williams, Marille, Haselnuss, Himmbeere	2cl	3,20
Eierlikör, Baileys, Frangelico	2cl	3,30
Branca Menta, Ramazotti, Averna	2cl	3,30
Grappa	2cl	3,40

WASSER & ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Adelholzener Alpenquelle	still oder spritzig	0,75 l	7,40
		0,5 l	5,40
Tafelwasser		0,3 l	2,70
		0,5 l	3,90
Apfel-, Orange-, Johannisbeere-, Rhabarber-, Maracujasaft		0,3 l	3,90
Saftschorle		0,3 l	3,70
		0,4 l	4,20
Coca Cola, Coca Cola Zero oder Fanta		0,33 l	3,90
Zitronenlimo, Spezi		0,3 l	3,70
		0,5 l	4,20

WEINSCHORLE

Weiß oder Rot	0,2 l	5,50
	0,5 l	7,50
	3,0 l	25,00
	5,0 l	45,00

OFFENE WEINE WEISS

Grüner Veltliner - trocken - Österreich - Krems

gelbgrün, duftiges Bouquet, Kremser Sandgrube, Zöhrer Krems . . . . . 0,2 l 6,90

Riesling Barth - trocken - Deutschland - Rheingau

grüngelb, Pfirsich, gehaltvoll, biologischer Anbau, Weingut Barth . . . . . 0,2 l 7,90

Lugana Ca Maiol - trocken - Italien - Lombardei

gelbgrün, Zitrone, Aprikose, elegant, Azienda Agricola Provenza . . . . . 0,2 l 8,50

OFFENE WEINE ROT

Zweigelt - trocken - Österreich - Krems

tiefrot, Kirschen, Beeren, fein würzig, Zöhrer Krems. . . . . 0,2 l 6,90

Merlot Venezie - trocken - Italien - Venetien

dunkles Rubinrot, Dörrpflaumen, Cantine Pasqua. . . . . 0,2 l 7,40

Primitivo Duca del Salento - trocken - Italien - Apulien

tiefes Rubinrot, Sauerkirsche, Trüffel, Cantina di Sandonaci . . . . . 0,2 l 7,90

FLASCHENWEINE WEISS

Riesling Barth - trocken - Deutschland - Rheingau

grüngelb, Pfrisich, gehaltvoll, biologischer Anbau, Weingut Barth . . . .0,75 l 29,50

Lugana Ca Maiol - trocken - Italien - Lombardei

gelbgrün, Zitrone, Aprikose, elegant, Azienda Agricola Provenza . . . . .0,75 l 28,00

Gewürztraminer - halbtrocken - Frankreich - Elsass

gelbe Farbe, intensives Bouquet, La cave du vieil Armand . . . . . 0,75 l 30,00

FLASCHENWEINE ROT

Primitivo Duca del Salento - trocken - Italien - Apulien

tiefes Rubinrot, Sauerkirsche, Trüffel, Cantina di Sandonaci . . . . . 0,75 l 28,00

Ripasso del Valpolicella - trocken - Italien - Venetien

granatrot, 2 Jahre Barrique, würzig, Cantina di Castelnuovo . . . . . .0,75 l 29,50

Chateau Lafitte - trocken - Frankreich - Bordeaux

dunkles Beerenrot, gut entwickelt, vollmundig, Chateau Mme . . . . . .0,75 l 42,00

Liebe Gäste,

falls Sie Allergiker sind fragen Sie unser Service Team nach
der Karte oder scannen Sie ganz einfach den QR - Code.