



SPEISE

Karte

*g'müatlich
&
g'schmackig*



Herzlich Willkommen...

... im Landgasthof Riedl bei Michaela und Josef!

Genießen Sie bei uns täglich frisch zubereitete, geschmackige Gerichte aus der Region.

Als Familienbetrieb legen wir großen Wert auf Qualität und Ursprünglichkeit – unser eigenes Wild und ausgewählte Zutaten machen jeden Besuch bei uns zu einem kulinarischen Erlebnis.

Unsere gutbürgerliche Küche servieren wir Ihnen in unserer gemütlichen Gaststube, und für kleine Feierlichkeiten steht Ihnen die urige Stoaberg-Hütte zur Verfügung. Für größere Anlässe bietet unser Saal den perfekten Rahmen.

Wir freuen uns, Sie als Gast und Freund bei uns begrüßen und verwöhnen zu dürfen!



Miche & Sepperl
mit dem Riedl-Team

Aus dem Suppentopf

Pfannkuchensuppe

Pfannkuchenstreifen in Rinderkraftbrühe 4,50 €

Leberknödelsuppe

Herzhafte Rinderkraftbrühe, Leberknödel aus Schweineleber 5,20 €

Kaspressknödelsuppe

Das Beste aus Österreich! Hausgemacht mit original
Tiroler Bergkäse 5,50 €

Auf unserer Website
finden Sie ganzjährig wertvolle Infos
rund um die Region und unser Haus

www.landgasthof-riedl.de



Festlich und flexibel: Unser großer Saal für bis zu 260 Personen bietet Bühne, Beschallung und teilbare Räumlichkeiten – ideal für stimmungsvolle Feste, Hochzeiten, Bälle und Jubiläen. **Buchen Sie rechtzeitig!**

Salate

Chefsalat

Salate der Saison mit Schinken, Käse und Ei **10,50 €**

Salat Nizza

Salate der Saison mit Thunfisch und Zwiebeln **10,80 €**

Fitnessteller

Kaspressknödel auf Salaten der Saison **12,50 €**

Salat „Landgasthof Riedl“

Gebratene Putenstreifen mit Zwiebeln auf Salaten der Saison **12,80 €**

Waidler Salat

Knusprig gebratener Speck (geräuchertes Wammerl)
auf Salaten der Saison, mit Spiegelei und Sauerteigbrot **12,80 €**

Salat „Fit for life“

Panierte, gebackene Hähnchenbrustfilets auf Salaten der Saison **12,80 €**

Steirischer Salat

Hähnchenbrustfilets in der Kürbiskernkruste
auf Salaten der Saison, mit Spiegelei und Sauerteigbrot **13,80 €**

Bunter Salat mit gebratenen Scampi

Salate der Saison mit gebratenen Black Tiger Garnelen **14,80 €**

Vom Schwein

Schnitzel „Wiener Art“

Knusprig gebackenes Schweineschnitzel,
dazu Pommes Frites und gemischter Salat **13,80 €**

Schweinebraten

Schweinebratenscheiben aus dem Ofen in schmackhafter Soße,
garniert mit geriebenem Meerrettich, dazu Reibeknödel und
gemischter Salat **13,80 €**

Cordon Bleu

Gebackenes Schweineschnitzel, gefüllt mit Hinterschinken und
Käse, dazu Pommes Frites und gemischter Salat **15,80 €**

König Ludwig Schnitzel

Gebratenes Schweineschnitzel mit Senf, Essiggurke, Zwiebeln
und Käse überbacken, dazu Bratensaft, Berner Rösti und
gemischter Salat **15,50 €**

Schweinefilet „Madagaskar“

Medaillons vom Schweinefilet mit feiner Cognac-Pfefferrahmsoße,
dazu Kroketten und gemischter Salat **15,50 €**

Allgäuer Schnitzel

Gebratenes Schweineschnitzel mit Hinterschinken, Tomaten und Käse
überbacken, dazu Bratensaft, Berner Rösti und gemischter Salat **15,80 €**

Bayerwald-Teller

Medaillons vom Schweinefilet in Waldpilzrahmsoße, dazu
hausgemachte Spätzle, Preiselbeerbirne und gemischter Salat **15,80 €**



Genießen Sie warme Sonnenstrahlen, ein
kühles Getränk oder ein erfrischendes Eis
auf unserer **gemütlichen Sonnenterrasse**.
Der perfekte Ort zum Entspannen und Sonne
tanken!

Vom Schwein

Ratsherren-Teller

Gebratene Schweinelendchen in feiner Waldpilzrahmsoße, dazu Käsespätzle mit Röstzwiebeln und gemischter Salat 16,00 €

Grillteller „Landgasthof Riedl“

Gebratene Schweinefilets vom Grill, gebratenes Wammerl, Grillwürstel, Bohnenbouquet, Chicken-Double-Stick und Marktgemüse, dazu Kräuterbutter, Pommes Frites und gemischter Salat 21,50 €

Nach gutem Essen ein Spaziergang im nahe gelegenen Nationalpark Bayerischer Wald. Oder bestellen Sie ein feines Dessert aus unserer Auswahl.

Mitnahmepreise (wenn's mal zuviel ist):

Alufolie 0,00 €
Mikrowellengeeignete Verpackung 0,80 €

Vom Rind

Rindfleisch in Meerrettichsoße

Klassischer Tafelspitz vom Jungbullen, dazu Butterkartoffeln, geriebener Kren und gemischter Salat 14,80 €

Sauerbraten

Deftig marinierte, geschmorte Jungbullenhüfte in schmackhafter Soße, dazu hausgemachte Spätzle und gemischter Salat 15,00 €

Pfeffersteak (300 g)

Gebratene Jungbullenlende vom Grill mit Kräuterbutter, Country Steak Fries, Marktgemüse und gemischtem Salat 21,80 €

Black Angus Rinderhüftsteak „American Style“ (300 g)

Gebratenes Hüftsteak vom Angusrind, dazu Kräuterbutter, Baked Potato (Folienkartoffel), Sour Cream und gemischter Salat 21,80 €

Black Angus Rinderhüftsteak in Cognacsoße (300 g)

Gebratenes Hüftsteak vom Angusrind mit feiner Cognac-Pfefferrahmsoße überzogen, dazu Kroketten und gemischter Salat 22,50 €

Zwiebelrostbraten (300 g)

Gebratene Jungbullenlende mit frisch gebräunten Zwiebelringen, Bratensaft, Pommes Frites und gemischtem Salat 22,50 €

Vom Kalb

Kalbsrahmbraten

Saftig geschmortes Stück aus der Keule in feiner Rahmsoße, dazu Serviettenknödel und gemischter Salat 15,80 €

Wild aus heimischer Jagd

Hirschgulasch

Feine Stücke aus der Hirschschulter in feiner Wildsoße, dazu Preiselbeeren, hausgemachte Spätzle und gemischter Salat **15,80 €**

Hirschbraten

Saftig geschmortes Stück aus der hinteren Keule in fein abgeschmeckter Soße, dazu Preiselbeeren, Kroketten und gemischter Salat **16,50 €**

Wildschweinbraten

Deftig gebratenes Stück Wildschweinkeule in deftiger Soße mit Bratapfelscheibe und Backpflaumen, dazu Preiselbeeren, Serviettenknödel und gemischter Salat **16,50 €**

Wilderergulasch

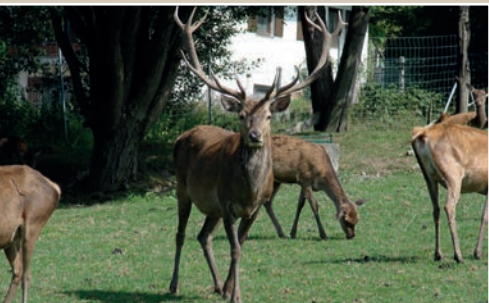
Gulasch aus Reh, Hirsch und Wildschwein in deftiger Wildsoße mit Mischpilzen, dazu Preiselbeerbirne, hausgemachte Spätzle und gemischter Salat **17,50 €**

Rehbraten

Herzhaft geschmortes Stück aus der Rehkeule in schmackhafter Wildsoße, dazu Preiselbeeren, Reibeknödel und gemischer Salat **17,50 €**

Rehgulasch

Reh-Edelgulasch aus dem Rücken in fein abgeschmeckter Soße, dazu Preiselbeeren, Reibeknödel und gemischter Salat **19,50 €**



Unsere Wildspezialitäten vom **Rothirsch** kommen aus unserem hauseigenen Gehege. Fleisch von **Reh und Wildschwein** beziehen wir von einheimischen Jägern und vom Nationalpark Bayerischer Wald.

Vom Geflügel

Wiener Backhendl

Knusprig paniertes Backhendl mit Kartoffel- und gemischtem Salat ... **13,50 €**

Putensteak

Natur gebratene Putenbrust vom Grill, dazu Berner Rösti, Kräuterbutter und gemischter Salat **13,80 €**

Putenschnitzel „Wiener Art“

Gebackene Putenbrust mit Pommes Frites und gemischtem Salat **14,50 €**

Putenschnitzel „Jäger Art“

Natur gebratene Putenbrust in Waldpilzrahmsoße, dazu hausgemachte Spätzle und gemischter Salat **14,80 €**

Puten-Cordon Bleu

Gebackenes Putenschnitzel, gefüllt mit Schinken und Gouda, dazu Pommes Frites und gemischter Salat **16,50 €**

Aus Fluss und Meer

Filet vom Zander

Natur gebratenes Filet vom Zander, dazu Petersilienkartoffeln und gemischter Salat **15,80 €**

Grillteller „Drei Flüsse“

Natur gebratene Zander-, Saiblings- und Lachsforellenfilets mit Butterkartoffeln, Marktgemüse und gemischtem Salat **22,80 €**

Burger

Gemüse-Burger

Gemüseburger aus Karotten, Spinat und Zwiebeln mit Weißkäse, in knuspriger Cornflakes-Panade, im Brioche Style Brötchen mit Tomaten, Ketchup, Snack-Dressing und frischem Salat, dazu Pommes Frites **11,00 €**

Cheeseburger

Frikadelle aus Angus-Hack mit einer besonderen Beef-Note im Brioche Style Brötchen, mit Käse, Tomaten, Röstzwiebeln, Ketchup, Snack-Dressing und knackigem Salat, dazu Pommes Frites **12,50 €**

Chickenburger

Der Klassiker für alle Chicken-Freunde! Brioche Style Brötchen mit knusprig gebratenem Hähnchenschnitzel, Tomaten, Röstzwiebeln, Ketchup, Snack-Dressing und knackigem Salat, dazu Pommes Frites **13,50 €**

Wirtshaus Burger

Frikadelle aus Angus-Hack mit einer besonderen Beef-Note im Brioche Style Brötchen, mit Käse, Speck, Essiggurken, Röstzwiebeln, Ketchup, Snack-Dressing und knackigem Salat, dazu Steakhouse Fries .. **13,80 €**

Schmankerl

Ofenkartoffel (2 Stück)

Folienkartoffeln überzogen mit Sour Cream, dazu gemischter Salat **8,80 €**

Leberkäse mit Ei*

Das bayerische Schmankerl mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur **8,50 €**

Saures Lüngerl

Unser Saures Lüngerl ist nicht nur ein Gericht, sondern ein echtes Stück bayerischer Kultur. Eine milde Säure durch Essig und ausgewählte Gewürze machen das Lüngerl so einzigartig, dazu Serviettenknödel **9,50 €**

Kaiserschmarrn

Wahlweise mit Rosinen, dazu leckeres Apfelmus **9,80 €**

Käsespätzle

Hausgemachte Spätzle mit Käse und Röstzwiebeln, dazu gemischter Salat **10,50 €**

Currywurst*

mit Pommes Frites und gemischtem Salat **11,50 €**

Schaschlikspieß

Frisch gesteckter Spieß mit feinen Stücken vom Schweinelendchen, geräuchertem Wammerl, Paprika und Zwiebeln, dazu Pommes Frites und gemischter Salat **13,80 €**



Gemütlich und komfortabel: Unsere modern gestalteten Zimmer sind mit Dusche/WC, Sat-TV, Radio/CD, Minibar, Teestation, Schuhtrockner, Dampfbügelstation, Safe, Föhn und teilweise mit Balkon ausgestattet.

Aufpreise für Umbestellungen:

Umbestellung Knödel **1,00 €**
Umbestellung Käsespätzle **2,00 €**

*Phosphat

Für unsere Kleinen

Räuberteller

Ein Teller mit Besteck für den Raubzug 0,00 €

Portion Pommes Frites

Wem schmeckt das nicht? Dazu gibt es natürlich jede Menge Ketchup 3,00 €

Portion Spätzle mit Soße

Richtig gute Spätzle mit einer schönen Portion Soße oder Ketchup 3,80 €

Knödel mit Soße

Danach haben wir wieder so richtig Lust auf Abenteuer 3,80 €

Wanderzweg

Auf einem großen Berg Pommes lässt der Koch eine Palme wachsen ... 5,80 €

Ziegenpeter

Knusprig gebackenes Schweineschnitzel mit Pommes Frites 6,80 €

Chicken Frites

Gebackenes Hähnchenbrustfilet mit Pommes Frites, Ketchup & Mayo ... 7,80 €

Hamburger

Frikadelle aus Angus-Hack mit einer besonderen Beef-Note im Brioche Style Brötchen mit Essiggurken, Röstzwiebeln, Ketchup, Snack-Dressing und knackigem Salat 7,80 €



Pssst! Habt ihr schon mal hinters Haus geschaut? Hier gibt es eine **Wiese zum Spielen**, im Gehege könnt ihr die **Hirschen** sehen und auf der Koppel unsere **Pferde** beobachten. Auch unsere **Hühner** sind da. Schaut mal nach!

Brotzeiten

Käsebrot 5,50 €

Brot mit gekochtem Hinterschinken* 5,80 €

Schinkenbrot roh

mit Schwarzwälder Bauernschinken 6,50 €

Bayerischer Wurstsalat*

mit Brot 8,50 €

Schweizer Wurstsalat*

mit Brot 8,80 €

Presssack sauer

Weißer und roter Presssack in pikanter Essigmarinade, dazu Brot 8,80 €

Käseaufschnitt-Platte

reichlich garniert, mit Brot 10,50 €

Schwarzwälder Bauernschinken

mit Brot 11,50 €

Bauernbrotzeit „Landgasthof Riedl“

Reich garnierte Platte mit weißem und rotem Presssack, Käse, Geräuchertem, Butter und Brot 12,50 €

*Phosphat

Die **Allergenliste** finden Sie in unserem **Informationsordner**.

Bei Bedarf wenden Sie sich gerne an unser Personal.

Desserts

- Warmer Topfenstrudel**
mit Sahne 4,80 €
- Warmer Apfelstrudel**
mit Sahne 4,80 €
- Warmer Topfenstrudel**
mit Vanilleeis und Sahne 5,80 €
- Warmer Apfelstrudel**
mit Vanilleeis und Sahne 5,80 €
- Eierpfannkuchen**
Pfannkuchen gefüllt mit wahlweise Nutella oder Marmelade 6,50 €
- Eierpfannkuchen „Landgasthof Riedl“**
Pfannkuchen gefüllt mit Vanilleeis 7,80 €

Eiszeit

- Gemischtes Eis**
Drei Kugeln Eis nach Wahl 3,00 €
- Gemischtes Eis mit Sahne**
Drei Kugeln Eis nach Wahl 4,00 €
- Kick it!**
Doppelter Espresso mit Vanilleeis 4,50 €

Eiszeit

- Eisschokolade**
Eiscreme Vanille aufgefüllt mit Kakao und Sahne 5,80 €
- Coupe Dänemark**
Eiscreme Vanille mit Schokoladensoße und Sahne 5,80 €
- Sanfter Engel**
Eiscreme Vanille aufgefüllt mit Orangensaft 5,80 €
- Eiskaffee**
Eiscreme Vanille aufgefüllt mit Kaffee und Sahne 5,80 €
- Früchtebecher**
Verschiedene Eissorten mit Fruchtsalat und Sahne 5,80 €
- Schoko Helene**
Eiscreme Vanille und Schoko auf Birnen, Schokosoße und Sahne 5,80 €
- Vanilleeis mit heißen Himbeeren**
Eiscreme Vanille mit heißen Himbeeren und Sahne 5,80 €
- Bananen-Split**
Vanille- und Schokoeis an Bananenhälften mit Schokosoße und Sahne ... 5,80 €
- Eierlikörbecher**
Eiscreme Vanille mit Eierlikör und Sahne 6,00 €



Feiern Sie in einer urigen, familiären Atmosphäre mit **bis zu 25 Personen**. Die **Stoaberg-Hütte** bietet den perfekten Rahmen für gemütliche Zusammenkünfte, sei es für ein Fest, ein Event oder einfach zum Entspannen.

Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee	1,50 €
Espresso	2,00 €
Cappuccino	2,80 €
Haferl Kaffee	2,90 €
Haferl Kaffee Creme	2,90 €
Espresso Macchiato Espresso mit Milchschaum.....	3,00 €
Latte Macchiato Starker Kaffee mit Milchschaum im Glas	3,80 €
Milchkaffee	3,80 €
Doppelter Espresso	3,80 €

Schokolade

Haferl Schokolade mit Sahne oder Milchschaum	3,00 €
Espresso Choco Heiße Schokolade verfeinert mit Espresso	3,00 €
Russische Schokolade mit Rum und Sahne	4,00 €

Tee

Schwarztee „Darjeeling Sikkim“ Feinste Blätter ausgewählter Teegärten Darjeelings	2,50 €
Schwarztee „Earl Grey Blue“ mit Bergamotte, Früchten und blauen Kornblumen	2,50 €
Früchtetee Hibiskus und Himbeere, fruchtig und lecker zu jeder Zeit	2,50 €
Pfefferminztee Erlesene Minze aus sorgfältig ausgewählten Kräutergärten	2,50 €
Kräutertee Komposition aus südafrikanischem Rooibos und würzigem Fenchel	2,50 €
Kamillentee Sonnenverwöhnte Kamillenblüten zaubern einen zart duftenden Tee ..	2,50 €

Zum Aufwärmen

Opas Früchte-Glühwein aus Obst- und Beerenwein	3,00 €
Schwarztee mit 2 cl Rum	4,00 €
Jägertee	4,00 €
Grog mit 4 cl Rum	5,00 €

Alkoholfreie Getränke

Apfelsaft 0,2 l	1,90 €
Orangensaft 0,2 l	1,90 €
Tafelwasser 0,4 l	2,90 €
Wasser Naturell ohne Kohlensäure 0,4 l	2,90 €
Orangenlimonade 0,4 l	3,00 €
Zitronenlimonade 0,4 l	3,00 €
Almdudler 0,33 l	3,40 €
Coca Cola light koffeinhaltig 0,33 l	3,40 €
Coca Cola zero koffeinhaltig 0,33 l	3,40 €
Apfelschorle 0,4 l	3,40 €
Cola koffeinhaltig 0,4 l	3,40 €
Cola Mix koffeinhaltig 0,4 l	3,40 €
Fritz Schorle Rhabarber 0,33 l	3,40 €
Alkoholfreies Weißbier Zitrone 0,33 l	3,40 €
Traubensaftschorle 0,4 l	3,60 €
Johannisbeersaftschorle 0,4 l	3,60 €
Karamalz natürlicher Malzdrink 0,5 l	3,60 €
Alkoholfreies Weißbier 0,5 l	3,70 €
Alkoholfreies Bier 0,5 l	3,70 €
Mineralwasser Sprudel Gourmet-Flasche 0,75 l	3,80 €

Biermischgetränke

Radler

Das klassische Mixgetränk, eine Mischung aus hellem Bier und Zitronenlimonade, Alkoholgehalt 2,6 %, 0,5 l **3,30 €**

Cola-Bier

Im Volksmund auch „Fernfahrer“ genannt, besteht je zur Hälfte aus Bier und Cola, Alkoholgehalt 2,9 %, 0,5 l **3,30 €**

Russ

Mischt man Zitronenlimonade mit Weißbier, entsteht im Volksmund ein Russ, Alkoholgehalt 2,9 %, 0,5 l **3,60 €**

Cola-Weizen

Ins Glas kommt erst Weißbier und dann Cola, damit sich eine süße Schaumkrone bildet, Alkoholgehalt 2,9 %, 0,5 l **3,60 €**

Berliner Weiße

Halber Liter leichtes Weißbier mit einem Schuß Himbeersirup, Alkoholgehalt 2,9 %, 0,5 l **4,20 €**

Heller Moritz

Mischung aus Weißbier und Sekt mit einer Zitronenscheibe, Alkoholgehalt 2,9 %, 0,5 l **5,20 €**

Goaßmaß

Darf in Bayern nicht fehlen! Mischung aus dunklem Bier und Cola mit 4 cl Kirschlikör oder Asbach Uralt, 1,0 l **10,00 €**

Laternenmaß

Besteht aus je einem halben Liter Wein und Zitronenlimonade sowie einem mit Kirschlikör gefülltem Sektglas, 1,0 l **15,00 €**

Schneemaß

Je ein halber Liter Sekt und Zitronenlimonade, gemischt mit 4 Kugeln Vanilleeis und 4 cl Wodka, 1,0 l **15,50 €**

Bayerisches Bier

Bucher Pils in der Flasche

Gebraut mit dem besten Hopfen aus der Hallertau und aus Spalt. Mit einer feinen Hopfenblume und einem angenehm milden Hopfenbitter, schlank im Antrunk, Alkoholgehalt 4,9 %, 0,33 l **3,20 €**

Grafenauer Helles vom Faß

Unser meistgetrunkenes Bier, untergäriges Vollbier, hellgelb in der Farbe, mild gehopft mit einer leichten, malzaromatischen Note, Alkoholgehalt 4,9 %, 0,5 l **3,40 €**

Erdinger Weizen dunkel

Bayerische Edelreifung – für vollendeten Genuss. Es ist die Balance von Malznoten mit ihrem Touch an Süße und einem angenehm erfrischenden Ausklang, der lange am Gaumen nachhallt, Alkoholgehalt 5,4 %, 0,5 l **3,60 €**

Erdinger Weizen leicht

Schlank, obergäriges Weißbier, spritzig, hefearomatisch, 40 % alkohol- und kalorienreduziert, naturtrüb, Alkoholgehalt 2,9 %, 0,5 l **3,60 €**

Bucher Alt-Bayerisch dunkel

Wird im Steinkrug serviert. Speziell geröstete dunkle Malze sind die Grundlage für diese altbayerische Bierspezialität. Wegen seiner ausgeprägten malzigen Blume und seinem kräftig-frischen Geschmack mit einer leichten süßlichen, karamellartigen Note ein Genuss für Bierkenner, Alkoholgehalt 5,2 %, 0,5 l **3,60 €**

Erdinger Urweisse

Das ausgeprägt obergärige Profil bringt weißbiertypische Nuancen von reifer Banane und Gewürznelke ins Spiel, Alkoholgehalt 4,9 %, 0,5 l **3,70 €**

Erdinger Pikantus – dunkler Weizenbock

Malzig-rund, mit einem Hauch von Muskat und feiner Edelnougat-Note. Weich und fein klingt der Pikantus aus, Alkoholgehalt 7,3 %, 0,5 l **4,00 €**

Rotweine

Weinschorle rot 0,4 l **3,90 €**

Zweigelt Niederösterreich, trocken 0,2 l **4,00 €**

Merlot Kimmle Italien, halbtrocken 0,2 l **4,00 €**

Novemberlese Burgenland, Österreich, lieblich 0,2 l **5,00 €**

Primitivo Salento Italien, halbtrocken 0,2 l **5,20 €**

Markus Schneider Ursprung trocken, 2018 0,2 l **5,50 €**

Weißweine

Weinschorle weiß 0,4 l **3,90 €**

Grüner Veltliner Niederösterreich, trocken 0,2 l **4,00 €**

Bernkasteler Kurfürstlay Riesling lieblich 0,2 l **4,00 €**

Bacchus Kabinett Rheinhessen fruchtig-mild 0,2 l **4,00 €**

Chardonnay Frankreich, trocken 0,2 l **4,50 €**

Lugana Ca dei Frati Italien, trocken 0,2 l **5,20 €**



Zeit für Entspannung? Dann gönnen Sie sich eine Auszeit in Verena's „Schönheitswerk“. Infos zu unserem Kosmetikstudio erhalten Sie auf unserer Website oder direkt bei unseren Mitarbeitern.

Roséweine

Zweigelt Rosé Kamptal, Österreich, trocken 0,2 l 4,00 €

Portugieser Weißherbst Rheinhessen, halbtrocken 0,2 l 4,00 €

Sekt

Schlumberger White Ice Secco 0,75 l 22,00 €

Schlumberger Rosé Ice Secco 0,75 l 22,00 €

Schlumberger Gold Secco 0,75 l 23,80 €

Aperitifs

Hugo Spritz 0,3 l 4,20 €

Aperol Spritz 0,3 l 4,50 €

Lillet Wild Berry 0,3 l 4,80 €



Unsere Gaststube – gemütlich und modern! Der perfekte Ort zum Wohlfühlen und Genießen – ob für gutes Essen oder einfach nur für ein erfrischendes Getränk.

Schnapsspezialitäten

Wildkirsch-Chili-Likör

Fruchtig aromatischer Wildkirschsaft und ein Hauch Chili geben diesem Likör seine ganz besondere Note, 25 % vol., 2 cl 2,80 €

Hirschkuss

Vollmundiger, feinherber Kräuterlikör aus rund 40 verschiedenen Kräutern und Wurzeln. Traditionell hergestellt nach alt überliefertem Familienrezept und geheimer Rezeptur, 38 % vol., 2 cl 3,00 €

Kernlos

Der fruchtige Zwetschgenlikör – ein Genießerlikör für alle Sinne, 20 % vol., 2 cl 3,00 €

Pistenbrenner

Williamsbirnenbrand mit Birnensaft verfeinert, 35 % vol., 2 cl 3,00 €

Alte Haselnuss

Fassgereifter Haselnuss-Schnaps, voller Duft und Geschmack von schonend gerösteten Haselnüssen, 41 % vol., 2 cl 3,00 €

Alte Williams-Christ-Birne

Feiner fassgelagerter Birnenschnaps, wunderbar mild und fruchtig, charakteristischer Birnengeschmack, 41 % vol., 2 cl 3,00 €

Alte Erdbeere

Milder Erdbeerschnaps, Reifung in Edelstahl, Steingut und Finish im Holzfass, besonders weiche Textur, ausgewogener Geschmack, 41 % vol., 2 cl 3,00 €

Haselnuss

Nuss-Nougat-Creme flüssig! Ein ganz besonderes Destillat, das aus erlesenen, gerösteten Haselnüssen hergestellt wird, 40 % vol., 2 cl 3,00 €

Früchtezauber

Obstbrand-Cuvée aus vollreifen Äpfeln und Birnen, abgerundet mit dem Aroma fruchtiger Feigen, 34 % vol., 2 cl 3,00 €

Schnäpse

Obstler 38 % vol., 2 cl	2,70 €
Jägermeister 35 % vol., 2 cl	2,70 €
Marillenlikör 25 % vol., 2 cl	2,70 €
Asbach Uralt 38 % vol., 2 cl	2,70 €
Ramazotti 30 % vol., 2 cl	2,70 €
Baileys 17 % vol., 2 cl	2,70 €
Lusenwasser 40 % vol., 2 cl	2,70 €
Marillenbrand 40 % vol., 2 cl	2,70 €
Bärwurz 40 % vol., 2 cl	2,70 €
Williams Birne 40 % vol., 2 cl	2,70 €
Penninger Blutwurz 50 % vol., 2 cl	3,00 €

Alkoholische Mixgetränke

Asbach-Cola koffeinhaltig	3,50 €
Captain Morgan-Cola koffeinhaltig	3,50 €
Wodka-Apfel	3,50 €
Bacardi-Cola koffeinhaltig	3,50 €
Jack Daniels-Cola koffeinhaltig	4,00 €

Liebe Gäste,

Wir hoffen, dass Sie Ihren Besuch bei uns genossen haben und zufrieden waren.

Ihre Wünsche und Anregungen nehmen wir gerne entgegen, denn unser Ziel ist es, Ihnen stets ein angenehmes und genussvolles Erlebnis zu bieten.

Eine Weiterempfehlung an Freunde und Familie ist für uns das schönste Kompliment.

Vielen Dank für Ihren Besuch – wir freuen uns darauf, Sie bald wieder bei uns begrüßen zu dürfen!

*Vielen Dank für
Ihren Besuch*



Alle Angaben ohne Gewähr.

Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung.

Änderungen vorbehalten.

Chronik

Kapfham

Am westlichen Ende der Gemeinde Hohenau, vormals Wasching, liegt die Ortschaft **Kapfham**. Der Ort Wasching ist um 1380 entstanden.

Gründungsurkunden fehlen allen damaligen Siedlungen, so dass die Entstehung der einzelnen Orte nur vermutet werden kann. Da es sich beim **Gasthof Riedl** um eine **ehemalige Tafernwirtschaft** handelte, dürfte der Ort Kapfham am **Ende des 14. bzw. Anfang des 15. Jahrhunderts** entstanden sein.

Genauere Grenzen gab es damals noch nicht. Der bekannte Landesherr, **Kardinal Fürstbischof Philipp von Lamberg**, der im Waschinger Gemeindewappen mit den Lambergischen Hausfarben Weiß-Blau-Weiß-Blau festgehalten wurde, führte mit dem Kurfürstentum Bayern Verhandlungen über die genauen Grenzverläufe.

Im Jahre 1692 sind eine ganze Reihe von **mannshohen Grenzsteinen** aufgestellt worden. Heute noch sind solche Grenzsteine am Fuße des **Geistlichen Steins**, auf dem **Steinberg** und auf dem **Lusen** zu sehen. Diese Steine trennen symbolisch die ehemaligen Landkreise Grafenau und Wolfstein.



Öffnungszeiten:

Unsere Küche ist täglich geöffnet

von 11.30 bis 14.00 Uhr

und 17.30 bis 20.00 Uhr



Landgasthof Riedl

Kapfham 12 · 94545 Hohenau

Tel. 08558 1089 · Fax 08558 973603

info@landgasthof-riedl.de

www.landgasthof-riedl.de