

**BRAUEREI
GASTHAUS LOHHOF**



**IHR ESSEN
ZUM MITNEHMEN
Take away!**

MIT TAGESAKTIONEN.

SPEISEKARTE:

hotel-lohhof.de
facebook.com/
HotelBrauereiGasthausLohhof

*Bestellungen nehmen wir gerne
per Mail oder Telefon entgegen.*

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



Liebe Gäste, Bekannte und Freunde

hier unsere Speisekarte für die nächsten Tage, freuen Sie sich schon
auf unsere Tages-Aktionen in der nächsten Woche!

Wir kochen GERNE für SIE!

IHR ESSEN ZUM MITNEHMEN Take away!	
DIENSTAG: Pulledpork Wrap mit Salatbouquet	11,90 € 
MITTWOCH: Schäuferl auf Dunkelbiersoße mit Kartoffelknödel	10,90 € 
DONNERSTAG: Schnitzel-Spezial mit Pommes Frites	10,00 € 
FREITAG: BBQ Spare Ribs vom Schwein mit Black BBQ Sauce und Pommes Frites	9,90 € 
Kaiserschmarrn hausgemacht, karamellisiert mit Rosinen und Mandeln, dazu Apfelmus	8,90 € 

Abhol-Speisekarte:

Das Team vom Brauerei Gasthaus Lohhof

freut sich auf Ihren Anruf!

Wir bemühen uns für größtmögliche Transparenz zu sorgen!

Die verwendeten Zusatzstoffe und in den Speisen vorkommende Allergene finden Sie am Ende der Speisekarte!



Unsere Kinderkarte finden Sie
auf der letzten Seite!

Suppe:

Topinamburcremesuppe^G
mit Balsamico-Reduktion¹ — 3,90 €



Rinderkraftbrühe
mit Grießnockerl — 3,70 €

Vegetarisch:

Ravioli^{A,C,G}
mit Peccorino und Feige gefüllt
auf Trüffelrahm^G und getrockneten Tomaten — 12,90 €

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

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

Kleiner Beilagensalat^{C,J}
— 3,20 €

Hauptspeisen:

Winterliche Salatvariation^{A,C,G,L,3}
in Himbeerdressing mit knusprigen Hähnchenbruststreifen,
Cranberries und Walnüssen— 12,90 €

Wir bemühen uns für größtmögliche Transparenz zu sorgen!
Die verwendeten Zusatzstoffe und in den Speisen vorkommende Allergene finden Sie am Ende der Speisekarte!



Bayerische Bauernente

auf Orangensauce^l mit Blaukraut und Kartoffelknödel^{3,L}

1/4 bayerische Bauernente — 13,90 €

1/2 bayerische Bauernente — 18,90 €

Kellerbier Burger 150g^{A,C,G,3}

100% Rindfleisch im Dunkelbier-Brot

mit Heumilchkäse, Röstzwiebeln, Gurke^{1,6},

Burgersauce, Tomaten-Relish und Pomes Frites

— 10,90 €

„Chicken Burger“ 200g^{A,C,G,3}

Hähnchenburger in Knusperpanade

im Flourbap mit Sourcremesauce und würziger Burgersauce,

Tomate, Gurke^{1,6}, Roten Zwiebeln und Potato Wedges — 11,90 €



„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 €

Saftiges Entengröstel

mit fruchtigen Apfelspalten

in feiner Enten-Jus

und dazu abgebräunte Kartoffelknödel — 14,90 €



Wir bemühen uns für größtmögliche Transparenz zu sorgen!

Die verwendeten Zusatzstoffe und in den Speisen vorkommende Allergene finden Sie am Ende der Speisekarte!



Zanderfilet^{A,D,G}

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 €

Münchner Schnitzel^{A,G}

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

Schnitzel „Wiener Art“^{A,G}

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



Wiener Schnitzel^{A,G}

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

Zwiebelrostbraten

von der Bayerischen Rinderlende
mit Zwiebelsauce^{A,I} und Röstzwiebeln^A
an reschen Bratkartoffeln — 17,90 €

Bierkellersteak

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

OPTIMISMUS IST DER GLAUBE DARAN
DASS AUS EINEM GERSTENKORN
IRGENDWANN EINMAL EIN
FASS BIER WIRD.

Pater Anselm Pilgri (1953),
Kellerei Andechs*

Wir bemühen uns für größtmögliche Transparenz zu sorgen!

Die verwendeten Zusatzstoffe und in den Speisen vorkommende Allergene finden Sie am Ende der Speisekarte!

Alles wird gut!
Schenken Sie Ihren Lieben Vorfreude,
mit einem Besuch in unserem Gasthaus!
Vorfreude ist die schönste Freude!
Selbstverständlich auch für TAKE AWAY gültig.



Gutschein-Bestellung unter:
Tel.: (089) 31 86 73 45, info@hotel-lohhof.de

Dessert:

Tiramisu A,G,G,

mit Fruchtmarmelade
— 3,90 €

Apfelkücherl A,G

mit Vanilleeis und Zimtsahne — 4,50 €

Apfelstrudel

auf Vanillesauce — 4,90 €



Kleines Schnitzel

mit Pommes und Ketchup
— 5,50 €

Kleiner Hamburger

4,50 €

Großer Hamburger

mit Pommes
5,50 €

Wir bemühen uns für größtmögliche Transparenz zu sorgen!
Die verwendeten Zusatzstoffe und in den Speisen vorkommende Allergene finden Sie am Ende der Speisekarte!

Kinderschweinebraten

mit Kartoffelknödel und Soße 6,90 €

Spätzle

mit Soße 3,20 €

Pommes

mit Ketchup
3,00 €

Kartoffelknödel

mit Soße
3,50 €

Lecker Gemüse

in Butter gebraten 3,50€



BRAUEREI
GASTHAUS LOHHOF

Liebe Gäste,

wir bemühen uns für alle Einkäufe Regionale Partner zu finden, dass dies bei Gemüse nur in der jeweiligen Saison möglich ist, verstehen Sie bestimmt.

Für das kommende Ernte-Jahr 2021 erarbeiten wir momentan ein Konzept, in dem sich unsere Speisen an der jeweiligen Gemüsesorte aus dem AmperGarten orientieren. Wir sind schon sehr gespannt, wieder eine NEUE Erfahrung **** Aus der Heimat für die Heimat****

Unsere Partner:

Unser Kaffee kommt aus der  vom Irschenberg

Unsere Kartoffeln kommen vom  aus Haimhausen

Unser Gemüse und die Kräuter kommen aus dem AmperGarten Haimhausen



Unsere Eier kommen vom


HOLLERN
BEI MÜNCHEN

Unser Bier kommt aus Freising von der ältesten Brauerei



der Welt

Wir bemühen uns für größtmögliche Transparenz zu sorgen!

Die verwendeten Zusatzstoffe und in den Speisen vorkommende Allergene finden Sie am Ende der Speisekarte!

Unser Schweinefleisch kommt vom Metzger



„Geprüfte Qualität – Bayern“ für Schweinefleisch Wenn Ihnen in Sachen Fleisch nicht alles „Wurst“ ist und Sie wissen wollen, woher ihr Fleisch kommt und wie es hergestellt wurde, dann achten Sie auf das staatlich verliehene Qualitäts- und Herkunftszeichen „Geprüfte Qualität – Bayern“! Der größte Teil unseres verwendeten Fleisches beziehen wir von unserer Metzgerei Haller in Murnau, die regelmäßig durch das Bayerische Staatsministerium für Ernährung und Landwirtschaft kontrolliert wird und die Schweinezucht nach vorgegebenen Kriterien erfolgen muss. Schweinefleisch nur aus Bayern. Das gewährt das o.a. Siegel „Geprüfte Qualität – Bayern“.

**Vielen Dank für eine Partnerschaftliche Zusammenarbeit mit EUCH,
es macht viel Spaß und hilft unserer Heimat!**

Wir bemühen uns für größtmögliche Transparenz zu sorgen, und Sie über sämtliche verwendete Zusatzstoffe und in den Speisen vorkommende Allergene zu informieren. Sollten Sie weitere Fragen haben, wenden Sie sich gerne an unser Servicepersonal.

Zusatzstoffkennzeichnung

Allergenkennzeichnung

1	Mit Farbstoff		A	Glutenhaltiges Getreide wie Weizen, Roggen, Gerste, Hafer
2	Konserviert		B	Krebstiere
3	Mit Antioxidationsmittel		C	Eier
4	Mit Geschmacksverstärker		D	Fische
5	Geschwefelt		E	Erdnüsse
6	Geschwärzt		F	Sojabohnen
7	Mit Milcheiweiß		G	Milcherzeugnisse, einschließlich Lactose
8	Mit Phoshat		H	Schalenfrüchte (Nüsse)
9	Mit Süßungsmitteln		I	Sellerie
10	Phenylaminquelle		J	Senf
11	Säuerungsmittel		K	Sesamsamen
12	Aroma		L	Schwefeldioxid und Sulfide
*	Koffeinhaltig		M	Lupinen
**	Chininhaltig		N	Weichtiere

Wir bemühen uns für größtmögliche Transparenz zu sorgen!

Die verwendeten Zusatzstoffe und in den Speisen vorkommende Allergene finden Sie am Ende der Speisekarte!