



Alte Zollstation

Gasthof Landhotel

Herzlich Willkommen

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Haus
und „Guten Appetit“.

Ihre Familie Tremel und das gesamte Team

-Die Chronik des Hauses finden Sie auf den letzten Seiten der Speisekarte-

Die Preise verstehen sich in Euro inklusive MwSt. und Service.

Spritzige Aperitifempfehlungen

All unseren Aperitifs werden mit Sekt aufgegossen & in 0,4l ausgeschenkt.

6,50

Frühlingspritzer „Lotte“ Blutorange

Lisa Maracuja

Julia Erdbeer, Russian Wild Berry Schweppes

natürlich auch

Aperol Spritz, Hugo & Lillet Wildberry

Etwas besonderes

Glas Sekt Rosé

Schloss Munzingen / Baden

4,50

Die Preise verstehen sich in Euro inklusive MwSt. und Service.

Wein im Glas 0,2l

-alle unsere Weine sind trocken ausgebaut-

Grüner Veltliner oder Riesling oder Burgunder (weiß / grau)

6

Weinschorle 0,25l (weiß / rot)

4

Rosè „Rosato Pilandro“

5

Merlot oder Spätburgunder

6

Gerne beraten wir Sie in Bezug auf besondere Tagesempfehlungen & lieblichen Weinen
nach Angebot des Hauses.

Prickende Spezialitäten 0,1l

Glas Hausmarke „Blanc de Noir“

4

Glas Champagner Baron Albert

12

Die Preise verstehen sich in Euro inklusive MwSt. und Service.

Flaschenweine Weiß 0,75l

-alle unsere Weine sind trocken ausgebaut-

2017 Weißburgunder „Alte Zollstation“

Deutschland

20

2016 Sauvignon Blanc „Opfinger Sonnenberg“

Graf von Kageneck / Baden

28

2016 Chardonnay

BWK / Baden / Deutschland

25

2016 Sogni d'Oro

Klaus Gundel / Friaul / Italien

35

2016 Weißer oder Grauer Burgunder

Klaus Gundel / Pfalz / Deutschland

30

Die Preise verstehen sich in Euro inklusive MwSt. und Service.

Flaschenweine Rot 0,75l

-alle unsere Weine sind trocken ausgebaut-

2015 Cabernet Sauvignon „Seefelder Maltesergarten“ Barrique

Baden / Deutschland

28

2016 Cuveé Noir „Alte Zollstation“

Deutschland

25

2010 Bordeaux Superior

Michael Rolland / Frankreich

32

2015 Sangiovese

Klaus Gundel / Toskana / Italien

30

2015 Magia del Senso

Klaus Gundel / Piemont / Italien

35

Die Preise verstehen sich in Euro inklusive MwSt. und Service.



Aquad's Augustiner Bier is gesund 0,5l

Hell

Leuchtende, strohgelbe Farbe / spritziges Geschmackserlebnis / rund / harmonisch

3,30

Edelstoff

Ausgewogene Süße / hopfenbittere Nuancen / attraktive Spritzigkeit / spezielle Gerstensorten

3,80

Dunkel

Kastanienbraune Farbe / milde Röstaromen / Auserlesene Malz & Schokoladenaromen

3,80

Hefeweißbier

Bernsteinfarbenen / Reinzuchthefer / Fruchtaromen von Banane, Ananas und Mango

3,80

Pils 0,33l

Schlank spritzig und elegant

3,10



Erdinger Weißbier

Leicht / Dunkel / Alkoholfrei

3,80

Clausthaler Hell Alkoholfrei

3,80

Die Preise verstehen sich in Euro inklusive MwSt. und Service.

Spirituosen 0,2l

Schnäpse

Marillenbrand / Williamsbirne / Himbeergeist / Kirschwasser / Haselnuss / Obstler / Jägermeister
2,80

Liköre

Frauenchiemseer Klosterlikör -halbbitter- & Wildfruchtlikör / Pfirsich
2,80

Kolbermoor Spezialitäten

Rum / Whisky / Gin
5,50

Guggenbichler – Edelbrände

Quittenbrand / Schlehenbrand / Williamsbirne / Walnußlikör
5,50

Longdrinks 0,33l

Gin Tonic / Rüscherl / Jägermeister Bull / Cuba Libre / Wodka Lemon
7,50

Die Preise verstehen sich in Euro inklusive MwSt. und Service.

Alkoholfreie Getränke

Adelholzener Mineralwasser 0,75l

Classic oder Still

5,50

Tafelwasser 0,5l

3

Soft Getränke 0,5l

Zitronenlimo / Fanta / Cola / Spezi

3,80

Saftschorlen 0,5l

Apfel / Johannisbeere / Rhabarber / Holunderblüte / Orange / Maracuja / Apfel-Maracuja

3,80

Tonic Water / Bitter Lemon 0,2l

2,50

Die Preise verstehen sich in Euro inklusive MwSt. und Service.

Heißgetränke

Tasse Kaffee / Espresso
2,50

Haferl Kaffee / Cappuccino
3,50

Haferl Milchkaffee / Doppelter Espresso / Latte Macchiato
4

Heiße Schokolade
4

Affogato - Espresso mit Vanilleeis
3,70

Chiemgauer Tee Manufaktur

Grüner Tee / Rooibos / Schwarztee / Früchtetee / Kräutertee / Bergkräutertee / Pfefferminztee
4

Die Preise verstehen sich in Euro inklusive MwSt. und Service.

...Mia san de Küchenbrigade und entführen Euch nun in die Welt der Zollstation's Küche, die sowohl bodenständig als auch gehobene Speisen zaubert...

Eicha Mannschaft

Gericht des Monats

Chiemseezander mit bayrischem Wokgemüse und Salzkartoffeln

17

Schmankerlmenü

Gerne können Sie jedes Gericht auch einzeln wählen.

Kartoffel - Bärlauch - Soufflé

Hausgebeitzter Saibling / Blattsalate

9

Weinempfehlung: 2016er Sauvignon Blanc „Opfinger Sonnenberg“, Graf von Kageneck, Baden 0,2l
5,50

Wildkräutersuppe

5

Kalbsfilet

Erbsencreme / geschmolzene Kirschtomaten / Rotweinsauce

24

Weinempfehlung: 2015er „Cuvee Noir“ Spätburgunder & Regent 0,2l
8,50

Topfenmousse

Kiwi - Orange - Salat

6

4-Gang-Menü inkl. Weinempfehlung 45

4-Gang-Menü 35

3-Gang-Menü ohne Vorspeise 28

Die Preise verstehen sich in Euro inklusive MwSt. und Service.

Vorspeisen & Suppen

Wir reichen zu allen Vorspeisen ofenfrisches Baguette.

Bresaolaschinken

Chioggiarübe / Zupfsalate

9

Edelfische -gebraten-

Großer gemischter Salat / Hausdressing

15

Ziegenkäse -gebraten-

Salatbukett

12

Beilagensalat

4

Tafelspitzbrühe

Kräuterpfannkuchen oder Leberspätzle

4,20

Karotten - Ingwer - Suppe

5

Die Preise verstehen sich in Euro inklusive MwSt. und Service.

Klassiker

Schweineschnitzel „Wiener Art“

Pommes

12

Schweinebraten -ofenfrisch-
Dunkelbiersauce / Zweierlei Knödel⁵

11

Filetpfanderl

Schweinefilet in Champignonrahm / Spätzle / Brokkoli

16

Zwiebelrostbraten

Bayerischer Mastbulle / Bratenjus / Bratkartoffeln

18

Zanderfilet -gebraten-

Rieslingsauce / Salzkartoffeln / bayrisches Wokgemüse

17

Die Preise verstehen sich in Euro inklusive MwSt. und Service.

A la carte

Offenes Zollstation Sandwich Rinderlende

Kren / Gurken / Tomaten / Schwammerl

16

Entenbrust -rosa gebraten-

Ingwer – Rotwein - Jus / Erbsencreme / Romanesco

18

Wels -fangfrisch-

Petersilienkartoffeln / Wurzelsudgemüse

18

Wiener Schnitzel vom Kalb

Bratkartoffeln

18

Riesengarnelen 5 Stück

Linguine / Zucchini / Tomaten / Bärlauchsauce

17

Rinderfiletsteak 250g

Bayerischer Mastbulle / Pfeffersauce / Süßkartoffelstrudel / Grillgemüse

24

Die Preise verstehen sich in Euro inklusive MwSt. und Service.

Vegetarisch

Spinatknödel

Gorgonzola - Lauch - Sauce / Kirschtomaten

11

Aubergine & Zucchini -überbacken-

Taleggio

11

Dessert

Apfel & Topfenstrudel

Vanilleeis / Sahne / Früchte

6

Erdbeertopfenknödel

Erdbeereis

7

Marillenpalatschinken

Vanilleeis

8

Bitte fragen Sie nach unserer Eiskarte und unserem täglich wechselnden Kuchen- und Tortenangebot.

Die Preise verstehen sich in Euro inklusive MwSt. und Service.

Brotzeitkarte

Wurstsalat^{3,4,8}

Bayerischer mit Zwiebeln

6

Schweizer mit Käse

7

Wollwürste⁴ 2 Stück

Bratensauce / Kartoffelsalat

7

Currywurst^{3,4,8}

Pommes / hausgemachte Currysauce

6

Milzwurst⁴ -gebacken-

Kartoffelsalat

7

Rinderbratwurst von Katharinenhof

Pommes

7

Die Preise verstehen sich in Euro inklusive MwSt. und Service.

So an Kas'

Obatzda

7

„Heidi“

Zerlaufener Camembert / Brot / Gurke / Tomaten

7

Briespitzen -gebacken-
Salatgarnitur / Preiselbeeren

9

Bärlauch Käsespätzle

10

Was deftig's

Kalter Braten

Meerrettich⁵/ Gurke / Brot

6

Brotzeitteller

Bayrische Spezialitäten

9,5

Die Preise verstehen sich in Euro inklusive MwSt. und Service.

Alte Zollstation

Die „Alte Zollstation“ zu Putinhart war dereinst eine Zollstation an der Guldernen Salzstraße. Das Alter der Tafern von Pittenhart geht wohl in eine Zeit vor 1200 zurück. Zu dieser Zeit war Pittenhart schon ein Kirchdorf und da gehört auch ein Wirtshaus dazu.

Eine schriftliche Nennung aus dieser Zeit gibt es nicht. Einen kleinen Hinweis aber schon: 1188 schenkte Heitvolk von Velben den Grafen Falkenstein die Kirche in Guntersberg bei Höslwang. In der Urkunde wird Putinhart genannt, vermutlich als Ausstellungsort der Urkunde.

Eine Tafern, eigentlich Taverne, ist ein Wirtshaus, das mit besonderen Rechten ausgestattet ist. Sie war nicht nur Schankwirtschaft, sondern hatte das Privileg Tauffeiern, Hochzeiten und den Leichenschmaus abzuhalten, auch Bierbrauen, Brot backen und später auch Schnaps brennen. In der Tafern wurden Gerichtsverhandlungen abgehalten, Verträge und Rechtsgeschäfte abgeschlossen.

Für die frühe Existenz eines Wirtshauses spricht auch die Salzstraße, die direkt durch Pittenhart führte. Diese Salzstraße geht wohl auf eine vorrömische Zeit zurück, in eine Zeit, als es noch keine Brücke über die Alz gab, denn ihr Verlauf geht von der Alzfurt bei Pullach zur Innfurt in Urfarn bei Wasserburg.

Der erste Besitzer der „Tafern von Pittenhart“, dessen Namen wir kennen, ist Petri Kefer im Jahre 1472. Er durfte wohl nach einer festgelegten Tarifordnung Zölle von den Fuhrleuten auf der Guldernen Salzstraße erheben und einen Teil davon behalten.

Die Taverne wurde vererbt und verkauft und gelangte 1502 in Besitz des Klosters Frauenchiemsee, welches das Anwesen als

Die Preise verstehen sich in Euro inklusive MwSt. und Service.

Aussteuer erhielt.

In den folgenden drei Jahrhunderten fanden viele Besitzerwechsel statt. Das jetzige Anwesen in seiner Form wurde vermutlich im 17. Jahrhundert erbaut (1727/1728) und nach den Bränden in den Jahren 1840 und 1861 teilweise zerstört, neu aufgebaut bzw. vergrößert.

1927 kaufte Jakob Brandl das Gasthaus. Seine Familie führte das Wirtshaus und einen landwirtschaftlichen Betrieb mit Metzgerei drei Generationen lang. Bereits damals verwendeten die Gäste die Erzeugnisse aus der Landwirtschaft in der Küche. Ludwig Brandl veräußerte das Gut 1988 an den Augustinerbräu.

2014 übernahm Susan Buschke das Anwesen. Der Besitz wurde von Grund auf restauriert. Die neue „Alte Zollstation“ ist zu einem gastronomischen Betrieb mit neuesten Standards erstarkt. Im letzten Schritt erfolgte die Renovierung des Stadels bis Oktober 2017, in dem weitere Gast- und Seminarräume entstanden sind.

Im Dezember 2016 übernahm Irmengard Tremel als Pächterin die „Alte Zollstation“. Der langen Geschichte bewusst, ist die Wirtin bestrebt, die Tradition des Gasthauses zu bewahren und gleichzeitig das Haus nach neuestem Standard modern zu führen.

Die Preise verstehen sich in Euro inklusive MwSt. und Service.

Unsere besonderen Öffnungszeiten

Ab Mai haben wir Montag Ruhetag und Dienstag ab 17.00 Uhr geöffnet.

Speisen enthalten Allergene. Wir haben eine extra Allergenliste für Sie ausgearbeitet, bitte wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter.

Mit Ziffern versehene Speisen und Getränke in dieser Karte enthalten folgende Zusatzstoffe:

1 = mit Farbstoff; 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel,
4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt,
7 = gewachst, 8 = mit Phosphat, 9 = mit Süßungsmittel(n) (Zuckeraustauschstoffe),
10 = enthält eine Phenylalaninquelle, 11 = chininhaltig, 12 = koffeinhaltig,
13 = taurinhaltig, 14 = mit Milcheiweiß, 15 = Nitrit Pökelsalz,
Kennzeichnung nach § 9 Zulassungsverordnung,
§ 5 Aromenverordnung, § 1 Verordnung über koffeinhaltige Erfrischungsgetränke

Pächterin: Irmengard Tremel, Trostberger Str. 1, 83132 Pittenhart
Tel.: 08624 879 89 57, www.altezollstation.de

Öffnungszeiten: Montag und Dienstag Ruhetag, Mittwoch bis Freitag 9 – 14 Uhr und 17-23Uhr
Samstag und Sonntag 9-23 Uhr

Die Preise verstehen sich in Euro inklusive MwSt. und Service.