

Lahnerstüb'n

TAGESKARTE

Euro

Was zum Löffeln

Suppe des Tages

5,90

Was Grüns

Bunte Blattsalate mit Gemüse-Juliennes nach Saison und unserem Hausdressing

Kleiner (Beilagen-) Salat

4,50

Mittelgroßer Salat

6,50

Großer Salat

9,80

Bunter Salat mit Schmankerl

13,80

Was Kloans

Obatzda-Brot, cremig-würzig

4,90

Griebenschmalz-Brot

4,90

Bayerischer Wurstsalat mit Zwiebeln, Essig, Öl und unserem feinen Roggenbrot

9,00

Schweizer Wurstsalat mit Emmentaler, Zwiebeln, Essig, Öl und unserem feinen Roggenbrot

9,50

Was Gscheids

Lahnerstüb'n-Almkasspatzn (hausgemachte Spatzn mit Bio-Bergkas)

12,50

Lahnerstüb'n – Knödl, stets frisch und nach Angebot von Feld und Alm, dazu ausgelassene Butter und Parmesan

13,50

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein, wahlweise mit Bratkartoffeln oder Pommes frites

13,50

Vegetarische und vegane Gerichte

Feine Bandnudeln mit Lahnerstüb'n-Pesto der Saison

14,50

Rote Bandnudeln mit Gemüse, angeschmolzen, Nüssen und Haus-Pesto der Saison

15,50

Bandnudeln mit feiner Curry-Sauce und Gemüsestreifen

14,50

Maultaschen, gefüllt mit Gemüse, angeschmolzen, mit Kernen und Haus-Pesto der Saison

15,50

Pizza Antica Vegetariana, wahlweise auch ohne Käse und vegan

13,00

Lahnerstüb'n-Burger Vegan mit einem Patty aus Black Beans, Haferflocken und Mandeln in

15,50

Focaccia-Semmel mit Salatblättern, Tomaten, rohen Zwiebeln

Kinder und Senioren

Sie wollen ein kleine Portion? Sprechen Sie mit unseren Service-Mitarbeitern, die Ihre Wünsche gerne mit der Küche abklären.

Liebe Gäste, da bei uns alles frisch gekocht wird, gönnen wir Ihnen eine kleine Extra-Auszeit. Entspannen Sie, genießen Sie. Sollten Sie unter einer Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit leiden, sprechen Sie uns bitte an, wir finden dann sicher das passende Gericht für Sie.

Lahnerstüb'n

TAGESKARTE

Lahnerstüb'n-Burger

Lahnerstüb'n-Burger Classic mit Rinderhack-Patty vom Angus-Rind in Focaccia-Semmel mit Salatblättern, Tomaten, rohen Zwiebeln und mildem Bergkäse 15,50

Lahnerstüb'n-Burger Classic mit Rinderhack-Patty vom Wagyu-Rind 19,50

Lahnerstüb'n-Burger Vegan mit einem Patty aus Black Beans, Haferflocken und Mandeln in Focaccia-Semmel mit Salatblättern, Tomaten, rohen Zwiebeln 15,50

Alle Burger mit zweierlei hausgemachten Saucen

Dazu Pommes frites „normal“ oder von Süßkartoffeln, die Portion 3,50 / 4,90

Aus dem Ofen

Lahnerstüb'n Pizza Antica - eine köstliche Focaccia aus lang gereiftem Teig mit bestens verdaulichen Zutaten

Pizza Antica Margherita (Tomatensauce und Mozzarella) 10,50

Pizza Antica Prosciutto (mit Schinken, auf Wunsch zusätzl. Schwammerl) 12,00

Pizza Antica Salame (mit Salami) 12,00

Pizza Antica Tonno (mit Thunfisch und Zwiebeln) 12,50

Pizza Antica 4 Stagioni (mit Gemüse, versch. Käse, Schinken, Thunfisch) 13,00

Pizza Antica Speciale (Tomatensauce, Mozzarella und Belag nach Wunsch) 13,00

Pizza Antica Vegetariana, wahlweise auch ohne Käse und vegan 13,00

Flammkuchen

Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln oder Blauschimmel-Kas und Zucchini groß/kleiner 12,00 / 8,50

Flammkuchen mit Rinderhack und scharfen Jalapenos groß/kleiner 13,00 / 9,50

Was Siass

Eis von der Manufaktur „Lausbua“ aus Dietramszell, die Kugel 2,00

Hausgemachter Kuchen, das Stück 3,50

Ein Hinweis zu den von uns verwendeten Grundprodukten:

In Lenggries/Steinbach werden seit einiger Zeit von der Genossenschaft Biotop feine Gemüse angebaut, die wir aus tiefer Überzeugung und mit Achtung verarbeiten. Ebenso beziehen wir unser Fleisch möglichst von Bauern und Jägern aus dem Isarwinkel oder dem Oberland. Das Burgerfleisch vom Angus- oder Wagyu-Rind liefert uns Stiens Beef. Die Fische stammen aus dem Lenggrieser Ortsteil Wegscheid, wo klare Bergbäche die Teiche durchfließen, und aus dem Walchensee. Die Käse kommen fast alle von der Bio-Sennereigenossenschaft Hatzenstädt in Niederndorferberg/Tirol unweit von Aschau i. Chiemgau und vom Ziegenhof Lenggries-Winkl. Knödelbrot und Semmeln liefert uns die Bäckerei Bammer in Lenggries/Fleck. Die Gewürze beziehen wir bei dem Gewürz- und Tee-Fachgeschäft „Kräuterhexe“ in Lenggries. „Kräuterhexe“ Ingrid Pummer ist zertifizierte Gewürz-Sommelière.