

Ein herzliches Willkommen

im Landgasthof

"Zur Quelle"

Ein Wort in eigener Sache:

Unsere Preise verstehen sich:

In Euro **incl.** Bedienung, 19 % MwSt., Lohnsteuer, Kirchensteuer, Einkommensteuer, Umsatzsteuer, Wein-, Schaumwein-, Bier- und Brandweinsteuer, Gewerbesteuer, Sozial- und Krankenversicherung, SOLI, Feuer- und Haftpflichtversicherung, Rentenbeiträge, Diebstahlversicherung, Brandschutz, Gebühren für Schankerlaubnis, Berufsgenossenschaft, Beiträge für Hotel- und Gaststättenverband, Tilgungen, Schönheitsreparaturen am Gebäude, Gas- und Heizkosten, Wasser und Abwasser/Kanalgebühren, Strom, Müllabfuhr, Entsorgung von Sondermüll, Speiseresttonne, Putzmittelbedarf, Klopapier, Handtücher und Seife, Tischwäsche, Dekomaterial, Fuhrpark, Reinigung von Fettabscheider und Lüftungsanlagen, TÜV für Öltank, Feuerlöscher, Telefon und WLAN, Aushilfen, Bürobedarf, Kaminkehrer, GEMA, Rundfunk- und Fernsehgebühren, Wareneinkauf, Fahrkosten, Werbekosten, Grillkohle und Brennholz usw. usw.

Für Ihren Besuch bedanken sich der Finanzminister,
das hiesige Finanzamt, die Gemeinde Seeshaupt und die Wirtsleute

Mit freundlichen Grüßen

Der Wirt und Koch/Grillmeister

Frederik Pulwitt

Unsere
Erlebnisplatten:

Grillplatte "Mixed Grill American"

Gemischte Platte mit Rinder- und Schweinelende,
Hähnchenbrustfilet, Spare Ribs, Maiskolben
mit Pommes Frites und Kartoffelwedges

ab 2 bis 4 Personen; pro Person € 17,90

"Vulkan - Spieß" für 2 Personen

Gemischter Fleischspieß (Rind, Schwein & Pute), mit gegrillter
Paprika, Zwiebeln und Grillwürstchen
mit Pommes Frites und Kartoffelwedges

€ 34,00

unser **"Grillpfänderl" für 2 Personen**

Kleine gemischte Lendchen vom Rind, Schwein und
Hähnchen, auf Champignons in Rahm
mit hausgemachten Spätzle und Röstzwiebeln

€ 34,00

Grillkarte:

Vorspeisensalat

€ 4,00

Großer gemischter Salat

€ 7,90

Leberspätzlesuppe

€ 3,50

Kleine Gerichte:

"Grillfleisch" vom Schweinerücken

€ 8,90

1x Hähnchenbrustfilet

€ 10,90

Zu allen Hauptgängen
servieren wir unsere hausgemachte
Grillsauce, sowie Kräuterbutter
und als Auswahl:

Kartoffel-Wedges

oder Pommes Frites

oder Kartoffelrösti

oder Spätzle

oder Ofenkartoffel mit Kräuterquark

oder

1 x große Salatgarnitur!

vom Rind!

T - Bone Steak

- 650 g -

Der Klassiker der Steakkultur, mit dem typischen T-förmigen Knochen. Das Steak wird aus dem ganzen Roastbeef geschnitten, d.h. der Knochen, das Roastbeef und das Filet geben dem Steak sein berühmtes Aussehen.

Dry aged

€ 36,90

"Entrecôte" (Rib Eye) Steak

- 300 g -

Vom bayrischen Jungbullen, bestens vorgereift, besonders saftig und Zart durch die feine Marmorierung, süddeutsches Fleckvieh (gezüchtet aus der Urrasse Simmentaler)

€ 23,90

Rinderlendensteak (Roastbeef)

- 300 g -

Vom Jungbullen aus unserer Alpenregion. Das "klassische" Steak

€ 21,90

"Pfeffer Steak" aus der Rinderlende

- 300 g -

mit herzhaft leicht scharfer Grünen Pfeffer Sauce

€ 23,90

"Blackened Steak" aus der Rinderlende

- 300 g -

mit buntem Pfeffer, Kaffee, Paprika, Thymian
und Kreuzkümmel als Rub (Gewürzmischung).

Durch den Rub wird das Steak tiefschwarz beim Grillen

€ 23,90

"Barbaren Steak" was für echte Männer!

- 750 g (!) -

Hochrippenstück vom Jungbullen mit Knochen und Fettrand.

Ein großes Stück Fleisch pur!

Achtung: Wir servieren dazu keine Beilage, sondern empfehlen

dazu nur ein Knoblauchbrot

€ 24,90

vom Hähnchen!

"Hähnchenbrust"

- 260 g -

Zwei Hähnchenbrustfilets. Mager & butterzart,
sanft gegrillt und dadurch saftig

€ 13,90

"Tequila Hähnchen" Achtung: Süß & fruchtig!

- 260 g -

mit Orangen-Ananas-Tequila-Butter-Sauce

€ 15,90

was Gemischtes:

Mixed Grill "American"

Rinder- und Schweinelende, Hähnchenbrustfilet,
Spare Ribs und Maiskolben

€ 18,90

unser "Pfanderl":

Rinder- und Schweinelende, Hähnchenbrustfilet und Röstzwiebeln
auf Champignons in Rahm, in der Kupferpfanne serviert

€ 16,90

vom Lamm:

Lamm Karee Chops

- 450 g -

Aus Neeseeland, im ganzen am Knochen gereift. Die kleinen Chops
werden nur kurz und scharf gegrillt

€ 24,90

vom Lachs:

Lachs Schaschlik am Spieß mit Paprika und Zwiebeln

€ 16,90

vom Schwein:

Texas Rippen - Spareribs

- 400 g -

Marinierte Schälrippchen aus dem Schweinebauch.

€ 14,90

vom Schweinefilet:

"Räuberspieß"

Fleischspieß mit Zwiebeln, Paprika und Würstchen.

Dazu servieren wir scharfe Ajvar Sauce

€ 17,90.-

Bei diesen Gerichten grillen wir das Schweinefilet im ganzen und schneiden es dann auf. Um noch mehr Geschmack zu bekommen, grillen wir kurz die Stücke nochmals nach:

"Schlemmer Pfanne"

auf Champignons in Rahm

€ 14,90

"Gaumenkitzler"

mit einer herzhaft leicht scharfen Grünen Pfeffer Sauce

€ 14,90

"Teufels Art"

mit einer herzhaft scharfen Ajvar Sauce

€ 13,90

unser "Holzfällerchen"

breit und dünn geklopft, mit Röstzwiebeln

€ 12,90

unser "Bayrisch Steak"

breit und dünn geklopft, frischen Zwiebeln
und original bayrischem Obazda

€ 14,90

"Jamaika Schwein" jetzt wird's wild!

Schweinefilet umwickelt mit Speck und Banane in der Schale am
Spieß. Anschließend flambiert mit Dark Rum aus Jamaika.

Hier trifft süß herzhaft!

€ 16,90

vom Wildschwein:

Wildschweinfrischlingsrücken am Spieß gegrillt,
gesteckt mit Rosenkohl und Zwiebeln

€ 17,90

Vegetarisch:

Grillgemüse (Champignons, Zucchini, Paprika)

mit Ofenkartoffel und Kräuterquark

€ 10,90

Dessert's:

Gegrillte Banane
flambiert mit Rum-Honigbutter,
vanilleeis und Sahne
€ 5,90

"Piña Colada"

unser "Piña Colada" ist kein Cocktail, sondern ein Dessert vom Grill. Wir grillen **Ananasspalten**, legen ein Kugel Choco Coca Nut Eis dazu, verfeinern mit Sahne und flambieren mit Dark Rum aus Jamaika.
€ 5,90

Extra's:

- Knoblauchbrot vom Roggenbrot, je Brotscheibe € 1,50
- Beilage, je € 3,50
- Maiskolben € 2,50
- verschiedene Saucen, je € 2,10
- Beilagensalat € 4,00

Grillen:

Grillen, in seiner verschiedensten Art, begeistert weltweit immer mehr Menschen. Gerade in Deutschland ist das Grillen längst "voll" angekommen. Laut einer Umfrage sind über 90 % aller Deutschen vom Grillen begeistert.

Woher kommt die Leidenschaft zum Grillen?

Fest steht, dass das Grillen so alt wie die Menschheit ist: Schon vor 300.000 Jahren grillten Jäger weltweit ihren frisch erlegten Fang über offene Feuerstellen. Später wurden mancherorts Eisenkreuze über Bodenfeuern (Asado), zuweilen auch heiße Steine, Bananenblätter oder Erdöfen verwendet. Im 4. nachchristlichen Jahrhundert entdeckte die römische Kochkunst den eigens hergestellten Grillrost. Der geläufige Begriff "Barbecue", der wahrscheinlich der Sprache eines haitianischen Stammes entstammt, bezeichnet "einen über dem Feuer gebratenen Fleischspieß". Man kann also sagen, die Kultur der Menschheit ist auch mit an den Feuerstellen entstanden.

Nur die Objekte der Grill-Begierde waren verschiedene: Die alten Ägypter griffen bei manchem Grillfeuer - mangels schmackhafter Alternativen - auf Krokodile und Hyänen zurück, während die Römer sich bereits an Bratwürsten probierten. Lange Zeit aber war das Grillen wegen der hohen Fleischkosten ein Privileg der betuchten Oberschicht, die es sich leisten konnten, das kostbare Fett durch den Grillrost tropfen zu lassen.

Warum aber wird heute immer mehr gegrillt, obwohl uns täglich höchste Kochkunst begleitet, Lieferservice uns locken und Induktionskochfelder sowie Mikrowellen schnell und einfach zubereitete Kost versprechen? Uns geht es wohl kaum um das bloße "Sattwerden". Grillen ist zu einem fast rituellen Element der Freizeitgestaltung geworden und dient dem geselligen Beisammensein. Nicht zuletzt dank seines einzigartigen Geschmackserlebnisses ist Grillen so beliebt wie nie.

Grill AGB's:

Alle "Gramm" - Angaben sind "ca." Gewichte - je nach Zuschnitt und Wuchs der einzelnen Tiere!

Alle "Gramm" - Angaben beziehen sich auf das Rohgewicht vor dem Grillen!

Beim Grillen muß die Temperatur genau richtig sein - daher kann es zu Wartezeiten kommen!

Monster - Steaks!

Tomahawk - Steak!

- 1.5 kg (!) -

Das extra dick geschnittene Entrecôte wird aus dem hinteren Teil der Hochrippe geschnitten. Dabei belassen wir das Eye of Rib am kompletten Rippenknochen. So bekommt unser Tomahawk-Steak einen einzigartigen Look und auf dem Grill sorgt der Rippenknochen für ein besonders intensives Fleischaroma. Seinen Namen erhielt das Tomahawk-Steak übrigens aufgrund seiner Ähnlichkeit zu den berühmten Indianer-Äxten (Tomahawks). Das *Tomahawk Steak* hinterlässt auf dem Teller einen wahnsinnigen Eindruck - und das Auge isst ja bekanntlich mit! Unser Tomahawk Steak kommt aus Australien und ist für 2 Personen gedacht.

€ 79,00

(auf Anfrage oder auf Vorbestellung!)

Unser Special:

**Unsere
Standard
Karte**

Brotzeiten:

- | | |
|---|--------|
| 1) 2 Stück Wiener mit Brot | € 3,00 |
| 2) Bayrischer Wurstsalat von der Lyoner mit Essig und Öl, Zwiebeln und Brot | € 5,90 |
| 3) Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Essig und Öl, Zwiebeln und Brot | € 6,90 |

Aus unserem Suppentopf:

- | | |
|----------------------------------|--------|
| 5) Leberspätzlesuppe | € 3,50 |
| 6) Steinpilzsuppe mit Sahnehaube | € 4,80 |

Kleine Gerichte:

- | | |
|--|---------|
| 7) "Grillfleisch" vom Schweinerücken mit Pommes Frites | € 7,90 |
| 8) Kleines Schweineschnitzel "Wiener Art" mit Pommes Frites | € 8,90 |
| 9) Curry Wurst --> scharf! <-- mit Pommes Frites | € 7,50 |
| 9a) unser " Holzfällerchen " Schweinerückensteak mit Kräuterbutter, Röstzwiebeln, Buttererbsen und Kartoffelrösti | € 10,90 |

Gerichte ohne Fleisch:

- | | |
|--|---------|
| 10) Kartoffelrösti mit Tomaten, überbacken mit Käse und großer Salatgarnitur | € 9,50 |
| 11) Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Pfannengemüse (gebratene Paprika, Zucchini, Champignons und Mais) | € 10,90 |

Unsere Salatspezialitäten:

¹²⁾ Kleiner gemischter Salat € 4,00

¹³⁾ Großer gemischter Salat € 7,90

Großer bunter **Salatteller** mit:

¹⁴⁾ - "Försterin" gebackenen Champignons € 9,90

¹⁶⁾ - Gebratenen Hähnchenbruststreifen € 9,50

¹⁷⁾ "**Toskana Salat**" mit gebratenen Garnelen,
Hähnchenbruststreifen und Champignons € 13,90

¹⁸⁾ "**Wellness - Teller**" Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel,
Chili Dip, Salatgarnitur und frischen Früchten € 12,90

¹⁹⁾ Gebratenes **Forellenfilet** auf großer Salatgarnitur
und frischen Früchten € 14,90

Fisch:

²⁰⁾ Gebratenes **Forellenfilet** an bunter Gemüseauswahl
und Kartoffelrösti

€ 14,90

"lecker" Schnitzel:

- 21) **Schweineschnitzel** "Wiener Art" mit Pommes Frites € 12,90
- 22) **"Schwaben Schnitzel"**
Schweineschnitzel mit Pilzrahmsauce und Spätzle € 11,90
- 23) **"Schweizer Schnitzel"**
Schweineschnitzel mit Schinken,
überbacken mit Käse und Kartoffel-Wedges € 13,90
- 24) **"Bayrisch Schnitzel"**
Schweineschnitzel mit Obazda, Zwiebeln,
überbacken mit Käse und Kartoffel-Wedges € 14,90
- 25) **X X L - Barbaren Schnitzel** mit Pommes Frites € 17,80

Hauptgerichte:

- 26) **Kalbsrahmbraten** mit Spätzle und gem. Salat € 12,90
- als kleine Portion: € 10,90
- 27) **Hirschbraten** mit Maronensauce,
Kartoffelknödel und Glühweinblaukraut € 13,90
- 28) **Mixed Grill "American"**
Rinder- und Schweinelende, Hähnchenbrustfilet
mit Grillwürstchen, Kräuterbutter, hausgemachte BBQ Sauce,
auf Pommes Frites und Wedges € 16,90
- 29) **"Schlemmer Pfanne"**
Zartes Schweinefilet auf frischen Champignons in Rahm
und Spätzle, in der Pfanne serviert € 14,90
- 30) **"Gaumenkitzler"**
Zartes Schweinefilet mit einer herzhaft leicht scharfen
Grünen Pfeffer Sauce mit Kartoffel Wedges € 13,90
- 30aj) **"Teufels Art"**
Zartes Schweinefilet auf scharf-pikanter Paprika Sauce
mit Pommes Frites € 12,90

Für kleine Naschkatzen:

31)	3 Stück hausgemachte Apfelkücherl mit Zimt und Zucker, Vanilleeis und Sahne	€ 6,50
32)	Kleines gemischtes Eis (3 Kugeln)	€ 3,00
33)	+ Sahne	€ 0,80
34)	Großer Eisbecher mit frischen Früchten und Sahne	€ 5,90
35)	"Baileys Becher" mit Krokant-, Vanille- und Schokoeis, Baileys und Sahne	€ 6,30
36)	Warmer Topfenstrudel	€ 3,00
37)	Topfenstrudel mit Vanilleeis und Sahne	€ 4,80
38)	Eiskaffee mit Sahne	€ 3,90

Heiße Getränke:

	Espresso / Tasse Kaffee ₍₇₎	€ 2,00
	Doppelter Espresso ₍₇₎	€ 3,50
	Haferl Kaffee ₍₇₎	€ 3,00
	Portion Kaffee ₍₇₎	€ 4,00
	Haferl Schokolade mit Sahne _(G)	€ 3,20
	Haferl Cappuccino mit Sahne _(7,G)	€ 3,00
	Haferl Tee (verschiedene Sorten) ₍₇₎	€ 2,60
	Haferl Glühwein _(O)	€ 3,00

Bierspezialitäten:

Augustiner Bräu München:

Hell	0,5 l	€ 3,30
Hell	0,25 l	€ 2,10
Pils	0,33 l	€ 3,30
Edelstoff	0,5 l	€ 3,60
Dunkel Bier	0,5 l	€ 3,50
Weißbier hell	0,5 l	€ 3,50
Radler	0,5 l	€ 3,30
Ruß / Cola Weißbier ⁽⁷⁾	0,5 l	€ 3,50

Schloßbrauerei Kaltenberg:

König Ludwig Weißbier dunkel	0,5 l	€ 3,50
König Ludwig Weißbier light od. alkoholfrei	0,5 l	€ 3,50
König Ludwig Dunkel	0,5 l	€ 3,50

Alkoholfreie Getränke und Säfte:

Spezi/Coca Cola/ Limo weiß od. Orange ⁽⁷⁾	0,5 l	€ 3,30
Spezi/Coca Cola/ Limo weiß od. Orange ⁽⁷⁾	0,25 l	€ 2,10
Flasche Mineralwasser von Adelholzener	0,7 l	€ 3,80
Tafelwasser	0,5 l	€ 2,90
Tafelwasser	0,25 l	€ 1,90
Diverse Saftschorlen 3,30	0,5 l	€
Diverse Saftschorlen	0,25 l	€ 2,10
Saft	0,25 l	€ 2,50

Falls Sie sich fragen, was wir mit dem tollen Grill
in unserem Restaurant anstellen:

Wir grillen an folgenden Tagen:

*Samstag, Sonntag & Montag **ab 18 Uhr !***

*Dienstag, Mittwoch & Freitags: **ab 10***
Reservierungen abends

Donnerstag & Montag/ Freitag Mittag
Ruhetag

Mittags und Sonst kochen wir nach
unserer kleinen Standard Karte

Gerne grillen wir auch extra für
angemeldete Gruppen und Ihre
Festlichkeiten!

Das Auge trant, die Füße stinken, man sollte viel mehr

Schnäpse trinken!

unsere klaren Schnäpse: je 2 cl je € 2,30

- Marille - Haselnuß - Obstwasser / "Obstler"

- Kirschwasser - Enzian - Birne / "Williams"

unsere Kräuter Schnäpse: je 2 cl je € 2,30

- Underberg - Blutwurz - Fernet Branca

- Ramazzotti - Jägermeister

unsere Liköre: je 3 cl je € 3,00

- Kirsche - Baileys - Eierlikör - Marille - Nusseler

Edel Brände

von der Destillerie Gebrüder Veith aus Jenhausen,
unserem Nachbardorf, wo High-Tech auf Tradition trifft und
Hochprozentiges auf Fingerspitzengefühl!

- Edel "**Birne**" Obstbrand im Holzfass gereift 45 % vol

2 cl € 4,90

oder "Runde" in der kleinen 0,1 l Flasche
für bis zu 5 Personen zum selber einschenken € 22,00

- Edel "**Vogelbeere**" Obstbrand 44 % vol

2 cl € 4,60

oder "Runde" in der kleinen 0,1 l Flasche
für bis zu 5 Personen zum selber einschenken € 20,50

- Edel "**Quitte**" Obstbrand 44% vol

2 cl € 4,20

oder "Runde" in der kleinen 0,1 l Flasche
für bis zu 5 Personen zum selber einschenken € 18,50

Zusatzstofflegende:

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker
5) geschwefelt 6) mit Phosphat 7) mit Koffein

Allergenlegende:

A - Glutenhaltiges Getreide B - Krebstiere C - Ei D - Fisch E - Erdnuss F - Soja G - Milch oder Laktose
H - Schalenfrüchte L - Sellerie M - Senf N - Sesam O - Sulfite P - Lupinen R - Weichtiere

„Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den ausgewiesenen Allergenen Spuren anderer
Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.“

- | | |
|------------------------------|-------------------|
| 1) (1,2,3,4,6, A,C,F,H,N,G) | 31) (1,2,3,A,C,G) |
| 2) (2,3,6,F,M,O) | 32) (1,2,3,C,G) |
| 3) (2,3,6,F,M,O,G,A) | 33) (G) |
| 4) | 34) (1,2,3,C,G) |
| 5) (2,3,A,C,G,L) | 35) (1,2,3,C,G,O) |
| 6) (2,3,G,A,C,L) | 36) (A,C,G) |
| 7) -- | 37) (1,2,3,C,G) |
| 8) (A,C) | 38) (1,2,3,7,C,G) |
| 9) (2,3,6;F,M,O) | |
| 10) (C,M,G) | |
| 11) (G) | 11a) (3,5,A,G) |
| 12) (C,M) | |
| 13) (C,M) | |
| 14) (A,C,G,M) | |
| 15) | |
| 16) (C,A,G,H,L,M) | |
| 17) (B,C,A,G,H,L,M) | |
| 18) (3,C,A,G,H,L,M) | |
| 19) -- | |
| 20) (A,D,G) | |
| 20a) | |
| 21) (A,C) | |
| 22) (A,C,G) | |
| 23) (A,C,G) | |
| 24) (A,C,G) | |
| 25) (A,C) | |
| 26) (A,C,G,M) | |
| 27) (6,A,C,G,H,M,O) | |
| 28) (1,2,3,4,6; A,C,F,H,N,G) | |
| 29) (A,G) | |
| 30) (G) | |
| 30a) (G) | |