

# Griäß God im Landhaus Bavaria



*Habe di Ehre Ihr liaben Leit!*

*Des is fei schee und gfreid uns narrisch, dass es zu uns kumma seids! Ob frisch dazua'g'roast oder schwarzgeld  
Stammtischler - bei uns san olle recht! Lass't's eich schmecka mit aner goiden'n Hoibe,  
grod frisch ausm Fassl o' zaft, an reesch'n Krustnbratn mit Knedl und wie von da Oma selba gmacht's Schiussa'l Apfel-  
Blaukraut dazua, so kimmt glei wieda Lebb'n in d'Baszn! Ob im schattigen Biergarten oder drinna in da Wirtsstüb'n - mia  
gfrein uns sackerisch auf Eich!*

*Vergelt's God, auf vui scheene Stunden mitanand!  
Ein Prosit auf die Gemiatlichkeit!*

*D'Wirtin und das gesamte Bavaria-Team*



## Öffnungszeiten

**Montag & Dienstag**

ab 17:30 Uhr geöffnet

**Mittwoch**

11:30-14:00 & 17:30-22:00 Uhr

**Donnerstag & Freitag**

*Ruhetage*

**Samstag**

11:30-14:00 & 17:30-22:00 Uhr

**Sonntag**

11:30-16:00 Uhr

**Unsere  
Küchenzeiten sind  
wie folgt:**

**Mittags Mi, Sa**

11:30-13:30 Uhr

**Abends Mo, Di, Mi & Sa**

17:30-21:00 Uhr

**Sonntag**

11:30-15:15 Uhr

## Mittagstisch

**04.08-10.08.25**

### Montag

#### Burgertag

Unseren Bavaria-Burger mit feinstem Rinderhack (ca. 200g) & frischen Zutaten, dazu wahlweise Käse, Bacon, Spiegelei als Extra-Beilagen (1,50 €/pro Beilage) den eigenen Wünschen nach belegbar, müsst Ihr einfach probieren. ab € 14

### Dienstag

#### Ripperl

Im Ofen über viele Stunden auf niedriger Temperatur schonend gegart und kurz vorm servieren bei hoher Temperatur auf dem Grill cross angeberaten sind unsere Ripperl mit Steakhouse Pommes und kleinem gem. Salat ein ganz besonderes Schmanckerl

### Mittwoch

#### Schnitzeltag

Der Schnitzeltag bietet mit zehn weiteren schmackhaften Kreationen zu sagenhaften Tiefstpreisen alles, was das Herz begehrt. Ob ein Salzburger- oder Klassiker wie das Cordon bleu, gibt es lediglich mittwochs, und zwar bereits ab € 14

#### Tagesschnapp

Bayrischer Wurstsalat mit kross gebratenen Bratkartoffeln, hausgemachtem Radisalat in Sahnedressing, reich garniert mit roten Zwiebeln € 10

#### Eb's o. Fleisch

„Schwammerlknödel“ Kartoffelknödel Teig mit leckerer Pilz Füllung in Butter und frischen Gartenkräutern geschwenkt dazu geschmortes Sommergemüse € 11

**Donnerstag & Freitag  
ruht der Bajuware!**

### Samstag

#### Dauerbrenner

Jeden Samstag gibt's Rinderrouladen nach "Hausfrauenart", gefüllt mit Zwiebeln, sauren Gurken, Senf samt Omas leckeren Apfelblaukraut & Kartoffelknödel € 16

#### Tagesschnapp

Deftiges Holzfäller Steak vom Grill mit selbstgemachter Kräuterbutter und bayerischem Kartoffel-Gurkensalat € 11

#### Eb's o. Fleisch

Palatschinken gefüllt mit Zucchini, an frischen bunten Sommer Salaten mit fruchtigen Dressing € 11

### Sonntag

#### Schmancker'l

Unser frisch zubereiteter Krustenbraten und selbstgemachten Kartoffelknödel mit Omas Apfelblaukraut müssen Sie probiert haben (nur solange der Vorrat reicht) € 18

#### Eb's Siaß

Kaiserschmarrn, fluffig ausgebacken mit Rosinen verfeinert und in der Pfanne karamellisiert, mit Preiselbeeren im Gusspfännchen serviert, des Kaisers größte Sünd € 12

