



Zum Lang





*„Jemanden zu Gast haben, heißt für sein Glück zu sorgen,
solange er unter unserem Dach weilt“*



In unserer Speisekarte, versuchen wir Sie, durch Fußnoten so weit wie möglich über die enthaltene Inhaltstoffe zu informieren. Soweit Sie von Allergenen betroffen sind, melden Sie sich.

Gerne geben wir Ihnen nähere Auskunft, über die in den Speisen enthaltenen Zutaten. Oder Sie sprechen gleich mit der Küchenchefin „Ursula“, da wir frisch für Sie kochen gibt es immer eine Möglichkeit, um das richtige für Sie zubereiten zu dürfen.

Winter – Öffnungszeiten

von November - März

Mittwoch – Donnerstag von 17:00 - 22:00 Uhr

Warme Küche: von 17:00 – 19:30 Uhr

Freitag - Samstag von 10:30 - 23:00 Uhr

Warme Küche: von 11:00 – 14:00 Uhr und von 17:00 – 20:30 Uhr

Sonntag von 09:00 - 17:00 Uhr

Warme Küche: von 11:00 – 15:00 Uhr

ZUSATZSTOFFE:

1 = mit Farbstoff / 2 = mit Konservierungsstoff / 3 = mit Antioxidationsmittel / 4 = mit Geschmacksverstärker / 5 = geschwefelt / 6 = geschwärzt / 7 = mit Phosphat / 8 = mit Süßungsmittel / 9 = enthält eine Phenylalaninquelle / 10 = chininhaltig / 12 = koffeinhaltig / 13 = Taurinhaltig / 14 = gewachst / 15 = mit Nitrit Pökelsalz / 16 = Tartrazin (mit Farbstoff, kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)

ALLERGENE:

A = glutenhaltiges Getreide / A1 = Weizen (wie Dinkel oder Chorasana-Weizen) / A2 = Roggen / A3 = Gerste / A4 = Hafer / A5 = Kamut oder Hybridstämme davon sowie Erzeugnisse daraus nennen / B = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse / C = Eier und Eierzeugnisse / D = Fisch und Fischerzeugnisse / E = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse / F = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse / G = Milch und Milcherzeugnisse / H = Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse / H1 = Mandeln // H2 = Haselnüsse / H3 = Walnüsse / H4 = Cashewnüsse / H5 = Pecannüsse / H6 = Paranüsse / H7 = Pistazien / H8 = Macadamia- oder Queensland Nüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse nennen / J = Sellerie und Sellerieerzeugnisse / K = Senf und Senferzeugnisse / L = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse / M = Schwefeldioxid und Sulfate / N = Lupinen und Lupinenerzeugnisse / O = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse



„Jemanden zu Gast haben, heißt
für sein Glück zu sorgen, solange
er unter unserem Dach weilt ..“



Franz Empfehlungen

Rotling

Juliuspital

Würzburg / Franken

*Eine Cuvée aus Riesling, Müller-
Thurgau, Domina*

*Eine strahlende, himbeerrote
Farbe fängt den Blick des
Genießers ein. Der Duft ist
fruchtig-frisch und lebendig
und erinnert an köstliche
Amarenakirschen, Hagebutte,
Pfirsich und rote Grütze mit
einem Hauch von Kräutern,
und Gewürzen. Saftig und
voller Frucht wird der Gaumen
beglückt von dem
Zusammenspiel der intensiven
Frucht und der harmonischen
Säure – einfach zauberhaft
erfrischend und animierend mit
einer guten Struktur.*

Glas 0.1l € 4,20

Flasche 0.75l € 27,90

Gangerl zum Anfanga

Ziegenkäse ^{A, G, J,}

mit Birnen-Chutney | Walnuss | Feigensenf | Baguette € 8,90

vegane

Frühlingsrolle ^{A1; J; K;}

Salatbouquet | süß-sauer Soße | € 8,50

... oder a Supperl vorweg?

Hausgemachte

Rinderbrühe *mit Gemüsestreifen im Rexglas auf Heubett serviert € 5,20*

dazu Leberknödel ^{A1, G, C, J} *oder*

Schöberl ^{A1, G, C, J} *oder*

Kaspressknödel

Kohlrabicremesuppe ^{A1, G, C,}

Normale Portion € 5,90

kleine Portion € 3,20



*Um einen guten Salat anzurichten,
braucht man vier Charaktere!*



Einen Verschwender für das Öl,
einen Geizhals für den Essig,
einen Weisen für das Salz,
einen Narren für den Pfeffer

Française Copée

da „*Steirische*“ ^{A1, C, E, D, K, J}

Backhendl | frische Wintersalate | Kürbiskernöl | Baguette € 17,20

da „*Ziegen-Salat*“ ^{A, C, E, G, I, J} *wow der schmeckt guaaat !*

Ziegenkäse | frische Wintersalate | Baguette € 17,40

da „*Gsunde- Salat*“ ^{A, C, G, I, J, K}

Hirsepflanzerl | frische Wintersalate | Käse | Baguette € 16,90

da „*Vegi - Salat*“ ^{A, C, G, I, J, K}

*Mandelreis-Bällchen | frische Wintersalate | Karottensticks in Sesam
Brotchips | Baguette € 16,90*

Knoblauchbaguette ^{A1, C, G} € 5,60

Frische bunte Salate der Saison ^{I, J}

... große Portion € 5,90

... kleine Portion € 3,90

Franz's Empfehlung

Riesling

trocken

*Weingut Karl Pfaffmann,
Walsheim / Pfalz*

*Mit dieser feinen Riesling
Selektion haben wir eine Riesling
Trauben bei der saftige Litschi-,
Nektarine- und Apfelnoten
entstehen, die sich mit einem
finalen Grapefruitaroma
wunderbar im Glas entfalten.
Ggleichzeitig sorgen die elegante
Mineralität und fruchtige Säure
für die Steigerung des Verlangens
nach einem zweiten Glas dieses
edlen Rieslings*

Glas 0.1l € 4,50

Flasche 0.75l € 29,50



*Eine gute Küche,
ist das Fundament allen Glückes!*

Georges Auguste Escoffier



*Deswegen ist das Cordon Bleu
...immer eine Sünde wert*

Ursulas Burger

Brioche Burger

A1; E; G; C; H1-3

*Brioche Bun / Rinder Patty /
Cheddarkäse / Preiselbeer /
Erdnussbutter / Jalapeños /
Nussmayo / Pommes Frites*

€ 18,50

Vegan

Vegi Burger A1; G; H3

*Vollkorn Bun / Spinat-Patty /
Ziegenkäse / Feigensenf /
Walnüsse / rote Zwiebelmarmelade /
Pommes Frites*

€ 18,20

Cordon Bleu klassisch A1; G; C,15,

*Schweinelende / Schinken / Käse
Pommes Frites oder Bratkartoffel € 17,80*

Ursula's Empfehlung

Genuss Cordon Bleu A1, G, C,15

*Schweinelende / Kürbiskernpanade / Schinken /
Blattspinat / Mozzarella / Kohlrabi- Kartoffel Gröstl € 18,90*

Unser Klassiker

Schweineschnitzel „Wiener Art“ A1, C, G,
dazu servieren wir Pommes Frites € 14,20

*Am Sonntag
servieren wir immer
frischen*

Schweinebraten

A1; G; C; J; M; 15

*Schweinehals u. Schweinebauch /
Semmelknödel / Reibeknödel
warmer Krautsalat
€ 15,90*



Alles hängt vom Geschmack ab
und von der Fähigkeit,
die Dinge anzuordnen



Ursulas Empfehlung

A1; C; G;

Rindsbackerl

Serviettenknödel /
Apfel-Blaukraut
€ 18,50

A1, C, G, 15

Gottsdorfer Krautwickerl

dazu gibt's an Erdäpfelbrei
mit Pilzsahnesoße

€ 16,90

Spitzkraut & Knödel vegan; A1

Spitzkraut / Fleckknödel / Paprika / Spinat € 16,50

Vegetarisch

Rote Beete trifft Mohn A1; C; G;

Rote Beete / Polenta / Mohn / Kohl € 16,50

Vegetarisch

Palatschinken A1; C; G; J

Knoblauch / Spinat / Mozzarella / frische Salate € 16,50

Rostbraten vom Saibling A1; D; G; H2

Röstzwiebel / Kartoffel € 19,80

Filet von der Hähnchenbrust A1,

Tandoori Kokossoße / Zuckerschoten / Reis € 17,50

Zwiebelrostbraten A1

aus der Lende / Bratkartoffel / Röstzwiebel € 23,50

Franz's Empfehlung

Blauer Zweigelt

2021 trocken

Weingut Armin Huber,
Strass im Strassertal

Dieser Wein zeigt sich
gehaltvoll, fruchtig, mit violett-
rötlicher Farbe. Das Bukett ist
jung, mit charakteristischem
Weichselkirsche Aroma, einem
Hauch von Vanille und weichen
Tanninen im Abgang.

Ideal zu kalten Speisen wie
Salaten und leichten Fisch- und
Geflügelgerichten. Pasta und
leichte Käse vertragen sich
hervorragend mit diesem
jungen Rotwein, der auch gern
ohne Speisenbegleitung als
Aperitif getrunken wird.

Glas 0.1l € 4,50



*Allem kann ich Widerstehen,
nur der Versuchung nicht!*



Unsere Kaffees

- Espresso € 2,90
- Espresso Doppio € 4,80
- Espresso Macchiato.. € 3,90
- Cappuccino..... € 3,90
- Latte Macchiato..... € 4,60
- Milchkaffee € 5,20
- Tasse Kaffee € 3,50
- Haferl Kaffee..... € 4,20

Für alle „G’schleckerten“

Gebackener Vanille-Eisknödel ^{A, C, G,}

- auf Himbeersoße € 8,90
- kleine Portion € 5,90

Cheese Cake ^{A1, G, C}

- Kandierte Schokolade | Birnenragout € 8,90

Zwetschgenbovesen ^{A1, G, C}

- Zwetschgenröster € 7,90

Das kleine Dessert ^{C, G}

- mal dies, mal das | Früchte | Espresso € 7,60

Dessertvariation „Zum Lang“ ^{A1, C, H1-8, G,}

- Verschiedene Nachspeisen originell serviert...mmmmhhhh € 12,90

Wenn’s draußen kalt ist!

- Heiße Schokolade G..... € 3,90
- Heiße Zitrone..... € 3,30
frisch gepresst
- Unsere Tees € 3,90
(KEO-Tee von Azul)
Darjeeling; Waldbeeren, Orancuja;
Pfefferminze; Kräuterharmonie;
Insel der Sinne (Ingwer);
Rooibos Karamell; Grüner Tee

„Zeit is´s zum Brotzeit´n!“

Unsere Brotzeit gibt´s Mittag oder auf d´Nocht oder
 wenn´st an Gusto hast a!

Ein Schnäpschen in Ehren...

Michael Kerschbaum,
 Sonndorf; Bay. Wald.

Williams	2cl	€ 4,20
Opfe-Brand	2cl	€ 4,20
Zwetschgenbrand	2cl	€ 4,20
Blutwurz	2cl	€ 4,20
Bärwurz	2cl	€ 4,20

* * *

Wir danken für Ihren Besuch
 und freuen uns schon
 auf das nächste Mal!

Ursula & Franz Bauer
 mit Team

Brotzeitbrettl „Zum Lang“^{A5, A; G, 8, 5}

- ois was ma in da Kuchl finden!

kalter Braten Schinken Käse Geräuchertes Penninger Schnaps Brot Butter	€	18,80
ohne Schnapsperl	€	14,90

Kasbrettl^{A; G}

Käsevariationen mit Brot und Butter € 18,50

Bayerischer Wurstsalat^{A1; 5}

mit Brot € 11,20

Schweizer Wurstsalat^{A1; 5}

mit Brot € 12,90

Gebackener Camembert^{K1; A1}

mit Preiselbeeren und Salat € 10,80

Ein Schnäpschen in Ehren...

Penninger Edelbrände
 Waldkirchen; Bay. Wald.

Blutwurz	2cl	€ 3,90
Bärwurz	2cl	€ 3,90
Haselnussbrand	2cl	€ 4,50
Granit Gin	2cl	€ 5,80

Edel Liköre 2cl € 3,90
 Schlehen; Waldbeeren; Marille
 Haselnuss

Grappa

Distilleria Marzadro; Trento

Amarone	2cl	€ 7,20
Le Diciotto	2cl	€ 6,50
La Trentina	2cl	€ 6,2



... einkehren
bei Freunden!



Habt's an durscht ... ? na dann Prost

Saft oder Saftschorle

(Lindauer/Bodensee)

Apfel-; Orangen-,
Johannisbeere-, Kirsch-,
Trauben-; Multivitamin-;
Mango

Saft	0,2l	€ 3,50
Saftschorle	0,2l	€ 2,90
Saftschorle.....	0,4l	€ 4,30

Hausweine

1,0 l Flasche

(Weingut Waldschütz – Strass in
Strassertal)

Grüner Veltliner	0,2l	€ 4,20
Grüner Veltliner	0,1l	€ 2,80
Blauer Zweigelt.....	0,2l	€ 4,20
Blauer Zweigelt.....	0,1l	€ 2,80

Weinschorle	0,5l	€ 5,90
Weinschorle.....	0,25l	€ 3,60

Da Bayer liebt die Berge von
unten, die Kirche von außen und
das Wirtshaus von innen?!

A frisch zapft's Bier

Innstadt hell ^{A3}	0,5l	€ 4,10
Innstadt hell ^{A3}	0,3l	€ 3,50
Innstadt Weizen hell ^{A3}	0,5l	€ 4,40
Innstadt Weizen hell ^{A1; A3}	0,3l	€ 3,80

Flaschenbiere

Pils ^{A3}	0,3l	€ 3,90
Leichtes Weizen ^{A1; A3}	0,5l	€ 4,40
Dunkles Weizen ^{A1; A3}	0,5l	€ 4,40
Alkoholfreies Weizen ^{A1; A3}	0,5l	€ 4,40
Alkoholfreies Bier ^{A3}	0,5l	€ 4,40
Innstadt Schwarzbier ^{A3}	0,5l	€ 5,10

Biermixgetränke

Radler ^{A2}	0,5l	€ 4,10
Russen Halbe ^{A2}	0,5l	€ 4,40
Cola Weizen ^{1,6; A1; A3}	0,5l	€ 5,10c

Alkoholfreie Getränke

Waldwasser still oder spritzig

Pyur-Wasser	0,2l	€ 2,40
Pyur-Wasser 	0,4l	€ 3,80
Pyur-Wasser	0,7l	€ 4,90

Flaschen

Spezi ^{1,9}	0,2l	€ 3,10
Spezi ^{1,9}	0,4l	€ 4,10
Fachingen medium/still	0,25 Fl.	€ 3,10
Fachingen medium/still	0,50 Fl.	€ 4,40
Fachingen medium	0,75 Fl.	€ 6,40
Coca Cola ^{1,6; 12}	0,33l	€ 3,70
Cola light ^{1,5,6; 12}	0,33l	€ 3,70
Almdudler original	0,35l	€ 3,90
Limonade Orangen od. Zitronen	0,2l	€ 2,70
Limonade Orangen od. Zitronen	0,4l	€ 3,80

... Prost!!

Lieber Gast, wenn Sie lieber mehr Bier oder mehr Limonade in
der Biermixgetränk haben möchten, so sagen Sie uns das bitte.

Denn bei uns wird Ihr Biermixgetränk noch selber gemischt



Feiern Sie Ihr Fest bei uns!

Wenn Sie Lust auf eine gemütliche Runde mit Freunden haben oder eine Feier jeglicher Art planen, bieten Ihnen unsere Stüberl das richtige Ambiente.

Ein besonderes Ambiente bietet der festlich geschmückte Saal für Hochzeitsfeiern, Musik und Tanzveranstaltungen sowie für größere Familienfeiern.

Und wenn Ihre Feier zu lang wird ...

... übernachten Sie einfach bei uns!

Unsere Zimmer 6 Wohlfühldoppelzimmer sind neugestaltet worden, jedes Einzelne hat seinen eigenen Stil erhalten, ein heimeliges Ambiente zum Wohlfühlen, mit warmen Farben, heimischem Holz und einem weichen Bett, sodass man gar nicht mehr aufstehen möchte!



UNSERE KAPAZITÄTEN

<i>Bauernstüb´n</i>	<i>40 Pers.</i>
<i>Kaminstüb´n</i>	<i>30 Pers.</i>
<i>Dorfstüb´n</i>	<i>15 Pers.</i>
<i>Wirtsstüb´n</i>	<i>10 Pers.</i>
<i>Saal mit Bar</i>	<i>70-140 Pers.</i>
<i>Gastgarten</i>	<i>40 Pers.</i>

Tel. 08593 / 93300

Rufen Sie uns an
 – wir beraten Sie gerne

*Doppelzimmer teilweise mit Balkon
 mit Du/WC/TV/Internet u. gemütlicher
 Sitzecke*

Preise pro Tag/Person

<i>ÜF-Wohlfühlzimmer</i>	<i>ab € 62,-</i>
<i>HP-Aufschlag</i>	<i>€ 30,-</i>
<i>HP Vegan Aufschlag</i>	<i>€ 35,-</i>
<i>Einzelzimmer Zuschlag</i>	<i>€ 15,-</i>
<i>Zuschlag für Hund</i>	<i>€ 8,-</i>