
Zum Lang

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

In unserer Speisenkarte, 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 Chorasan-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 „

Zum Gang
LANDHOTEL TRADITION

Franz Empfehlungen

Rotling

Juliusspital
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 Kürbis |Walnuss | Honig / Baguette € 9,50

Carpaccio vom Rind A1; G; J;
Balsamico Dressing | Parmesan \Baguette € 12,50

... 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

Kürbiscremesuppe A1, G, C,
Kürbis-Cantuccini | Kernöl € 5,90
kleine Portion € 3,20

Zum Lang
LANDHOTEL TRADITION

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

Francaise Copée

da „Herbst-Salat“ A1, H3, G, K,
frische Herbstsalate | Feldsalat | Kürbis | Walnüsse
Schafskäse | Balsamico-Dressing | Baguette € 16,90

da „Ziegen - Salat“ A, C, E, G, I, J, *wow der schmeckt guaaat !*
Ziegenkäse | frische Sommersalate | Baguette € 18,40

da „Steirische“ A1, C, E, D, K, J
Backhendl | frische Sommersalate | Kürbiskernöl | Baguette € 17,80

da „Gsunder - Salat“ A, C, G, I, J, K
Hirsepflanzerl | frische Sommersalate | Käse| Baguette € 17,80

Frische bunte Salate der Saison I, J,
... große Portion € 5,90
... kleine Portion € 4,20

Franz´ 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

Pullman Burger
A1; G;

Classic Bun | Pulled Pork | Röstzwiebel | Coleslaw | Pommes Frites | würzige Tomatensoße | Pommes Frites

€ 19,50

Vegan

Vegi Burger A1; G;

Orient Bun | hausgemachtes Falafelpflanzerl | Tomate | Gurke | würzige Tomatensoße | Jalapenos | Pommes Frites

€ 19,50

Unser Klassiker

Cordon Bleu *klassisch* A1; G; C,15,
Schweinelende | Schinken | Käse
Pommes Frites oder Bratkartoffel € 18,20

Schweineschnitzel *„Wiener Art“* A1, C, G,
dazu servieren wir Pommes Frites € 14,90

Ursula´s Empfehlung

Herbst Cordon Bleu A, G, C
Schweinelende | Most-Birne | Ziegenfrischkäse
Kürbis – Kartoffelstampf | Mostschaumsoße € 19,50

Zum Gang
LANDHOTEL TRADITION

Franz´ Empfehlung

Bio Weiße
Zweigelt
2025 trocken
Weingut Topf,
Strass im Strassertal

Duft nach frischen Wiesenblumen, zarte Kirschfrucht, straffe und belebende Säure, delikate Tanninstruktur, leichter Trinkfluss
Das Traubenmaterial wird in kleinen Kisten geerntet, sodass der Transport in das Weingut schonend und zügig erfolgen kann. Nach Ankunft im Presshaus, werden die ganzen Trauben „gleich-gepresst“ nur so kann keine Farbabgabe von den Schalen erfolgen und die Farbe bleibt weiß.

Glas 0.1l € 4,50

Zum Gang
LANDHOTEL TRADITION

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

Herbst Schmankerl

A1, C, G, 15

Gottsdorfer Krautwickerl

dazu gibt's an Erdäpfelbrei
mit Pilzsahnesoße

€ 17,50

„Ein gutes Essen ist
wie ein leises Gedicht,
das alle Sinne berührt"

Vegan

Gebratener

Chinakohl

Süß – Scharf | Paprika | Ananas
Lauch | Basmatireis

€ 16,50

Unser Klassiker

Filet vom Saibling D; G

Kürbis | Karotten | Kartoffel | Thymianschaum € 21,80

Gänsekeule A, N

Rotweinsoße | Reibeknödel | Apfel-Blaukraut € 23,50

Gänsekeule G

Apfel-Honig-Soße | Kartoffel-Kürbispüree | Rosenkohl € 23,50

Gänsebrust A, C, G; N

Vanille-Orangensoße | Serviettenknödel | Apfel-Blaukraut € 25,50

hausgemachte

Kürbisnudeln A1, J

Salbei | Parmesanschaum | Blattsalat € 16,90

Immer wieder

Sonntags:

Schweinebraten

A1; G; C; J; M; 15

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

Ursulas Empfehlung

Freitag´s - Sonntag´s

Knusprige

¼ Ente A1

Reibeknödel |
Apfel-Blaukraut
€ 22,50

Allem kann ich Widerstehen,
nur der Versuchung nicht!

Zum Lang
LANDHOTEL TRADITION

espresso
I·O
100% coffea arabica

Unsere Kaffees

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

Für alle „G´schleckerten"

Gebackener Vanille-Eisknödel A, C, G,
auf Himbeersoße € 8,90
kleine Portion € 5,90

Zwetschgenknödel A, C, G,
Zwetschgenröster | Sahne € 9,50

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 ..... € 4,20
(KEO-Tee von Azul)
Darjeeling; Waldbeeren, Orancuja;
Pfefferminze; Kräuterharmonie;
Insel der Sinne (Ingwer);
Rooibos Karamell; Grüner Tee

Zum Lang
LANDHOTEL TRADITION

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

„Zeit is´s zum Brotzeit´n!"

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

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 Schnapserl € 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!

Zum Gang
LANDHOTEL TRADITION

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

... Prost!!

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

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

Zum Lang
LANDHOTEL TRADITION

... einkehren bei Freunden!

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

Bauernstub´n	*40 Pers.*
Kaminstub´n	*30 Pers.*
Dorfstub´n	*15 Pers.*
Wirtsstub´n	*10 Pers.*
Saal mit Bar	*70-140 Pers.*
Gastgarten	*40 Pers.*

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

ÜF-Wohlfühlzimmer	*ab € 62,-*
HP-Aufschlag	*€ 30,-*
HP Vegan Aufschlag	*€ 35,-*
Einzelzimmer Zuschlag	*€ 15, –*
Zuschlag für Hund	*€ 8, –*