

## Gasthof Schwarz, Hohenwart seit 1315

### Aperitiv

<b>Sekt, Masard</b> mit Aperol, fein-herb-italienisch	3,50 €
<b>Martini</b> Bianco oder Rosso 5cl	3,50 €
<b>Sherry</b> Sandeman, trocken oder medium 5cl	3,50 €
<b>Campari</b> Orange 2cl	3,50 €
<b>Kesselwasser</b> , Martini mit Williams	4,30 €
<b>Vitamincocktail</b> aus frischen Früchten, alkoholfrei 0,1l	3,50 €
<b>Hugo</b> Prosecco, Mineralwasser, Hollunder, Minze	4,50 €
<b>Aperol</b> Sprizz	4,50 €
<b>Lillett</b> , Sprizz, Schweppes, Wildberry, Prosecco, Beeren	4,80 €

---

Das Qualitätssiegel **Ausgezeichnete Bayerische Küche** steht für eine authentische, regionale, saisonale und originelle Küche, die aus kontrollierten heimischen Produkten zu Speisen veredelt werden. Die von regionalen Produzenten geliefert wird, unter dem Motto

„so nah wie möglich, so fern wie nötig“

Lassen Sie sich von der einheimischen Qualität überzeugen und verwöhnen! Sie tragen zur Wertschöpfung unserer Region bei und helfen dabei unserer Landwirtschaft und die bayrische Kultur zu erhalten! Der Gasthof Schwarz hat die Kriterien mit der höchsten Auszeichnung von drei Rauten bestanden..

---

### Magendratzerl als Vorspeise oder als kleinen Gang

<b>Jungstiercarpaccio</b> mit Kräuterpestofüllung frisch gehobelter Parmesan und Steinofenbrot	9,80 €
<b>Riesengarnelen 3 Stck. gebraten</b> auf Kräuter- Risotto	8,90 €
<b>Steiners, Tomaten</b> & Mozzarella, Basilikum, Balsamico, Stangenweißbrot	6,90 €
<b>Hohenwarter Aufstrich</b> , als kleine Portion, Obzten, Griebenschmalz, Zwiebelringe und Schnittlauch, Stangenweißbrot	4,90 €
<b>Steinofenbaguette</b> mit Knoblauchbutter, geröstet	2,90 €



## Gasthof Schwarz, Hohenwart seit 1315

### Aus unserem Schmalz-Pfandl vom Schwein und Kalb

- Alztaler „Cordon Bleu“** in Butterschmalz gebacken  
gefüllt mit Buchenholzschinken und Obazten, Preiselbeeren  
Bratkartoffeln und gemischte Saisonsalate 13,50 €
- \*Ratsherrenteller**, Schweinerückenmedaillon vom Grill  
Ruhammers-Champignons in Rahmsoße, Wammerstangerl  
mit selbstgemachten Butterspätzle, bunter Salatteller 13,50 €
- \*Original Wiener Schnitzel** von der Kalbnuß in Butterschmalz  
gebacken, Preiselbeeren mit lauwarmen Kartoffel-  
Gurkensalat und Blattsalate 15,80 €

### Fitness – Sommer 2017

- \*Fitnesssteller**, Putenmedaillon vom Grill mit Tomatenpesto  
mediterranes Pfannengemüse und Olivenbaguette 9,90 €
- \*Knusperschnitzel von der Pute**, im Kürbiskernmantel  
mit Preiselbeeren und Kartoffel- Feldsalat, Kernöl 11,50 €
- Hohenwarter Salatschüssel** mit verschiedenen  
Saisonsalaten und gebratenen Putenstreifen 9,50 €

### Vom Bayrischen, Fleckvieh-Jungstier

- Rostbraten** von der Lende mit knusprigen Röstzwiebeln,  
Bratkartoffeln und frischer Saisonsalat 17,50 €
- Filetsteak** (ca.200g) Das Beste vom Jungstier  
mit Kräuterbutter, Folienkartoffel, Sauerrahm, Salatteller 22,90 €

Die mit einem \* gekennzeichneten Speisen servieren wir Ihnen  
auch als kleinere Portion!



## Gasthof Schwarz, Hohenwart seit 1315

### Hohenwarter „Spezial\_Schmankerl“

**Grillfiletspieß**, Schweine-, Puten- & Stierfilet mit Steiners- Paprika, Speck, Zwiebel Teufelsoße & Kräuterbutter, Pommes frites und Salatteller 15,50 €

### Fisch immer ein Genuss

**Lachsforellenfilet** gebraten, vom Westenkirchner, mit Kräutersoße auf Kartoffel- Gemüsegröstl 15,90 €

\***Zanderfilet** gebraten in leichter Knoblauchbutter mit getrockneten Tomaten, Frühlingslauch auf halbwildem Reis, Blattsalate mit Hausdressing 15,50 €

### Vegetarische leichte Küche und Salate der Saison

\***Hohenwarter Kaspressknödel** vom Bergkäse, auf Rahmchampignons, Röstzwiebeln und Salatgarnitur 9,80 €

**Folienkartoffel** mit Kräutersauerrahm Steiners Tomate & Paprika, Gurke, Blattsalate 7,80 €

\***Tagliatelli** geschwenkt in Kräuterpesto mit gerösteten Edelpilzen, Kirschtomaten und Parmesan 9,50 €

**Gratinierter Ziegenkäse** auf sommerlichen Blattsalaten mit Gurke und Steiners Tomaten, Knoblauchbrot 9,90 €

**Backhendlsalat**, Hähnchenbruststreifen in der Knusperpanade auf gemischtem Blattsalaten, Steiners Tomate & Paprika Hausdressing 9,90 €



## Gasthof Schwarz, Hohenwart seit 1315

### Unser Haus-Toast und hausgemachten Schmankerl

**\*Teufelstoast**, zwei Schweinerücken Medaillons gebraten mit hausgemachter scharfer Soße und Pommes frites 9,30 €

**\*Kälberne Milzwurst** hausgemacht, gebacken, Bratlsöß mit Obermaiers Bratkartoffeln und gemischter Salat 4,7 9,30 €

**Rostbratwürstel** 3 Stück aus unserer Metzgerei, auf Sauerkraut, Senf 4,7 und Brot 6,50 €

Die mit einem \* gekennzeichneten Speisen servieren wir Ihnen auch als kleinere Portion

### Zum süßen Abschluss

**Kaiserschmarrn**, nach Omas Rezept, einer Kugel Vanilleeis und hausgemachtes Apfelmus 8,50 €

**Mousse von dunkler Schokolade**, nach altem Rezept, Eierlikör, verschiedene Saisonfrüchte 5,80 €

**Eispalatschinken** mit zart schmelzenden, Vanilleeis, Schokosoße und Saisonfrüchte 6,30 €

---

Regionalität und hohe Qualität ist uns wichtig!  
Wir unterstützen die heimische Landwirtschaft.  
Die Rohprodukte für unsere Speisekarte kommen zum  
größten Teil aus der Region!  
Geben sie uns bitte ein paar Minuten, diesen Grundgedanken  
liebevoll auf Ihren Teller anzurichten.

---

Alle unsere Speisen können Allergene von A – N enthalten. Fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter!



## Gasthof Schwarz, Hohenwart seit 1315

### Bayrische Schmankerl und Brotzeiten aus eigener Metzgerei

Zu jeder Brotzeit ist frisches Bäckerbrot im Preis enthalten!

<b>Wiener Würstl</b> , 2 Paar mit Senf 2,4,7	4,80 €
<b>Unser Leberkäse</b> abgebräunt mit Spiegelei umlegt mit Kartoffel- und gemischten Salaten 2,4,7	7,50 €
<b>Preßsack</b> , hausgemacht weiß und schwarz rote Zwiebelringen „sauer“ angemacht mit Garnitur 4,7	5,50 €
<b>Hohenwarter Leberkäse</b> , hausgemacht, kalt, mit Brotzeitgarnitur und Senf 2,4,7	4,90 €
<b>Bayrischer Wurstsalat</b> von der eigenen Lyoner mit blauen Zwiebelringen und pikant garniert 2,4,7	6,30 €
<b>Schweizer Wurstsalat</b> mit Käsestreifen 2,4,7	6,80 €
<b>Schinken-</b> oder <b>Käsebro</b> t 2,4,	4,90 €
<b>Hohenwarter Aufstrich</b> mit Obazten und Griebenschmalz, Erdäpfelkas Zwiebelringe, Schnittlauch, Brotkörberl	5,90 €
<b>Gestriges Halsbacher Schweinsbratl</b> mit Brotzeitkäse, Butter, Kren und saures Gemüse	8,90 €
<b>Hohenwarter Brotzeiteller</b> , Preßsack, Schinken, Käse Schweinsbratl, Obazter, Leberkäse und saures Gemüse 4,7	8,90 €
<b>Käseplatte</b> mit fünferlei Käsesorten von der Pidinger Molkerei Weintrauben, Tomate, Paprika, Butter	9,50 €

Zusatzstoffe: 2=Konservierungsstoff, 4=Geschmacksverstärker, 5=geschwefelt, 7=Phosphat



## Gasthof Schwarz, Hohenwart seit 1315

Hier stellen wir Ihnen eine Auswahl der regionalen Betriebe und Lebensmittel vor, deren Qualität uns überzeugt hat und die sie auf unserer Speisekarte finden.

<b>Schwein, Kalbsleber, ect.</b> Qualitätsfleisch	Fa. Freudelsperger Halsbacher
<b>Kalb, Pute, Wurstwaren</b>	Fa. Frischfleisch, Traunstein
<b>Mehringler Jungstier</b>	Fam. Stölzl, Mehring, Brunn
<b>Wild</b>	eigene Jagd, Nationalpark Berchtesgaden
<b>Lachsforelle, Saibling</b>	Fam Westenkirchner, Raitenhaslach
<b>Gemüse, Salate</b>	Fa. Steiner Kirchweihdach, Eberhartinger Fa. Jägerbauer Mühldorf
<b>Kartoffeln</b>	Fam. Obermaier, Schützing
<b>Pilze, Spargel</b>	Fam. Ruhhammer, Neuburg am Inn
<b>Herbstobst</b>	eigener Obstgarten
<b>Kürbis, Hollundersirup</b>	Fam. Gabelberger, Marktberg
<b>Milchprodukte</b>	Piding, Molkerei Berchtesgadener Land
<b>Eier</b>	Fam. Pölz, Garching
<b>Mehl</b>	Fam. Schmied, Alzgern
<b>Brot, Semmel ect.</b>	Bäckerei Schönstetter, Bäckerei Metzger
<b>Honig, Fruchthonig</b>	Fam. Wimmer Mehring / Öd, Fam. Nöhhammer, Bad Birnbach

