

Gasthof Schwarz Hohenwart since 1315

Aperitiv

Prosecco mit Aperol, fein-herb-italienisch	3,50 €
Martini Bianco oder Rosso 5cl	3,50 €
Sherry Sandeman, trocken oder medium 5cl	3,50 €
Campari Orange 2cl	3,50 €
Kesselwasser , Martini mit Williams	3,50 €
Vitamincocktail aus frischen Früchten, alkoholfrei. 0,1l	3,50 €
Hugo Prosecco, Mineralwasser, Hollunder, Minze	4,50 €
Aperol Sprizz, Prosecco mit Aperol	4,50 €
Lillett , 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 bayerische Kultur zu erhalten! Der Gasthof Schwarz hat die Kriterien mit der höchsten Auszeichnung von drei Rauten bestanden.

Magendrätzerl als Vorspeise oder als kleinen Gang

Jungstiercarpaccio mit Kräuterpestofüllung frisch gehobelter Parmesan und Steinofenbrot	9,80 €
Riesengarnelen 3 Stck. gebraten , auf Kürbisisotto	8,90 €
Hohenwarter Aufstrich als kleine Portion mit Obazten, Griebenschmalz, Zwiebelringe und Schnittlauch, Brotkörberl	4,90 €
Steinofenbaguette mit Knoblauchbutter, geröstet	2,90 €



Gasthof Schwarz Hohenwart since 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 13,80 €

Ratsherrenteller, Schweinerückenmedaillon vom Grill
Ruhammers-Champignons in Rahmsöße, Wammerlstangerl
mit selbstgemachten Butterspätzle, bunter Salatteller 13,80 €

***Original Wiener Schnitzel** von der Kalbnuß in Butterschmalz
gebacken, Preiselbeeren mit lauwarmen Kartoffel-
Gurkensalat und Blattsalate 15,80 €

Feines vom Truthahn

***Fitnesssteller**, Putenmedaillon vom Grill mit Tomatenpesto
mediterranes Pfannengemüse und Olivenbaguette 10,50 €

Knusperschnitzel, im Kürbiskernmantel mit Preiselbeeren
und lauwarmen Kartoffel- Feldsalat, Kernöl 11,50 €

Vom Bayrischen, Mehringer Fleckvieh-Jungstier

aus kontrollierter, heimischer Zucht, bodenständig und etwas ganz besonderes!!!

Rostbraten von der Lende mit knusprigen Röstzwiebeln,
Obermaiers - Bratkartoffeln und frischer Saisonsalat 17,80 €

Filetsteak (ca.200g) Das Beste vom Jungstier mit Pfeffersoße
viererlei Gartengemüse und Kräuterkräpferl 23,50 €

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



Gasthof Schwarz Hohenwart since 1315

Hohenwarter „Spezial Schmankerl“

Grillfiletspieß, Schweine-, Puten- & Stierfilet mit
Steiners- Paprika, Speck, Zwiebel, Teufelsoße & Kräuterbutter,
Pommes frites und Salatteller 15,90 €

Ein sauberer Blattschuss, vom Chef erlegt
Rehrückenfilet, rosa gebraten, Reh- Pfeffersoße, Preiselbeeren
heimische Waldpilze, Blaukraut und Brezenknödel 23,50 €

Fisch immer ein Genuss

Saiblingsfilet gebraten, vom Westenkirchner,
Basilikumweißweinssoße, Gartengemüse, Petersilienkartoffeln 16,50 €

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

Unser Haus-Toast und hausgemachte Schmankerl

***Teufelstoast**, Schweinesteaks gebraten mit
hausgemachter scharfer Soße und Pommes frites 9,30 €

***Kälberne Milzwurst** hausgemacht, gebacken, Bratlsöß
mit Obermaiers Bratkartoffeln und gemischter Salat 9,50 €

Rostbratwürstel 3 Stück aus unserer Metzgerei,
auf Sauerkraut, Senf und Brot 4,7 6,80 €

Gasthof Schwarz Hohenwart since 1315

Vegetarische leichte Küche und Salate der Saison

***Hohenwarter Kaspressknödel**, vom Bergkäse, auf
Rahmchampignons, Röstzwiebeln und Salatgarnitur 9,50 €

***Bandnudeln** geschwenkt in Kräuterpesto mit
gerösteten Edelpilzen, Kirschtomaten und Parmesan 9,80 €

Hohenwarter Salatschüssel mit verschiedenen Salaten
und gebratenen Truthahnstreifen, Weißbrot 9,80 €

Gratinierter Ziegenkäse mit winterlichen Blattsalaten
mit Apfel- Nuss- Dressing, Stangenweißbrot 9,90 €

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

Zum süßen Abschluss

Kaiserschmarrn, nach Omas Rezept, einer Kugel Vanilleeis
und hausgemachter Zwetschgenröster 8,50 €

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

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

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



Gasthof Schwarz Hohenwart since 1315

Bayrische Schmankerl und Brotzeiten aus eigener Metzgerei

Zu jeder Brotzeit ist frisches Bäckerbrot im Preis enthalten!

Wiener Würstl , 2 Paar mit Senf 2,4,7	4,90 €
Unser Leberkäse abgebräunt , mit Spiegelei umlegt mit Kartoffel- und gemischten Salaten 2, 4	7,50 €
Hohenwarter Leberkäse , hausgemacht, kalt, mit Brotzeitgarnitur und Senf 2,4,7	5,50 €
Bayrischer Wurstsalat von der eigenen Lyoner mit blauen Zwiebelringen und Essiggurke 2,4,7	6,80 €
Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen 2,4,7	7,00 €
Schinken- oder Käsebrötchen 2, 4,	5,50 €
Hohenwarter Aufstrich mit Obazten, Griebenschmalz Erdäpfelkas, Zwiebelringe, Schnittlauch, Brotkörberl 5,	6,30 €
Gestriges Halsbacher Schweinsbrat mit Klosterkäse, an Kren und Saures Gemüse	8,90 €
Hohenwarter Brotzeiteller , Rohschinken, Schinken, Käse Schweinsbrat, Obazter, Leberkäse 4,7	9,50 €
Käseplatte mit fünferlei Käsesorten von der Pidinger Molkerei Weintrauben, Tomate, Paprika, Butter	9,90 €

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

