

Gasthof Schwarz, Hohenwart - seit 1315

Aperitiv

Bernard Massard Jahrgangssekt mit Aperol	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	4,30 €
Vitamincocktail aus frischen Früchten, alkoholfrei	0,1 l 3,50 €
Hugo Jahrgangssekt, Soda, Holunderblütensirup, Minze	4,50 €
Aperol Sprizz Jahrgangssekt, Aperol, Soda	4,50 €
Lillett Berry , Schweppes, Wildberry, Jahrgangssekt, Beeren	4,80 €

Das Qualitätssiegel **Ausgezeichnete Bayerische Küche** steht für eine authentische, regionale, saisonale und originelle Küche.

Bei uns werden kontrollierte heimische Produkte von

regionalen Produzenten zu Speisen veredelt. Hier gilt das Motto „so nah wie möglich, so fern wie nötig“. Lassen Sie sich von der

**AUSGEZEICHNETE
BAYERISCHE
KÜCHE**



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.

Magendratzerl als Vorspeise oder als kleiner Gang

Hohenwarter Aufstrich als kleine Portion, Obazda, Griebenschmalz, Zwiebelringe und Schnittlauch, Stangenweißbrot	5,80 €
3 Stk. Riesengarnelen gebraten auf Kräuter-Risotto	9,80 €
je zusätzliche Riesengarnele	2,30 €
Steiners Tomaten & Mozzarella , mit Basilikum, Balsamico, Stangenweißbrot	7,50 €
Jungstiercarpaccio mit Kräuterpestofüllung, frisch gehobeltem Parmesan und Steinofenbrot	10,80 €
Steinofenbaguette mit Knoblauchbutter, geröstet	2,90 €



Gasthof Schwarz, Hohenwart - seit 1315

Aus unserem Schmalz-Pfandl vom Strohschwein und Kalb

- Alztaler „Cordon Bleu“** in Butterschmalz gebacken
gefüllt mit Buchenholzschinken und Obazda, Preiselbeeren
Bratkartoffeln und gemischten Saisonsalaten 14,50 €
- * **Schwabenteller** Schweinefilet vom Grill
Ruhammers-Champignons in Rahmsöße, Wammerlstangerl
mit hausgemachten Butterspätzle 14,80 €
- ... möchten Sie einen gemischten Salatteller dazu? 3,90 €
- * **Original Wiener Schnitzel** von der Kalbnuß
in Butterschmalz gebacken, mit Preiselbeeren,
lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat und Blattsalaten 16,80 €

Leichtes von der Pute

- * **Fitnesssteller** Putenmedaillon vom Grill mit Tomatenpesto,
mediterranem Pfannengemüse und Baguette 11,90 €
- * **Knusperschnitzel von der Pute** im Kürbiskernmantel
mit Preiselbeeren und Kartoffel-Feldsalat, Kernöldressing 11,90 €
- Hohenwarter Salatschüssel** mit verschiedenen
Saisonsalaten und gebratenen Putenstreifen 10,80 €

Vom bayerischen Fleckvieh-Jungstier

- Rostbraten** von der Lende mit knusprigen Röstzwiebeln,
Bratkartoffeln und frischen Saisonsalaten 18,50 €
- Filetsteak** (ca.200g) Das Beste vom Jungstier mit Pfeffersöße,
viererlei Gartengemüse und Kartoffelkrapferl 24,50 €

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

Alle unsere Speisen können Spuren von A – N enthalten. Alle Weine enthalten Sulfite.
Allergiker wenden sich bitte an unser fachkundiges Servicepersonal.



Gasthof Schwarz, Hohenwart - seit 1315

Hohenwarter Schmankerl

Grillspieß, Schweinefilet, Putenmedallion und Stierlende,
mit Steiners Paprika, Speck und Zwiebeln,
Teufelsoße & Kräuterbutter, Pommes Frites und Salatteller 16,50 €

Fisch, immer ein Genuss

Bachsaiblingsfilet gebraten, vom Westenkirchner
mit leichter Bärlauchsoße und Gemüse-Kartoffelragout 17,90 €

* **Zanderfilet** gebraten in leichter Knoblauchbutter
mit getrockneten Tomaten und Frühlingslauch
auf weißem und wildem Reis, Blattsalate mit Hausdressing 16,50 €

Vegetarische leichte Küche und Salate der Saison

* **Hohenwarter Kaspressknödel** vom Bergkäse,
auf Rahmchampignons, Röstzwiebeln und Salatgarnitur 10,50 €

Mediterraner Gemüseteller

Karotte, Zucchini, Paprika, Brokkoli und Blumenkohl,
Kräuterkartoffeln, mit Mozzarella überbacken 9,80 €
gerne auch als veganes Gericht möglich

Matjesfilet nach traditioneller „Hausfrauen Art“
mit Petersilienkartoffeln 9,50 €

Gratinierter Ziegenkäse auf sommerlichen Blattsalaten
mit Gurken und Steiners Tomaten, dazu Knoblauchbrot 10,90 €

Jungstier-Lendenstreifen, rosa gebraten
auf gemischten Blattsalaten, Steiners Tomate und Paprika
Balsamico-Dressing, dazu Knoblauchbrot 13,90 €

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

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



Gasthof Schwarz, Hohenwart - seit 1315

Unser Haus-Toast und hausgemachte Schmankerl

* Teufelstoast , zwei Schweinerücken Medaillons gebraten mit hausgemachter pikanter Soße und Pommes Frites	9,80 €
oder mit gemischter Salatgarnitur	10,50 €
* Kälberne Milzwurst hausgemacht, gebacken, mit Bratsoße, Kartoffel- und gemischter Salatgarnitur ^{4,7}	9,50 €
Rostbratwürstel 3 Stück aus unserer eigenen Metzgerei, auf Sauerkraut, mit Senf ^{4,7} und Brot	7,50 €

Zum süßen Abschluss

Kaiserschmarrn , nach Omas Rezept, mit einer Kugel Vanilleeis und hausgemachtem Apfelmus	8,80 €
Mousse von dunkler Schokolade , nach altem Rezept, mit Eierlikör und verschiedenen Saisonfrüchten	6,30 €

Unser Leitmotiv

Regionalität und hohe Qualität ist für uns ein hohes Gut. Wir unterstützen die heimische Landwirtschaft und regionale Produzenten, sowie Lieferanten und Veredelungsbetriebe. Die Rohprodukte für unsere Speisekarte kommen zum größten Teil aus der Region und wir versuchen den Anteil auch immer mehr zu erhöhen.

Geben sie uns bitte etwas Zeit, diesen Grundgedanken liebevoll auf Ihren Teller anzurichten.

Unsere Gastronomie ist ein Handwerksbetrieb mit Qualität und vielen selbst hergestellten Zutaten.

Diese traditionelle Arbeitsweise erfordert viele Handgriffe, und einige Vorbereitungszeit weit vor dem Servieren des Essens. Sehen Sie uns es daher bitte nach, dass wir für Umbestellungen und den damit einhergehenden Arbeitsaufwand **1,00 €** berechnen müssen.

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



Gasthof Schwarz, Hohenwart - seit 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}	4,80 €
Unser Leberkäse abgebräunt mit Spiegelei umlegt mit Kartoffel- und gemischten Salaten ^{2,4,7}	7,80 €
Preßsack vom Spanferkel , hausgemacht weiß und schwarz, rote Zwiebelringe „sauer“ angemacht mit Garnitur ^{4,7}	6,50 €
Hohenwarter Leberkäse , hausgemacht, kalt mit Brotzeitgarnitur und Senf ^{2,4,7}	5,50 €
Bayrischer Wurstsalat von der eigenen Lyoner mit blauen Zwiebelringen und pikant garniert ^{2,4,7}	6,80 €
Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen ^{2,4,7}	7,30 €
Schinken- oder Käsebro t ^{2,4}	5,80 €
Hohenwarter Aufstrich mit Obazda und Griebenschmalz, Erdäpfelkas, Zwiebelringe und Schnittlauch, dazu ein Brotkörberl	6,80 €
Gestriges Halsbacher Schweinsbratl mit Brotzeitkäse, Butter, Kren, Gurke, Tomate und Ei	9,50 €
Hohenwarter Brotzeitbrettl , Schweinsbratl, Bergkäse Pfefferbeisser, Obazda, Leberkäse, Gurke, Tomate, Ei, ^{4,7}	9,80 €
Käseplatte mit fünferlei Käsesorten von der Pidinger Molkerei Weintrauben, Tomate, Paprika, Butter	9,90 €

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



Gasthof Schwarz, Hohenwart - seit 1315

Unsere regionalen Lieferanten

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

Schwein, Kalbsleber, etc.	Firma Freudelsperger Halsbacher Qualitätsfleisch
Kalb, Pute, Wurstwaren	Otto Nocker, Traunstein
Mehringler Jungstier	Fam. Stölzl, Mehring, Brunn
Wild	eigene Jagd, Nationalpark Berchtesgaden
Lachsforelle, Saibling	Fam. Westenkirchner, Raitenhaslach
Gemüse, Salate	Fa. Steiner Kirchweidach, Gemüse Eberhartinger, Kastl Fa. Jägerbauer, Mühldorf
Kartoffeln	Fam. Obermaier, Schützing
Pilze, Spargel	Fam. Ruhhammer, Neuburg am Inn
Äpfel, Zwetschgen, Birnen	eigener Obstgarten
Kürbis, Holundersirup	Fam. Gabelberger, Marktberg
Milchprodukte	Molkerei Berchtesgadener Land
Eier	Fam. Pölz, Garching
Mehl	Fam. Schmied, Alzger
Backwaren	Bäckerei Schönstetter Bäckerei Metzger
Honig, Fruchthonig	Fam. Wimmer Mehring / Öd Fam. Nöhammer, Bad Birnbach

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

