

Gasthof Schwarz, Hohenwart seit 1315

Aperitiv

Sekt, Masard 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	4,30 €
Vitamincocktail aus frischen Früchten, alkoholfrei. 0,1l	3,50 €
Hugo Prosecco , Mineralwasser, Hollunder, Minze	4,50 €
Aperol Sprizz	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 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

Jungstiercarpaccio mit Kräuterpestofüllung frisch gehobelter Parmesan und Steinofenbrot	10,80 €
Riesengarnelen 3 Stck. gebraten auf Kräuter- Risotto je zusätzliche Riesengarnele	9,50 € 2,30 €
Steiners Tomaten & Mozzarella, Basilikum, Balsamico, Stangenweißbrot	6,90 €
Hohenwarter Aufstrich , als kleine Portion, Obzda, Griebenschmalz, Zwiebelringe und Schnittlauch, Stangenweißbrot	5,50 €
Steinofenbaguette 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 13,80 €
- *Ratsherrenteller**, Schweinerückenmedaillon vom Grill
Ruhammers-Champignons in Rahmsoße, Wammerstangerl
mit selbstgemachten Butterspätzle, bunter Salatteller 13,80 €
- *Original Wiener Schnitzel** von der Kalbnuß in Butterschmalz
gebacken, Preiselbeeren mit lauwarmen Kartoffel-
Gurkensalat und Blattsalate 16,80 €

Fitness - Sommer 2018

- *Fitnesssteller**, Putenmedaillon vom Grill mit Tomatenpesto
mediterranes Pfannengemüse und Olivenbaguette 10,90 €
- *Knusperschnitzel von der Pute**, im Kürbiskernmantel
mit Preiselbeeren und Kartoffel- Feldsalat, Kernöl 11,50 €
- Hohenwarter Salatschüssel** mit verschiedenen
Saisonsalaten und gebratenen Putenstreifen 9,80 €

Vom Bayrischen, Fleckvieh-Jungstier

- Rostbraten** von der Lende mit knusprigen Röstzwiebeln,
Bratkartoffeln und frischer Saisonsalat 17,80 €
- Filetsteak** (ca.200g) Das Beste vom Jungstier
mit Kräuterbutter, Folienkartoffel, Sauerrahm, Salatteller 23,90 €

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 15,80 €

Fisch immer ein Genuss

Lachsforellenfilet gebraten, vom Westenkirchner, mit Kräutersoße auf Risotto und viererlei Gartengemüse 16,90 €

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

Vegetarische leichte Küche und Salate der Saison

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

Mediterraner Gemüseteller, Kartotte, Zucchini, Paprika Broccoli und Blumenkohl mit Mozzarella überbacken, Folienkartoffel mit Kräuterquark 10,50 €

Folienkartoffel mit Kräutersauerrahm Steiners Tomate & Paprika, Gurke, Blattsalate mit **norwegischen Räucherlachs** 7,80 €
10,80 €

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

Jungstier- Lendenstreifen, rosa gebraten auf gemischten Blattsalaten, Steiners Tomate & Paprika Balsamico- Dressing, Knoblauchbrot 13,50 €

Gasthof Schwarz, Hohenwart seit 1315

Unser Haus-Toast und hausgemachte Schmankerl

*Teufelstoast , zwei Schweinerücken Medaillons gebraten mit hausgemachter scharfer Soße und Pommes frites	9,80 €
*Kälberne Milzwurst hausgemacht, gebacken, Bratlsöß mit Obermaiers Bratkartoffeln und gemischtem Salat ^{4,7}	9,50 €
Rostbratwürstel 3 Stück aus unserer Metzgerei, auf Sauerkraut, Senf ^{4,7} und Brot	6,80 €

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	8,80 €
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!

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}	7,50 €
Preßsack vom Spanferkel , hausgemacht weiß und schwarz rote Zwiebelringen „sauer“ angemacht mit Garnitur ^{4,7}	5,90 €
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,}	5,50 €
Hohenwarter Aufstrich mit Obazten und Griebenschmalz, Erdäpfelkas Zwiebelringe, Schnittlauch, Brotkörberl	6,30 €
Gestriges Halsbacher Schweinsbratl mit Brotzeitkäse, Butter, Kren und Gurke, Tomate, Ei,	8,90 €
Hohenwarter Brotzeiteller , Preßsack, Schinken, Käse Schweinsbratl, Obazter, Leberkäse, Gurke, Tomate, Ei, ^{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



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.

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

