

## *Gasthof Schwarz Hohenwart seit 1315*

### *Aperitiv*

<b>Sekt, Masard</b> mit Aperol, fein- herb	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	3,50 €
<b>Vitamincocktail</b> aus frischen Früchten, alkoholfrei. 0,1l	3,50 €
<b>Hugo</b> Prosecco, Mineralwasser, Hollunder, Minze	4,50 €
<b>Aperol</b> Sprizz, Prosecco mit Aperol	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 bayerische 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	10,80 €
<b>Riesengarnelen 3 Stck. gebraten</b> , auf Kräuterrisotto je zusätzliche Riesengarnele	9,50 € 2,30 €
<b>Hohenwarter Aufstrich</b> als kleine Portion mit Obazten, Griebenschmalz, Zwiebelringe und Schnittlauch, Brotkörberl	5,50 €
<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 13,80 €

**Allgäuer, Schweinerückenmedaillon** vom Grill Champignons  
in Rahmsoße, Käse überbacken, Röstzwiebeln  
mit selbstgemachten Butterspätzle, gemischte Blattsalate 14,50 €

**\*Original Wiener Schnitzel** von der Kalbnuß in Butterschmalz  
gebacken, Preiselbeeren mit lauwarmen Kartoffel-  
Gurkensalat und Blattsalate 16,80 €

### *Feines vom Truthahn*

**\*Fitnessteller**, Putenmedaillon vom Grill mit Tomatenpesto  
mediterranes Pfannengemüse, gebratene Olivenöl- Kartoffeln 11,90 €

**Knusperschnitzel**, im Kürbiskernmantel mit Preiselbeeren  
und lauwarmen Kartoffel- Feldsalat, Kernöl 11,90 €

### *Vom Bayerischen 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 Kräuterkraperl 23,90 €

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



## *Gasthof Schwarz Hohenwart seit 1315*

### Hohenwarter „Spezial Schmankerl“

**Grillspieß**, Schweinefilet, Putenmedaillon & Stierlende 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 23,90 €

### Fisch immer ein Genuss

**Saiblingsfilet** „Müllerin Art“ gebraten, vom Westenkirchner, Gartengemüse, Schützinger Petersilienkartoffeln 17,50 €

\***Zanderfilet** gebraten in leichter Knoblauchbutter mit getrockneten Tomaten, Frühlingslauch, auf halbwildem Reis, Blattsalate mit Hausdressing 15,90 €

### Unser Haus-Toast und hausgemachte Schmankerl

\***Teufelstoast**, Schweinesteaks gebraten mit hausgemachter scharfer Soße und Pommes frites 9,80 €  
oder mit gemischter Salatgarnitur 10,50 €

\***Kälberne Milzwurst** hausgemacht, gebacken, Bratlsöß umlegt mit Kartoffel- und gemischtem Salat 9,50 €

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



## *Gasthof Schwarz Hohenwart seit 1315*

### Vegetarische leichte Küche und Salate der Saison

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

**\*Tagliatelle** geschwenkt in Kräuterrahm- Pilzsoße, Frühlingslauch  
Kirschtomaten und Parmesan 9,80 €

**Hohenwarter Salatschüssel** mit verschiedenen Salaten  
und gebratenen Truthahnstreifen, Weißbrot 10,80 €

**Gratinierter Ziegenkäse** mit winterlichen Blattsalaten, Apfelstifte  
mit Balsamicovinaigrette, Chutney, Knoblauchbrot 10,90 €

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

### Zum süßen Abschluss

**Kaiserschmarrn**, nach Omas Rezept, mit einer Kugel Vanilleeis  
und Zwetschgenröster vom eigenen Obstgarten 8,80 €

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

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

