

Gasthof Schwarz, Hohenwart - seit 1315

Aperitiv

Secco mit Aperol	0,1 l	3,50 €
Martini Bianco oder Rosso	5cl	3,90 €
Sherry Sandeman, trocken oder medium	5cl	3,90 €
Campari Orange	4cl	3,90 €
Kesselwasser , Martini mit Williams		3,90 €
Vitamincocktail aus frischen Früchten, alkoholfrei	0,1 l	3,90 €
Hugo Secco Bianco, Soda, Holunderblütensirup, Minze		4,80 €
Aperol Sprizz Secco Bianco, Aperol, Soda		4,80 €
Lillet Berry Schweppes Wildberry, Secco Bianco, 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



einheimischen Qualität überzeugen und verwöhnen. Sie tragen zur Wert-schöpfung unserer Region bei und helfen dabei unsere 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 €



Drei Stück Riesengarnelen gebraten

auf Kräuter-Risotto 9,80 €
je zusätzliche Riesengarnele 2,30 €

Jungstiercarpaccio mit Kräuterpestofüllung, frisch gehobeltem Parmesan und Steinofenbrot 10,80 €

Steinofenbaguette mit Knoblauchbutter, geröstet 2,90 €

Gasthof Schwarz, Hohenwart - seit 1315

Aus unserem Schmalzpfandl vom Kastler Strohschwein und Kalb

Alztaler „Cordon Bleu“ in Butterschmalz gebacken,
gefüllt mit Buchenholzschinken und Obazda, dazu Preiselbeeren,
Bratkartoffeln und gemischte Saisonsalate 14,90 €

* **Schwabenteller** Schweinefilet vom Grill,
Ruhammers Champignons in Rahmsöße, Wammerlstangerl,
dazu hausgemachte 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 gemischten Salaten 17,80 €

Leichtes von der Pute

* **Fitnesssteller**
Putenmedaillon vom Grill mit Tomaten- und Basilikumpesto,
mediterranem Pfannengemüse und Baguette 12,90 €

* **Knusperschnitzel von der Pute** im Kürbiskernmantel
mit Preiselbeeren und Kartoffel-Feldsalat, Kernöldressing 12,90 €

Vom bayerischen Fleckvieh-Jungstier

Rostbraten von der Lende mit knusprigen Röstzwiebeln,
Obermaiers Bratkartoffeln und frischen Saisonsalaten 18,50 €

Lendensteak, 200 g vom Jungstier mit Kräuterkruste,
viererlei Gartengemüse und Kräuterkrapferl 19,90 €

Die mit einem Stern markierten 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

Grillteller aus Schweinefilet, Putenmedaillon und Stierlende,
mit Wammerlspieß, Teufelsoße, Kräuterbutter,
viererlei Gartengemüse und Pommes Frites 16,90 €

Fisch, immer ein Genuss

Edelfischteller
mit Filet von Westenkirchners Saibling und Zander,
zwei Stück Riesengarnelen, vielerlei Gartengemüse und Risotto 19,50 €

* **Zanderfilet** gebraten in leichter Knoblauchbutter
mit getrockneten Tomaten und Frühlingslauch,
dazu weißer und wilder Reis und ein gemischter Salat 16,90 €

Vegetarische leichte Küche und Salate der Saison

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

* **Käsespätzle, hausgemacht**
mit Allgäuer Käse und Röstzwiebeln,
dazu ein bunter gemischter Salatteller 9,80 €

Gratinierter Ziegenkäse auf winterlichen Blattsalaten
mit Apfelstiften, Balsamicovinaigrette,
Chutney und Knoblauchbrot 10,90 €

Hohenwarter Salatschüssel mit verschiedenen
Saisonsalaten und gebratenen Putenstreifen 10,80 €

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

Zum süßen Abschluss

- Kaiserschmarrn**, nach Omas Rezept,
mit einer Kugel Vanilleeis und Zwetschgenröster 8,80 €
- Eispalatschinken** mit zart schmelzendem Vanilleeis,
garniert mit Schokosoße und Früchten der Saison 6,30 €
- 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}	5,50 €
Hausgemachter Leberkäse , abgebräunt mit Spiegelei, umlegt mit Kartoffel- und gemischten Salaten ^{2,4,7}	8,50 €
Hohenwarter Leberkäse , hausgemacht, kalt, mit Brotzeitgarnitur und Senf ^{2,4,7}	5,50 €
Brotzeit Duett , zwei Stück hausgemachte Rohpolnische und Bergkäse, mit Senf, Meerrettich und Gurke	6,80 €
Bayrischer Wurstsalat von der hausgemachten Lyoner mit blauen Zwiebelringen, pikant garniert ^{2,4,7}	7,50 €
Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen ^{2,4,7}	7,80 €
Hohenwarter Aufstrich mit Obazda und Griebenschmalz, Paprikafrischkäse, Zwiebelringen und Schnittlauch, dazu ein Brotkörberl	6,90 €
Gestriges Halsbacher Schweinsbratl mit einem Stück Weichkäse, Butter, Kren und saurem Gemüse	9,50 €
Hohenwarter Brotzeitbrettl , Schweinsbratl, Bergkäse, Pfefferbeisser, Obazda, Leberkäse, Gurke, Tomate und Ei, ^{4,7}	9,80 €
Käseplatte mit fünferlei Käsesorten von der Pidinger Molkerei, Weintrauben, Tomate, Paprika und 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
Kürbisse	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

