

Gasthof Schwarz in Hohenwart - seit 1315

Aperitif

Glas Secco vom Fass	0,1l	3,30 €
Glas Secco mit Aperol		3,90 €
Martini , Bianco oder Rosso,	5 cl	4,50 €
Sherry Sandeman , trocken oder medium,	5 cl	4,50 €
Campari , Orange oder Soda		4,50 €
Kesselwasser , Martini mit Williams		4,50 €
Hugo , Secco mit Holunder, Soda und Minze		5,10 €
Limoncello Spritz , mit Secco und Soda		5,40 €
Aperol Spritz , Secco mit Aperol und Soda		5,10 €
Lillet Berry , Wildberry, Secco und Beeren		5,10 €

Das Qualitätssiegel 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 Wertschöpfung in unserer Region bei und helfen, 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 Aufstriche Obazda und Griebenschmalz, Zwiebelringe, Schnittlauch, Stangenweißbrot	6,90 €
3 Stk. Riesengarnelen gebraten auf Kräuter-Risotto	9,80 €
je zusätzliche Riesengarnele	2,90 €

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

Gasthof Schwarz in Hohenwart - seit 1315

Hohenwarter Klassiker

- Alztaler „Cordon Bleu“ vom Strohschwein** in Butterschmalz gebacken ,
gefüllt mit Buchenholzschinken und Obazda, dazu Preiselbeeren,
Bratkartoffeln und ein gemischter Salatteller 15,50 €
- Rostbraten von der Stierlende** mit knusprigen Röstzwiebeln,
Obermaiers Bratkartoffeln und frischen Saisonsalaten 18,50 €
- Original Wiener Schnitzel von der Kalbsnuss**
in Butterschmalz gebacken, mit Preiselbeeren,
lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat und gemischten Salaten 17,80 €
- Ratsherrenteller**, Schweinerückenmedaillon vom Strohschwein,
Rahmchampignons, hausgemachte Butterspätzle
und ein gemischter Salatteller 15,80 €
- Grillteller** mit Rinderfilet, Schweinefilet im Speckmantel
und Putenmedaillon, Wammerlstangerl, dazu Teufelsoße,
Kräuterbutter, Pommes, buntes Saisongemüse und kleiner Salat 16,90 €

Fisch

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

Leichtes von der Pute

- Knusperschnitzel von der Pute** im Kürbiskernmantel,
mit Preiselbeeren an Kartoffel-Feldsalat und Kernöl 12,90 €
- Fitnesssteller**, Putenmedaillon vom Grill mit Tomaten- und Basilikum-
pesto, mediterranem Pfannengemüse und Baguette 12,90 €

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



Gasthof Schwarz in Hohenwart - seit 1315

Vegetarisches

- Ricotta-Spinat-Nudelroulade** in Butter gebraten
auf Bärlauchsoße an Gartengemüse und Parmesan 11,90 €
- Hohenwarter Kaspressknödel** vom Bergkäse,
auf Rahmchampignons mit Röstzwiebeln und Salatgarnitur 10,50 €
- Mediterraner Gemüseteller** *(Gerne auch als veganes Gericht möglich.)*
Karotte, Zucchini, Paprika, Brokkoli und Blumenkohl, Kräuterkartoffeln,
mit Mozzarella überbacken 9,80 €

Salate

- Hohenwarter Salatschüssel** mit verschiedenen
Saisonsalaten und gebratenem Putenschnitzel 10,80 €
- Gratinierter Ziegenkäse auf Blattsalaten**
mit Apfelstiften, Balsamicovinaigrette, Chutney und Knoblauchbrot 10,90 €
- Gemischter Salatteller**, Blatt- und Krautsalat, Gurken, Tomaten 3,90 €



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

