

Gasthof Schwarz in Hohenwart - seit 1315

Hohenwarter Liefer- und Abholkarte

Suppen

Kürbisrahmsuppe vom Biokürbis mit Kernöl und Baguette	4,90 €
Bayrische Leberknödelsuppe , hausgemacht	4,50 €

Salate und Vorspeisen

Geräucherte Entenbrust und Gänselebermousse , dazu Blattsalate mit Kernölvinaigrette und Stangenweißbrot	10,80 €
Hohenwarter Salatschüssel mit verschiedenen Saisonsalaten und gebratenem Putenschnitzel	10,80 €
Gemischter Salatteller , Blatt- und Krautsalat, Gurken, Tomaten	3,90 €

Spezialitäten vom heimischen Wild

Zarter Hirschbraten in Wacholdersoße, geschmort, mit Preiselbeeren, Blaukraut und hausgemachten Speckknödel	17,50 €
Hirschkalbsedelgulasch mit Preiselbeeren, Semmelknödel und knackigem Feldsalat	16,80 €
Rehmedaillons vom Grill auf Waldschwammerl in Kräuterrahm, mit Schupfnudeln und Brokkoli	19,90 €
Wildererburger von Reh, Hirsch und Gams in knuspriger Burgersemmel, mit Preiselbeer-Orangensoße, Feldsalat und Blaukrautsalat, dazu Kartoffel-Wedges	13,50 €

Alle unsere Rehe sind aus dem eigenen Revier von Seniorchef Konrad Schwarz erlegt.
Die Hirschen und Gamsen kommen aus dem Nationalpark Berchtesgaden.

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

Feiner Champignonrahmbraten vom Strohschwein mit hausgemachten Butterspätzle und gemischtem Salatteller	12,80 €
Ofenfrischer Schweinsbraten , mit Kruste vom Kastler Strohschwein in dunkler Biersoße, Semmelknödel und gemischter Salatteller	11,90 €
Steirisches Wurzelfleisch vom Tafelspitz mit frisch geriebenem Apfel- Meerrettich, dazu Petersilienkartoffeln	14,90 €
Ratsherrenteller , Schweinerückenmedaillon mit Rahmchampignons, hausgemachten Butterspätzle und gemischtem Salatteller	15,80 €
Alztaler „Cordon Bleu“ vom Strohschwein in Butterschmalz gebacken , gefüllt mit Buchenholzschinken und Obazda, dazu Preiselbeeren, Bratkartoffeln und ein gemischter Salatteller	14,90 €
Rostbraten von der Stierlende mit knusprigen Röstzwiebeln, Obermaiers Bratkartoffeln und frischen Saisonsalaten	18,50 €
Wiener Schnitzel vom Schwein , in Butterschmalz gebraten, Pommes frites und gemischter Salatteller	12,50 €
Knusperschnitzel von der Pute im Kürbiskernmantel, mit Preiselbeeren an Kartoffel-Feldsalat und Kernöl	12,90 €
Ofenfrische ½ Bauernente , vom Lugeder aus Pleiskirchen ausgelöst, fast ohne Knochen, in Natursoße, mit hausgemachtem Blaukraut und Kartoffelknödel	18,50 €

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

Fisch

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

Vegetarisches

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

Kürbisravioli in Kürbisrahmsauce mit buntem Saison Gemüse 13,50 €

Desserts

Mousse von dunkler Schokolade nach altem Rezept,
mit Eierlikör und verschiedenen Saisonfrüchten 6,30 €

Bratapfel-Zimtstern-Tiramisu
mit Christstollencrumple und frischen Früchten 6,30 €

Christstollenparfait
mit frischen Früchten und Zwetschgenröster 6,30 €

Gerne liefern wir zu Ihnen nach Emmerting und Mehring ab einem Bestellwert
von 30,00 € - darunter Lieferpauschale von 3,50 €.

Öffnungszeiten Küche:

Mittwoch bis Samstag 11.30 – 14.00 Uhr und 17.30 – 20.00 Uhr

Sonntag 11.30 – 14.00 Uhr und 17.00 – 19.30 Uhr

Montag und Dienstag ist die Küche im November und Dezember geschlossen.

Bestellungen gerne unter 08677 98400

Bringen Sie bei einer größeren Bestellung bitte einen Korb
zum besseren Transport mit.

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

