

Kalte Vorspeisen

E uringers Fisch – Dreierlei

Räucherlachs, Lachstatar und Forellenfilet mit Sahnekren,
Honigsenfsoße und Baguette

Euro 8,50

Hausgeräuchertes Entenbrüstchen

mit Preiselbeer-Senfsoße, Blattsalat, Nüssen und Baguette

Euro 7,90

Blatt- und Feldsalat

mit Kartoffeldressing, Pinienkernen, Trauben
und geröstetem Bauernspeck

Euro 5,30

Mediterraner Vorspeiseteller

mit verschiedenen Antipasti, Prosciutto und Melonen
und Tomaten mit Mozzarella

Euro 7,90



LANDGASTHOF
EURINGER

Gangerl

Gratinierte Jakobsmuscheln
mit Pinienkernen und Blattspinat
E uro 9,80

Gedämpftes Seezungenröllchen
mit Safranmouseline (cremiges Püree mit Kartoffeln, Safran und
Butter), Mandel-Tomatenvinaigrette und Knusperstangerl
E uro 9,80

Hausgemachte Waldpilzcanneloni
mit knusprigem Ruccola und weißer Buttersoße
E uro 9,80



LANDGASTHOF
EURINGER

Supperl

Festtagssuppe
mit dreierlei E inlagen
E uro 3,00

Rinderkraftbrühe
mit Lebernockerl
E uro 2,80

Rinderkraftbrühe
mit Pfannkuchenstreifen
E uro 2,80

Sellerieschaumsuppe
mit glasierten Äpfeln und Kartoffelstroh
E uro 3,00

Zweierlei Tomatencreme (rot und weiß)
mit Basilikumnockerl
E uro 3,00



LANDGASTHOF
EURINGER

Unsere Braten

(Wir servieren zu allen Hautgerichten einen gemischten Beilagensalat)

Schweinsbraten vom Hals

mit Dunkelbiersafterl und Kartoffelkloß

Euro 7,40

Krustenbraten aus der Schulter

mit Dunkelbiersafterl und Kartoffelkloß

Euro 7,40

Geschmorter Kalbsbraten

in Rahmsoße mit Spätzle und Gemüse

Euro 10,00

Zweierlei Kalbsbraten (gefüllt/ungefüllt)

mit Kalbsrahmsoße, Serviettenknödel und Gemüse

Euro 10,20

Gemischter Braten von Kalb und Schwein

mit zweierlei Knödeln

Euro 8,40



LANDGASTHOF
EURINGER

Kurzgebratenes

Schweinefiletspieß im Tiroler Speckmantel
mit Rotweinschalotten, Röstitalern und Gemüse
E uro 10,90

Schweinefilet im Ganzen gebraten
mit Soße, Beilage und Gemüse nach Wahl
E uro 10,90

Gegrilltes Entenbrüstchen
mit Rotweinsauce, Röstitalern und Gemüse
E uro 13,60

„Maispoularde in Halbtrauer“
Gebratene Maishenderlbrust mit Steinpilzen unter der Haut gefüllt
Weißweinsahne, Kartoffelnockerl und Gemüse
E uro 11,90

Kalbslendchen mit Waldpilzgröstl gefüllt
dunkler Kalbsjus, Kartoffeltascherl und Gemüse
E uro 14,60



LANDGASTHOF
EURINGER

Süsse Sünden

Karamellierter Mandelschmarrn
mit Topfeneis und Rotweinzwetschgen
E uro 4,80

Warmes, halbflüssiges Schokoladenküchlein
mit Kirschsoße, Vanilleeis und Sahne
E uro 4,80

Macadamia-Nussparfait (Halbgefrorenes)
mit Vanilleäpfeln, Sahne und Blätterteigecke
E uro 4,80

Hausgemachtes Topfenockerl (Mousse)
mit Waldbeersöße und Hippensegel
E uro 4,80

Pochierte Rotweinbirne
mit Walnusseis und Butterkaramellsoße
E uro 4,10

Früchtetraumteller
Joghurteis mit marinierten Früchten, Sahne
und Prosecco
E uro 3,80



LANDGASTHOF
EURINGER

Buffetangebote

(Ab 30 Personen)

„Boarisch, heimisch, guat“

Kalte Schmankerl

Räucherfischvariationen mit Honig – Senfsoße
Sauer eingelegte Ochsenschulter mit Kernöl und Radieserlsprossen
Geräuchertes mit Honigmelonen
verschiedene angemachte Salate, Blattsalate und Dressings
verschiedenes Brot, Butter und Griebenschmalz

Klare Rindsuppe mit Kräuterpfannkuchen

Warme Schmankerl

Verschiedene Schnitzelvariationen mit Erdäpfelsalat
Schweins- und Rindsbraten mit deren Soße
Zanderfilets vom Grill mit Kräutersoße
Zweierlei Knödel und Blaukraut
Butterreis und Bandnudeln
Gemüse der Saison

Süsse Sünden

Hausgemachte Bayerisch – Creme mit Himbeermark
Karamellierter Kaiserschmarrn mit Kirschen und Vanillesoße
Verschiedene Eissorten mit Sahne und Waffeln
Frischer Fruchtsalat und aufgeschnittenes Obst
Käseauswahl mit bayerischen Spezialitäten, Trauben und Nüssen

Pauschal 24,50 Euro pro Person



LANDGASTHOF
EURINGER

„Mediterran“

Vorspeisen und Antipasti

Räucherlachs mit Limonencreme und Kräutern
Vitello Tonnato mit gebackenen Kapern
Prosciutto mit Galiamelonen
Meeresfrüchtesalat mit Oliven, Trockentomaten und Paprika
Mozzarella mit Tomaten und Basilikumpesto
Verschiedene eingelegte Antipastigemüse und Pilze
Angemachte Salate, Blattsalate, Dressings, Olivenöl und Balsamico
Baguette, Ciabatta, Butter

Französische Safrancremesuppe mit Croutons und Shrimps

Hauptspeisen

Saltimboccas vom Schweinefilet mit Salbei und Prosciutto
Rosa gebratenes Roastbeef
Verschiedene Edel Fischspeisen vom Grill mit zweierlei Soßen
Duftreis
Frische Pasta
Kräuterkartoffeln und verschiedene Gemüse

Süsse Sünden

Mousse au Chocolat mit Waldbeeren
Creme Brulée von Kokos mit Passionsfrucht
Crepes Suzette mit Grandmarnier und Vanilleeis
Verschiedene Eissorten mit Sahne und Waffeln
Frischer Fruchtsalat und aufgeschnittene Früchte
Käseauswahl mit Oliven, Trauben und Nüssen

Pauschal 26,50 Euro pro Person



LANDGASTHOF
EURINGER