

„Ankommen. Durchatmen. Oberbayern fühlen“

Hier ist Oberbayern noch spürbar: klare Luft, weite Landschaft, gewachsene Dorfstrukturen und eine Ruhe, die im Alltag selten geworden ist.

Wenn Sie bei uns ankommen, beginnt Ihre Auszeit nicht erst am nächsten Morgen, sondern in dem Moment, in dem Sie zur Tür hereinkommen. Kein anonymer Hotelbetrieb, kein Durchgangsverkehr, sondern ein kleines Haus mit persönlicher Atmosphäre und bewusst gewählter Überschaubarkeit.

Mit nur sechs Doppelzimmern und vier Junior-Suiten genießen Sie Raum, Stille und Aufmerksamkeit. Sie schlafen ruhig, starten entspannt in den Tag und erleben eine Umgebung, die zum Wandern, Radeln, Innehalten und Genießen einlädt

„Wo Oberbayern noch leise ist und Heimat auf den Teller kommt“ Ehrlich und handwerklich

Was bei uns auf den Teller kommt, hat Wurzeln.

Sie genießen Gerichte aus Zutaten, die aus unserer unmittelbaren Umgebung stammen – saisonal, nachvollziehbar und mit Respekt vor Produkt und Produzent ausgewählt.

Wild aus heimischen Revieren, Fleisch aus verantwortungsvoller Aufzucht, frisches Gemüse je nach Jahreszeit, kurze Wege bedeuten für Sie intensiveren Geschmack und für die Region nachhaltige Wertschöpfung.

In unserem Wirtshaus duftet es nach frisch gebratenem Sonntagsbraten, nach Kräutern, kräftiger Brühe und ofenwarmen Knödeln.

Unsere Küche verbindet bayerische Tradition mit zeitgemäßer Leichtigkeit: Vertraut im Ursprung, fein in der Umsetzung und immer authentisch.

Gastgeber aus Überzeugung mit fachlichem Fundament

Hinter unserem Haus stehen nicht nur Leidenschaft und Herzblut, sondern auch fundierte Ausbildung und langjährige Erfahrung:

Brigitte Neuner ist gelernte Hotelfachfrau und Ausbilderin im Hotelfach.

Markus Boie absolvierte seine Kochausbildung im renommierten Bayerischen Hof in München.

Diese fachliche Basis prägt unseren Anspruch: Qualität entsteht durch Handwerk, Organisation durch Professionalität und echte Gastfreundschaft, durch persönliche Präsenz.

Seit 2012 führen wir unser Landhotel bewusst als kleines, eigenständiges Haus mit klarer Handschrift und dem Anspruch, dass Sie sich nicht „untergebracht“, sondern willkommen fühlen.

Wirtshauskultur, die verbindet

Jeden Montag ab 14.30 Uhr erleben Sie bei unserem Musikanten-Stammtisch traditionelle Wirtshausmusik in ungezwungener Atmosphäre. Kein Event, sondern gelebte Kultur zum Genießen.

Auch Familienfeiern und besondere Anlässe gestalten wir individuell und persönlich. Für Sie bedeutet das: ein Rahmen, der zu Ihnen passt, kulinarisch wie atmosphärisch.

Genuss für Leib und Seele – in Ihrem Tempo.

Wir freuen uns darauf, Sie bei uns begrüßen zu dürfen.

Brigitte Neuner & Markus Boie
mit ihrem Team

Genuss braucht einen Anfang



Wie wäre es mit einem Spritz???

Aperol Spritz	€ 7,90
Aperol/ Prosecco/ Orange/ Eiswürfel	
Campari Spritz	€ 7,90
Campari/ Prosecco/ Orange/ Eiswürfel	
Andalö Spritz	€ 7,90
Sanddorn Likör/ Prosecco/ Limettensirup/ Eiswürfel	
Campari	€ 7,90
Orange oder Soda	
Weißbier Spritz	€ 7,90
Ayinger Ur Weiße/ Limette/ Prosecco/ Grenadine	



hausgemachte Limonaden 0,5ltr

Lemon Mango	€ 5,50
frische Limette/ Mango Sirup /Soda/ Eiswürfel/ Zitronenscheibe	
Fruchtlimonade	€ 5,50
frische Limette/Maracuja Sirup /Grenadine/Soda/ Eiswürfel/ Zitronenscheibe	
Rhabarberlimonade	€ 5,50
frische Limette/ Rhabarbersaft/ Soda/ Eiswürfel	
Kirsch Limonade	€ 5,50
Kirschsirup/ Lemmon/ Soda/ Eiswürfel	

Heute gibt's

Tafelspitzbouillon wahlweise mit € 7,00
Leberknödel Gemüsestreifen/ Grießnockerl Gemüsestreifen oder
Pfannkuchen Streifen & Gemüse GL/EI/SL

Spargelsuppe mit Spargelstückchen/Croutons MI/GL € 7,20

Gulaschsuppe mit Brot GL € 8,50

Unsere Salat Kreationen für Sie

Kleiner bunter Blattsalat mit Balsamico Dressing SF € 7,50

Wirtshaussalat € 17,90
großer gemischter Salat/ Kalter Braten/ gebackene Knödel/ hartgekochtes Ei

Steirischer Hendel Salat € 17,90
gegrillte Hühnerstreifen/ bunte Salate / Blattsalate/ Kernöl/ geröstete Kürbiskerne

Fleischlos glücklich

Schwammerl- Gemüse Lasagne € 18,90
Tomaten Sugo/ gemischter Salat MI/

Gebackenes Sellerie Schnitzel € 17,50
mediterranes Gemüse / kleine Kartoffeln EI/GL/MI

Brotzeiten

Bayerischer Wurstsalat € 11,90
rote Zwiebeln/ Gewürzgurke/ Brot GL/

Schweizer Wurstsalat € 12,90
Bergkäse Streifen/ rote Zwiebeln/ Gewürzgurke/ Brot GL/

Kalter Braten € 12,00
gerissener Kren/ Gewürzgurke/ Butter/ Brot

Aus Brigittes fränkischer Heimat

Saure Zipfel im Essig Sud gekocht € 9,90
2 Paar fränkische Bratwürste/ frisch gerissener Kren/ Brot GL/ 5

2 Paar fränkische Bratwürste € 13,90
Sauerkraut/ Brot/ Senf/ frisch gerissener Kren SF/GL/ 5

Fränkisches Krenfleisch € 19,90
Rinderbrust/ Kren Sauce/ Preiselbeeren/ Kartoffelknödel SL/GL/ MI/ 8

Spargel Schmankerl im Metzgerwirt vom Spargel Wolf aus Ebersried

Spargel Flammkuchen € 17,90
Sauerrahm/ gekochten Schinken/ Spargel/ eingelegte Tomaten/ Käse MI/GL/12

Hausgemachter Rösti € 22,90
frischer Stangenspargel/ Sauce Hollandaise EI/GL

Portion Stangenspargel € 18,90
serviert mit Sauce Hollandaise oder Butter und kleine Kartoffel EI/GL

dazu wahlweise

Kräuter Rührei EI plus € 4,50

gekochtem Osterschinken 12 plus € 6,90

kleines Schweineschnitzel „Wiener Art“ GL/EI plus € 7,50

gegrilltes Zanderfilet GL plus € 15,90

hausgebeizter Lachs plus € 10,90



Ganz schön knusprig

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinsrücken € 18,50

Preiselbeeren // Zitrone EI/GL/8

Cordon Bleu € 22,90

Wacholderschinken/ würziger Bergkäse/ Zitrone/ Preiselbeeren MI/EI/GL

½ ausgelöstes Wiener Back Hendl € 18,50

Zitrone/ Preiselbeeren

wahlweise gibt es Pommes frites/ Bratkartoffeln/ hausgemachter Kartoffelsalat

Metzgerwirt Schmankerl

Ofenfrische Schweinshaxe € 18,90

Ayinger Dunkle Bier Jus/ Semmelknödel/ Sauerkraut MI/EI/GL/5/13

Schweinebraten aus der Schulter € 17,90

Ayinger Dunkelbier Jus/ Kartoffelknödel/ Speck- Krautsalat GL/SE/EI

1/2 bayerische Ente € 26,90

Natursauce/ Gewürzblaukraut/ Kartoffelknödel GL/SL/8

Ayinger Bierkutscher Gulasch in Kessel serviert € 19,90

hausgemachte Semmelknödel GL/EI

Typisch Metzgerwirt- Chef

Markus Krautwickerl € 18,50

Zwiebel- Speck Jus/ Stampfkartoffeln

Brigittes Rinderroulade € 24,50

in Rotwein langsam geschmort/ Apfel- Stampfkartoffeln/ Blaukraut SL/ SF/MI/ 8

Zwei Freunde € 16,90

Currywurst/ kleines Wiener Schnitzel/ Pommes frites SL/GL/EI/8

Metzgerpfandel € 24,90

Schweine Filet Medaillons/ hausgemachte Spätzle/ Frühlingsgemüse/ Rahmschwammerl
MI/GL/

Fisch verliebt

Regenbogen Forelle „Müllerin“ € 24,50

Zitronen Kapern Butter gebraten/ Petersilien Kartoffeln/ bunter Salat GL

Zanderfilet im Brezenmantel € 24,50

Butter- Biersauce/ hausgemachter Kartoffelsalat

Zum süßen Abschluss

Affogato al Caffè Espresso/Vanilleeis	€ 4,90
Hausgemachter Kaiserschmarren Apfelkompott/ Zwetschgen Röster	€ 12,50
Apfelstrudel Vanillesauce/ Sahne	€ 7,00
Apfel Radel mit Zimt Zucker Vanilleeis/ Sahne	€ 7,00
Großer Eiskaffee mit Sahne und Vanilleeis	€ 6,90
Kugel Eis Sorten zur Wahl/ Zitrone/ Vanille/ Erdbeere/ Schoko/ Amarena/ Cassis Sorbet	€ 3,00

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir für eine Beilagen Änderung € 2,50 berechnen müssen, da wir die Gerichte so wie sie auf der Karte stehen kalkuliert haben. Eine Umbestellung bedeutet einen zusätzlichen Aufwand und zusätzliche Kosten für die Küche.

Für Mitnahmebox/Verpackung berechnen wir € 0,50. Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt

Zusatzstoffe

- 1 Farbstoff
- 2 Konservierungsstoffe
- 3 Antioxidationsmittel
- 4 Geschmacksverstärker
- 5 Geschwefelt
- 6 Geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 Süßungsmittel
- 9 Zuckerart und Süßungsmittel
- 10 Phenylalaninquelle (Aspartam)
- 11 10% Sorbit, Mannit (kann abführend wirken)
- 12 Milcheiweiß
- 13 Phospat
- 14 Chininhaltig
- 15 Koffeinhaltig
- 16 Taurinhaltig
- 17 Bestrahlt
- 18 Chlorprophan (nach der Ernte behandelt)
- 19 Gentechnisch verändert

Allergene

- Ei Eier
- ER Erdnüsse
- KR Krebstiere
- SC Schalenfrüchte
- SO Schwefeldioxid
- SJ Soja
- SF Senf
- GL Gluten
- LU Lupinen
- SE Sesam
- WE Weichtiere
- SL Sellerie
- FI Fische
- MI Milch