



SCHÖNE MOMENTE MITEINANDER TEILEN

Landhaus

Café • Restaurant • Hotel





Für Tagungen, Seminare und Feierlichkeiten verfügen wir über ansprechende Räumlichkeiten...

Liebe Wolfratshauser, lieber Guest von nah und fern, herzlich willkommen im Landhaus Café Restaurant & Hotel



Dieses weit über 400 Jahre alte Haus war ursprünglich einer der ersten Bauernhöfe in Wolfratshausen und wandelte sich im Laufe der Zeit von einer Schreinerei mit Möbelgeschäft zu einem Tante-Emma-Laden hin zum heutigen beliebten Treffpunkt aller Generationen.

Im Mai 1999 habe ich hier das Landhaus Café mit nur wenigen Sitzplätzen eröffnet und mir damit einen Traum erfüllt. Was damals als kleines Café begann, ist stets gewachsen und wird auch heute noch von mir und meinem gesamten Team liebevoll mit dem Ziel geführt, Ihnen einen schönen Aufenthalt zu bereiten und Sie kulinarisch zu verwöhnen.

Im Jahr 2007 habe ich das Landhaus Café Restaurant um ein kleines Boutique Hotel erweitert. Individuell und liebevoll gestaltete, moderne Hotelzimmer bieten einen zentralen Ausgangspunkt sowie einen gemütlichen Rückzugs- und Aufenthaltsort in familiärer und mediterraner Atmosphäre. Seit 2023 sind wir ein zertifiziertes 4 Sterne Hotel mit 25 Zimmern. Zwei separate Veranstaltungs- und Tagungsräume mit Zugang zum gemütlichen Innenhof bieten den idealen Rahmen für Feierlichkeiten und Seminare.

Wir legen unser Augenmerk auf Qualität und Vielfalt. So werden unsere Gerichte überwiegend "à la minute" unter Verwendung von frischen Zutaten für Sie zubereitet. Sämtliche Kuchen und Torten werden bei uns frisch gebacken. Auch für Ihren Kaffee haben wir die Verantwortung für Qualität und Frische übernommen und rösten unsere Espresso- und Kaffeebohnen im schonendem Trommelröstverfahren daher selbst. Unsere Kaffeebohnen sind handgepflückte Bio-Arabica-Bohnen aus dem Hochland von Peru. Wir unterstützen dort eine Kommune von Kaffeebauern im Direkten Handel zu fairen Preisen. So werden wir unserer sozialen Verantwortung gerecht, den Kaffeebauern und ihren Familien dort eine gute Zukunft zu ermöglichen. Wir unterstützen damit indirekt Projekte für Bildung, Umweltschutz und Gesundheit.

Getreu unserem Motto: "Schöne Momente miteinander teilen", hoffe ich, dass Sie sich bei uns wohl fühlen und Ihnen unser abwechslungsreiches Angebot an hausgemachten Speisen und Getränken gefällt.

*Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt.
Ihre Alexandra Steiner und das Landhaus-Team*

Frühstück im Landhaus

Mo bis Sa von 8-12 Uhr
Sonntags-Brunch 10-14 Uhr

Tête-à-tête für Zwei (in der Étagère serviert) für zwei Personen 36,00 (nicht zu Brunch-Zeiten)

Zwei Gläser Valdo-Prosecco oder frisch gepresster Orangensaft (0,1l), Melone mit Serranoschinken, Salami, Mozzarella und Cocktailltomaten mit Basilikumpesto, hausgemachter Kräuterquark, frisches Obst, cremiger Naturjoghurt, Räucherlachs mit Sahnemeerrettich an Reiberdatschi, kleine Käseauswahl, halbe Avocado, zwei gekochte Bio-Eier, Honig mit Walnüssen, Butter, hausgemachter Fruchtaufstrich, großer gemischter Brotkorb

Veganes Frühstück 14,90

Pumpernickel, halbe Avocado, hausgemachtes Hummus, Antipasti Gemüse, Müsli mit Hafermilch, Obstsalat, Margarine

Roggen-Vollkornbrot 10,90

mit frischer Avocado, Ziegenfrischkäse, Granatapfelkernen und Kresse

Finca 15,90

Aprikosen, Pflaumen und Datteln im Speckmantel, Rührei mit Schafskäse, Paprika und Pinienkernen, Oliven, Serranoschinken, Ziegenfrischkäse, halbe Avocado mit Zitrone, Honig und ofenfrisches Baguette

American Style 15,50

Bratwürstchen, Bratkartoffeln, in Butter gebratener Toast, Spiegelei, gebratene Speckscheiben - dazu eine Portion Baked Beans 2,00

Landhaus 15,90

Ein bunter Teller mit gekochtem Hinterschinken¹, Mailänder Salami, Rahmbrie, Emmentaler², ein Bio-Landei, bunter Brotkorb, hausgemachter Fruchtaufstrich, dazu ein kleiner Obstsalat und frisch gepresster Orangensaft (0,1l)

Toskana 13,90

Zwei Bio-Rühreier mit frischem Basilikum, Käse² und Cocktailltomaten, dazu ofenfrisches Ciabattabrot mit Serranoschinken^{1,3} und gehobeltem Parmesan auf Rucolasalat

Schwedenhappen 13,90

Zwei Spiegeleier mit Räucherlachs, Butter, frischem Dill und ofenfrischem Baguette

Original bayrisches Weißwurstfrühstück 9,90

Ein Paar goldprämierte Weißwürste mit original Hausmacher-Senf, dazu eine Brezn mit Butter

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich beim Service.

Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.



Französisches 14,90

Ein Croissant mit Butter, hausgemachtem Fruchtaufstrich, Nutella oder Honig, kleine Käseauswahl² und ofenfrischem Baguette

Bauernomelette 10,90

mit Kartoffel, Paprika, Speck, Zwiebel, Mais und Salatgarnitur

Omi's Pfannkuchen 7,90

mit hausgemachtem Fruchtaufstrich oder Ahornsirup

**Jeden Sonntag großes Brunch-Buffet: 10:00-14:00 Uhr
für € 35,-/Person. Kinder je nach Alter.**

Hier ein kleiner Auszug aus unserem immer wieder wechselnden, umfangreichen Brunch Angebot:
bunte Auswahl an Semmeln, Brezn, Croissant, hausgemachte Marmeladen, Obstsalat, Naturjoghurt, Cornflakes, Müsli, Melone mit Parmaschinken, große Auswahl an diversen Wurst- und Käsespezialitäten, verschiedene kalte Platten, Tomate-Mozzarella, Räucherlachs, Honigfeigen auf Rucola mit Ziegenkäse, Gemüsequiche, Crêpe Nutella & Banane, Crêpe gefüllt mit Räucherlachs, Meerrettich-Frischkäse und Rucola, Lachscreme, Avocadocreme und hausgemachter Hummus, gefüllte Eier, Bio-Rührei, griechischer Bauernsalat, Thailändischer Mango-Avocado-Salat, Rucola-Cocktailtomaten, Rote Beete Salat, Caesar Salat, Maisküchlein mit zweierlei Dip, Serrano Schinken auf Rucola Salat gebettet, hausgemachte gemischte Antipasti, goldprämierte Weißwurst, Schweinebraten mit zweierlei Knödeln sowie zusätzlich ein weiteres, wöchentlich wechselndes Hauptgericht (ab 11:30 Uhr), Dessertbuffet mit hausgemachtem Kaiserschmarrn, Mousse au Chocolat, Bayrisch Creme und vieles mehr...

Extras

Hausgemachter

Fruchtaufstrich 1,-

Honig oder Nutella 1,-

2 Baconscheiben 1,90

Portion Räucherlachs &
Meerrettich 7,90

Käse 6,90

Wurst 6,90

Gemischtes Brotkörbchen 4,90
Brezn 1,90
Butterbrezn 2,50
Croissant 2,50
Semmel 1,-
1 Scheibe Baguette 0,50

*Gesunde
Extras*

Obstsalat 6,90

Hausgemachtes
Bircher Müsli 6,90

mit Joghurt, Honig, Banane
und geriebenem Apfel

Halbe Avocado 3,-

*Ei-Variationen:
Eggs*

Rührei natur aus 2 Eiern 5,50

Spiegelei natur aus 2 Eiern 5,50

Omelette natur aus 2 Eiern 5,50

gekochtes Landei 2,50

*Egg(ons)**Ergänzen Sie Ihre Ei-Variation mit:*

- gekochtem Hinterschinken + 2,50

- frischen Kräutern + 1,90

- „Allem“ Zwiebeln, Paprika, Schinken,

Käse, Tomaten, Kräuter + 3,50

- Speck + 2,50

- gekochtem Schinken, Tomaten,

frischer Schnittlauch + 2,90

Unsere Eier stammen ausschließlich von glücklichen
Hühnern aus regionaler BIO-Freilandhaltung!

Für den kleinen Hunger

Reiberdatschi mit Räucherlachs & Meerrettich-Dip 14,90

Hausgemachte Frühlingsrollen 12,50

Zwei Stück gefüllt mit Gemüse, Glasnudeln und BIO-Hähnchen dazu Sweet-Chilli-Dip

Mozzarella Sticks (acht Stück)

mit hausgemachtem Schnittlauch-Sauerrahm-Dip 10,90

Bruschetta 8,90

Vier Scheiben frisch geröstetes Bauernbaguette mit fein gewürfelten Tomaten, Knoblauch, frischem Basilikum, Olivenöl und Balsamicocreme garniert

Süßkartoffelpommes mit hausgemachtem Schnittlauch-Sauerrahm-Dip 8,90

Kartoffelecken mit hausgemachtem Schnittlauch-Sauerrahm-Dip 6,90

Handgeschnitzte Pommes mit Ketchup

oder Mayo 6,90

Knoblauchbaguette 6,50

Chicken Wings (acht Stück)

mit Sweet-Chilli-Dip 10,90

Zum Teilen für Zwei:

*Fingerfood Tower
15,90*

Vier Chicken Wings, Twister Fries,
Vier Mini-Frühlingsröllchen,
Vier Mozzarella Sticks und Kartoffelecken,
dazu hausgemachtem Schnittlauch-Sauerrahm-Dip, Sweet-Chilli-Dip sowie Ketchup

Extra Dip 1,-

Sauerrahm, Sweet-Chilli-Dip, Ketchup, Mayo

*All unsere Suppen
sind hausgemacht*

und werden mit ofenfrischem
Bauernbaguette serviert

Cremig pürierte Kartoffelsuppe 6,90
mit Speck

Feine Tomatencremesuppe 6,50
mit Knoblauchcroûtons & Sahnehäubchen

**Asiatische Kokossuppe mit
gebratenen Garnelen am Spieß 10,90**

Griesnockerlsuppe 6,50
Gemüsebrühe mit frischem Schnittlauch und Griesnockerln

unser legendäres
Chili con Carne 12,90

Aus dem Garten

Zu unseren Salaten servieren wir Ihnen ofenfrisches Baguette

Schnupperkurs 6,50

kleine Schale marktfrischer Salate

Walzer 12,90

großer gemischter Salatteller mit marktfrischen Blattsalaten, Cocktautomaten, Paprika, Gurken, Mais und Karotten

Tango 17,90

Rucola-Salat und Cocktautomaten mit gratinierten Ziegenkäsescheiben auf geröstetem Baguette, getrocknete Aprikosen, Pflaumen und Datteln im Speckmantel, Walnüsse und Ahornsirup-Balsamico-Dressing

Sirtaki 15,90

Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse, Cocktautomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika, Oliven und Oregano mit Balsamico-Olivenöl-Dressing

Rumba 16,90

gebratene Putenbruststreifen, geröstete gemischte Kerne auf frischen Marktsalaten

Salsa 16,90

Mozzarella Sticks auf einer knackigen Salatmischung, dazu hausgemachter Schnittlauch-Sauerrahm-Dip

Flamenco 19,90

Gebratene Garnelenspieße mit Avocadofächer auf knackig frischem Salat der Saison mit Limetten-Kräuter-Dressing

Zumba

Caesar 's Salat mit knackigem Romana-Salat, würzigem Parmesan-Dijon-Senf-Dressing garniert mit Croûtons und Parmesanflocken 12,90

- mit panierteter Pute in Streifen 16,90
- mit Putenstreifen natur 15,90
- mit gebratenem Garnelenspieß 17,90
- mit gerösteten Speckscheiben 15,90

Wählen Sie aus unseren
hausgemachten Dressingsvariationen:
Landhaus-, Limetten-Kräuter-
oder Balsamico-Olivenöl-Dressing



Baked Potatoes

Ofenfrische Kartoffel mit hausgemachtem Schnittlauch-Sauerrahm-Dip
und kleiner Salat-Beilage 11,90

Wahlweise mit:

- zart gebratenen Streifen vom bayrischen Rind und gebratenem Marktgemüse 18,90
- gebratenen Putenbruststreifen 16,90
- Räucherlachs und Meerrettich-Joghurt-Dip 16,90
- gebratenen Cocktailltomaten, Frühlingszwiebeln und Champignons 16,90
- gerösteten Speckscheiben 14,90
- mit gebratenem marktfrischem Gemüse 16,90



Vegetarische & vegane Spezialitäten

Landhaus Bowl 16,90

schwarzer Reis, Hummus, Kichererbsen, Rote Beete, Linsen, Cocktailltomaten, Gurken, Karotten, Urmöhren, Avocado, geröstete Walnüsse, Basilikum-Pesto Vinaigrette mit kaltgepresstem Olivenöl

Kürbis-Mango-Curry 15,90

in Kokosmilch mit Basmatireis

Tofu-Gulasch 15,90

hausgemachtes Kartoffel-Tofu-Gulasch ungarischer Art

Veganes Süßkartoffelcurry 17,90

mit Kichererbsen, mediteranem Gemüse & Duftreis

Vegetarisches Knödelgröstl 13,90

in Kräuterbutter gebraten mit Zwiebeln und Ei

Resch gebratene Semmelknödelscheiben 15,50

getoppt mit feinem Ragout aus Cocktailltomaten, Frühlingszwiebeln, frisch gehobelten Parmesanflocken und gerösteten Pinienkernen

Allgäuer Käsespätzle 14,90

hausgemachte Spätzle, Emmentaler Käse, Sahne, Röstzwiebeln und kleiner Salat dazu



Pasta

Gebratene Gnocchi tricolore 16,90

mit Mozzarella, Cocktailltomaten und Rucola, Parmesanflocken

Penne al arrabiata 15,90

mit hausgemachter scharfer Tomatensoße, Knoblauch

Spaghetti Bootsmann 17,90

mit saftigen Garnelen, Karottenstiften & Lauch in leichter Weißwein-Sahnesauce

Vegan = 



Asien genießen

Asiatische Kokossuppe mit gebratenen Garnelen
am Spieß 10,90

Thailändische Spezialität *Pad Thai* -
gebratene Reisnudeln mit gebratenem Gemüse,
Frühlingszwiebeln und Erdnüssen 14,90
- mit knusprig gebratenen Entenbruststreifen 19,90
- mit gebratenen Garnelen 19,90
- mit gebratenen Putenbruststreifen 16,90

Gebratener Reis mit gebratenem Gemüse, Ei,
Röst- und Frühlingszwiebeln 14,90
- mit Garnelen 19,90
- mit gebratenen Putenbruststreifen 16,90

Gelbes Garnelen-Curry 21,90
mit frischem Gemüse, gebratenen Garnelen, Kokosmilch
in gelber Curry-Sauce mit Duftreis

Rotes Thai-Enten-Curry 21,90
mit frischem Gemüse, Kokosmilch, gebratener
Entenbrust und Duftreis

Asiatisches Putengeschnetzeltes 19,90
mit Wok-Gemüse, Erdnusssoße und Duftreis

Diese Gerichte werden
nach Original-Rezepten
unseres Küchenteams von
den Philippinen sowie aus
Thailand zubereitet.

Masakap Kumain
Khop Khun Kha



Bayrische Spezialitäten

Krustenschweinebraten 16,90

an dunkler Biersauce, abgerundet mit Merlot,
dazu Kartoffelknödel und Krautsalat

Tiroler Gröstl 16,90

mit Bratkartoffeln, Speckwürfeln, Zwiebeln,
Schweinebratenwürfel und Spiegelei

Deftiges Knödelgröstl 14,90

hausgemachte Semmelknödelscheiben in Kräuterbutter
gebraten mit Speckwürfeln, Zwiebeln und Ei

Lachsfilet vom Grill 22,90

mit angebratener Avocadohälfte & gebratenem Gemüse

Fisch-Curry 21,90

mit Lachs und Garnelen, frischem Gemüse, Kokosmilch und
Basmatireis

Lust auf Fleisch

Bayrisches Ribeye-Steak von der Jungkuh 32,-

(ca. 300 g Rohgewicht) im Eisenpfanderl serviert
wahlweise mit Pommes, Kartoffelecken, Ofenkartoffel oder
Süßkartoffelpommes & hausgemachtem Schnittlauch-Sauerrahm-Dip

Zartes bayrisches Rumpsteak von der Jungkuh 32,-

(ca. 300 g Rohgewicht) im Eisenpfanderl serviert
wahlweise mit Pommes, Kartoffelecken, Ofenkartoffel oder
Süßkartoffelpommes & hausgemachtem Schnittlauch-Sauerrahm-Dip

Saftige Lammfilets im Eisenpfanderl serviert 29,90

mit Kräuterbutter, dazu Ofenkartoffel, hausgemachtem
Schnittlauch-Sauerrahm-Dip und Salatbouquet

Putenschnitzel Wiener Art mit Pommes

oder Kartoffelecken 17,50

Landhaus-Schnitzel von der Putenbrust 18,90

mit Meerrettich-Senf-Panade und Bratkartoffeln
oder mit Pommes

Wiener Schnitzel vom Kalb 22,90

mit Preiselbeeren, wahlweise mit Bratkartoffeln,
unserem bayrischen Kartoffelsalat oder mit Pommes

Züricher Geschnetzeltes 17,90

von der Pute mit Champignon-Sahne-Sauce verfeinert
mit grünem Veltliner und hausgemachten Spätzle

Gyros 16,90

kross gebratenes Schweinefleisch mit Duftreis oder
Pommes, dazu hausgemachter Tzatziki-Dip



Desserts

Apfelkücherl mit Walnusseis und Sahne 9,90

Hausgemachter bayrischer Apfelstrudel mit Bourbon-Vanille-Sauce oder Bourbon-Vanille-Eis 9,90

Hausgemachtes Tiramisu (mit Alkohol, ohne Ei) 6,90

Hausgemachter Kuchen 4,20/Stück

(Eine große Auswahl hausgemachter Kuchen finden Sie in unserer Kuchentheke)

Hausgemachte Torten 4,50/Stück

(Eine große Auswahl hausgemachter Torten finden Sie in unserer Kuchentheke)



TIPP! Hausgemachter, karamellisierter Kaiserschmarrn 15,90

mit Apfelmus und Zwetschgenröster
(dauert ca. 20 Minuten)

Sämtliche Kuchen und Torten werden von uns selbst gebacken.

Crêpe-Spezialitäten

Crêpe mit Nutella, Banane und Vanilleeis 11,90

Crêpe mit heißen Himbeeren, Vanilleeis und Sahne 11,90

Crêpe mit Butter, Zimt-Zucker und Grand Marnier, wird flambiert 10,50

Crêpe mit hausgemachtem Fruchtaufstrich 7,90

Crêpe mit Nutella 7,90

Crêpe mit Nutella und Banane 9,90

Crêpe mit Apfelmus und Zimt-Zucker 8,90

Crêpe mit Apfelmus, Zimt-Zucker und Vanilleeis 10,90

Crêpe mit Butter, Zimt-Zucker 7,50

Veganer Crêpe mit karamelisierter Mango und hausgemachter Kokoscrème 11,90 



Eisspezialitäten & Shakes

Heiße Liebe 9,90

Drei Kugeln Bourbon-Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne

Nussgenuss 9,90

Walnuss-, Bourbon-Vanille- und Haselnusseis mit Walnusskernen und Sahne

Bananensplit 9,90

Banane, Bourbon-Vanilleeis, Eierlikör, Sahne und Schokosauce

Kinderbecher 3,90

Je eine Kugel Bourbon-Vanille & Erdbeereis

Kleines gemischtes Eis 5,90

Drei Kugeln gemischtes Eis mit einem Klecks Sahne

Milch-Shakes

je 0,4 l 5,90

mit unserem Milchspeiseeis und Bergbauern-Milch frisch zubereitet



Diese Sorten
gibt es immer –
einzelne Kugeln á 2,-

Cremige Bourbon-Vanille,
Schokolade mit Schokostückchen,
Haselnuss, Erdbeer, Walnuss
oder Stracciatella