



Landhaus

Café • Restaurant • Hotel ^{★★★★}



SCHÖNE MOMENTE MITEINANDER TEILEN



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

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



Vor mehr als vier Jahrhunderten entstand an diesem Ort einer der ersten Bauernhöfe Wolfratshausers. Generationen kamen und gingen, das Haus wandelte sich – von einer Schreinerei über ein Möbelgeschäft bis hin zum kleinen Tante-Emma-Laden. Und doch blieb eines immer bestehen: das Gefühl, dass dieser Ort Menschen zusammenführt.

1999 durfte ich mir hier meinen Herzenswunsch erfüllen. Aus einer Vision wurde das Landhaus Café – zunächst klein, fast intim, getragen von der Idee, einen Ort zu schaffen, an dem Genuss und Geborgenheit Hand in Hand gehen. Was damals mit wenigen Sitzplätzen begann, ist zu einem Haus voller Leben geworden. Ein Ort, an dem mein Team und ich jeden Tag mit Leidenschaft daran arbeiten, besondere Momente zu schaffen – Momente, die bleiben.

2007 öffnete unser Boutique Hotel seine Türen. Jedes Zimmer wurde mit Liebe zum Detail gestaltet, inspiriert von mediterraner Leichtigkeit und dem Wunsch, unseren Gästen einen Rückzugsort zu schenken, der sich wie ein kleines Zuhause anfühlt. Seit 2023 tragen wir stolz die Auszeichnung als 4-Sterne-Hotel mit 25 Zimmern. Zwei elegante Veranstaltungs- und Tagungsräume mit Zugang zum Innenhof bieten Raum für Feste, Begegnungen und Inspiration.

Unsere Küche folgt einem einfachen Prinzip: Qualität ist kein Anspruch, sondern eine Haltung. Wir kochen überwiegend à la Minute, verwenden frische Zutaten, ausschließlich Bio Eier und backen alle Kuchen und Torten selbst. Besonders am Herzen liegt uns unser Kaffee: handgepflückte Bio-Arabica-Bohnen aus dem Hochland Perus, die wir im schonenden Trommelröstverfahren selbst veredeln. Durch den direkten Handel unterstützen wir eine Kaffeebauern-Kommune vor Ort – ein Beitrag zu fairen Lebensbedingungen, Bildung und Umweltschutz.

Unter unserem Motto „Schöne Momente miteinander teilen“ möchten wir Ihnen mehr bieten als Speisen und Getränke. Wir möchten Ihnen ein Gefühl schenken: das Gefühl, angekommen zu sein. Umgeben von Wärme, Genuss und echter Gastfreundschaft.

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



W-Lan Passwort:
Welcome@Home

Frühstücken 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,- (nicht zu Brunch-Zeiten)

zwei Gläser Valdo-Prosecco oder frisch gepresster Orangensaft (0,1l), Melone mit Serranoschinken, Salami, Mozzarella und Cocktailtomaten 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 14,90



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

So gesund & lecker: "Kerndl Satt" 15,90



zwei saftige Vollkorn-Brot-Scheiben von der Bäckerei Krümel & Korn: mit Avocado, Cocktailtomaten & Chili-Flocken getoppt, dazu kleiner Obstsalat und kleiner Naturjoghurt

Vollkorn-Bagel geröstet 12,90

Dattel-Frischkäse, Avocadofächer, frische Kresse (wahlweise mit einem Spiegelei + 2,90)

Finca 15,90

Aprikosen, Pflaumen und Datteln im gebratenen 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,-

Landhaus 15,90

ein bunter Teller mit gekochtem Hinterschinken, Mailänder Salami, Rahmbrie, Emmentaler, ein Bio-Landeier, bunter Brotkorb, hausgemachter Fruchtaufstrich, dazu ein kleiner Obstsalat und frisch gepresster Orangensaft (0,1l)

Toskana 13,90

zwei Bio-Rühreier mit frischem Basilikum, Käse und Cocktailtomaten, dazu ofenfrisches Ciabattabrot mit Serranoschinken und gehobeltem Parmesan auf Rucolasalat

Schwedenhappen 13,90

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

Bayrisches 10,90

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.

French Toast 13,90

goldbraun gebacken mit warmen Beeren, dazu frisches Obst am Spieß

Veganes Porridge 10,90



mit Hafermilch, Bananenscheibchen und knackigen Apfelwürfeln

Französisches 14,90

ein Croissant mit Butter, hausgemachtem Fruchtaufstrich, Nutella, Honig, kleine Käseauswahl und ofenfrischem Baguette

Bauernomelette 10,90

mit Kartoffel, Paprika, Speck, Zwiebel, Mais

Saftiges Gemüseomelette 10,90

mit Emmentaler Käse überbacken

Omi's Pfannkuchen 7,90

mit hausgemachtem Fruchtaufstrich oder Ahornsirup

Jeden Sonntag großes Brunch-Bufferet: 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 Fruchtaufstriche, Obstsalat, Naturjoghurt, verschiedene Cerealien, Melone mit Parmaschinken, große Auswahl an diversen Wurst- und Käsespezialitäten, verschiedene kalte Platten, Tomate-Mozzarella, Räucherlachs, Gemüsequiche, Crêpe Nutella & Banane, Crêpe gefüllt mit Räucherlachs, Meerrettich-Frischkäse und Rucola, Lachscreme, Avocado-creme und hausgemachter Hummus, gefüllte Eier, Bio-Rühreier, 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, Panna cotta und vieles mehr...

Gesunde Extras

Obstsalat 6,90
Hausgemachtes
Bircher Müsli 6,90
mit Joghurt, Honig, Banane
und geriebenem Apfel
Halbe Avocado 3,-

Extras

Hausgemachter
Fruchtaufstrich 1,-

Honig oder Nutella 1,-
2 Baconscheiben 3,-
Portion Räucherlachs &
Sahnemeerrettich 8,-

Käseauswahl 6,90
Wurstauswahl 6,90

Wir sind
BIO Eier aus der
Nachbarschaft



Ei-Variationen: Eggs

Rührei natur aus 2 Eiern 5,90
Spiegelei natur aus 2 Eiern 5,90
Omelette natur aus 2 Eiern 5,90
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 + 3,90
- Speck + 3,-
- gekochtem Schinken, Tomaten, frischer Schnittlauch + 3,90

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

Gemischtes Brotkörbchen:
3 Semmeln & Baguettescheiben 4,90
Brezn 1,90
Butterbrezn 2,50
Croissant 2,50
Semmel 1,20
1 Scheibe Baguette 0,50

Für den kleinen Hunger

Suppen hausgemacht

mit ofenfrischem Bauernbaguette serviert

Cremig pürierte Kartoffelsuppe 7,90
mit Speck

Feine Tomatencremesuppe 7,50
mit Knoblauchcroûtons & Sahnehäubchen

Asiatische Kokossuppe 10,90
mit gebratenen Garnelen am Spieß

Griesnockerlsuppe 7,50
Gemüsebrühe mit frischem Schnittlauch
und Griesnockerln

unser legendäres
Chili con Carne 12,90

Hausgemachte Frühlingsrollen 12,90

zwei Stück gefüllt mit Gemüse, Glasnudeln und BIO-Hühnchen dazu
Sweet-Chili-Dip

Köstliche Süßkartoffelschnitten 11,90

mit cremigem Ziegenfrischkäse, Avocado-Fächer, aromatischen
Cocktailtomaten & Erbsensprossen

Zum Teilen für Zwei: Fingerfood Tower 15,90

vier Chicken Wings, Twister Fries, eine hausgemachte Frühlingsrolle,
vier Mozzarella Sticks und Kartoffelecken, dazu hausgemachten
Schnittlauch-Sauerrahm-Dip, Sweet-Chili-Dip sowie Ketchup

Reiberdatschi 14,90

mit Räucherlachs & Meerrettich-Dip

Bruschetta 8,90

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

Mozzarella Sticks (acht Stück) 10,90

mit hausgemachtem Schnittlauch-Sauerrahm-Dip

Knuspriges Knoblauchbaguette 6,50

Süßkartoffelpommes 8,90

mit hausgemachtem Schnittlauch-Sauerrahm-Dip

Extra Dip 1,-

Sauerrahm,
Sweet-Chili-Dip,
Ketchup, Mayo

Aus dem Garten

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

Zu unseren Salaten servieren wir Ihnen ofenfrisches Baguette

Schnupperkurs 6,50

kleine Schale marktfrischer Blattsalate, Cocktailtomaten, Paprika, Gurken, Karotten und Mais

Walzer 12,90

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

Tango 17,90

Rucola-Salat und Cocktailtomaten 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, Cocktailtomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika, Oliven und Oregano mit Balsamico-Olivenöl-Dressing

Rumba 17,90

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 paniertem Putenschnitzel in Streifen 18,90
- mit Putenstreifen natur 17,90
- mit gebratenem Garnelenspieß 17,90
- mit gerösteten Speckscheiben 15,90



Baked Potatoes

**Jumbo-Ofen-Kartoffel
mit hausgemachtem Sauerrahm-Schnittlauch-Dip,
wahlweise mit:**

- zart gebratenen Streifen vom bayrischen Rind
und gebratenem Marktgemüse 21,90
- gebratenen Putenbruststreifen 17,90
- Räucherlachs und Meerrettich-Joghurt-Dip 17,90
- gebratenen Cocktailtomaten, Frühlingszwiebeln
und Champignons 16,90
- gerösteten Speckscheiben 14,90
- gebratenem marktfrischem Gemüse 16,90
- kleiner Salat-Beilage 11,90



Vegetarische & vegane Spezialitäten

Gesund & lecker: Landhaus Bowl 17,90 ✓

schwarzer Vollkornreis, hausgemachter Hummus, Kichererbsen, Rote Beete, Tellerlinsen, Cockailtomaten, Gurken, Karotten, Urmöhren, Avocado-Fächer, geröstete Walnüsse, Basilikum-Pesto Vinaigrette mit kaltgepresstem Olivenöl

Unser legendäres Kürbis-Mango-Curry 15,90 ✓

mit Gemüse, gelber Currysauce und Kokosmilch, dazu Duftreis oder schwarzer Vollkornreis + 2,-

Deftiges Tofu-Kartoffel-Gulasch 15,90 ✓

ungarischer Art mit Paprika & Tomaten

Exotisches Süßkartoffelcurry - ein Fest für die Sinne 17,90 ✓

mit Kichererbsen, mediterranem Gemüse, gelber Currysauce, Kokosmilch & Duftreis oder schwarzer Vollkornreis + 2,-

Vegetarisches Knödelgröstl 14,90

mit hausgemachten Semmelknödel-Scheiben, in Kräuterbutter gebraten mit Zwiebeln und Ei

Resch gebratene hausgemachte Semmelknödelscheiben 15,50

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

Allgäuer Käsespätzle 10,90

hausgemachte Spätzle, Emmentaler Käse, Sahne und Röstzwiebeln
- wahlweise mit kleinem gemischten Salat 15,90

Vegan = ✓



Pasta

Gebratene Gnocchi tricolore 16,90

mit Mozzarella, Cockailtomaten und Rucola, Parmesanflocken

Hausgemachte Lasagne al forno 16,90

saftiges 100 % Rinderhackfleisch und eine cremige Béchamelsauce, im Ofen goldbraun überbacken

Spaghetti Bootsmann 17,90

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



Asien genießen

Asiatische Kokossuppe mit gebratenen Garnelen am Spieß und asiatischem Gemüse 10,90
Frischer Ingwer und Limettenblätter verleihen dieser Suppe Ihren unwiderstehlich feinen Geschmack

Thailändische Spezialität Pad Thai - gebratene Reisnudeln mit gebratenem knackigem Gemüse, Frühlingszwiebeln und Erdnüssen 14,90

- mit knusprig gebratenen Entenbruststreifen 20,90
- mit gebratenen Garnelen 20,90
- mit gebratenen Putenbruststreifen 18,90

Gebratener Reis mit gebratenem knackigem Gemüse, Ei, Röst- und Frühlingszwiebeln 14,90

- mit Garnelen 20,90
- mit gebratenen Putenbruststreifen 18,90

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, in roter Currysauce mit Duftreis

Asiatisches Putengeschnetzeltes 19,90
mit asiatischem Wok-Gemüse, Erdnusssahnesauce und Duftreis
Wahlweise mit aromatischem schwarzen Vollkornreis + 2,-

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

*Masakap Kumain
Khop Khun Kha*

Bayrische Spezialitäten

Bayrischer Krustenschweinebraten 17,90

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

Landhaus-Schnitzel von der Putenbrust 19,90

mit Meerrettich-Senf-Panade und Bratkartoffeln
oder mit Pommes

Altbayrische Spezialität: Deftiges Knödelgröstl 15,90

hausgemachte Semmelknödelscheiben in Kräuterbutter gebraten
mit Speckwürfeln, Zwiebeln und Ei

Aus dem Wasser

Zartes, saftiges Lachsfilet vom Grill 21,90

mit angebratener Avocadohälfte & gebratenem Gemüse
wahlweise mit: Duftreis 3,50
oder schwarzer Vollkornreis 5,-

Fisch-Curry 21,90

mit Lachs und Garnelen, frischem Gemüse, in roter
Currysauce mit Kokosmilch, dazu Duftreis

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 17,90

mit Pommes oder Kartoffelecken

Wiener Schnitzel vom Kalb 23,90

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

Züricher Geschnetzeltes 18,90

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

Gyros 17,90

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



Desserts

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

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

Apfelkücherl 9,90
mit Walnusseis und Sahne

Hausgemachter Kuchen 4,50/Stück
(Eine große Auswahl hausgemachter Kuchen finden Sie in unserer Kuchentheke.)

Hausgemachte Torten 4,80/Stück
(Eine große Auswahl hausgemachter Torten finden Sie in unserer Kuchentheke.)

*Hausgemachte
Kuchen und Torten
auch zum
Mitnehmen*



*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

- mit Nutella, Banane und Vanilleeis und Sahne 11,90
- mit heißen Himbeeren, Vanilleeis und Sahne 11,90
- mit Butter, Zimt-Zucker und Grand Marnier 10,50
- mit hausgemachtem Fruchtaufstrich 7,90
- mit Nutella 7,90
- mit Nutella und Banane 9,90
- mit Apfelmus und Zimt-Zucker 8,90
- mit Apfelmus, Zimt-Zucker und Vanilleeis und Sahne 10,90
- mit Butter und Zimt-Zucker 7,50

Vegane Crêpe-Spezialitäten [✓] (mit Kokosmilch)

- mit frischem Mango und hausgemachter Kokoscrème 12,90
- mit veganem Nutella 7,90
- mit veganem Nutella und Banane 9,90



Eisspezialitäten & Shakes

Heiße Liebe 9,90

drei Kugeln Bourbon-Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne

Bananensplit 9,90

Banane, Bourbon-Vanilleeis, Eierlikör, Sahne und Schokosauce

Kinderbecher 3,90

je eine Kugel Bourbon-Vanille und Erdbeereis und einem Klecks Sahne

Kleines gemischtes Eis 6,50

drei Kugeln gemischtes Eis mit einem Klecks Sahne

Eiskaffee 6,90

mit Bourbon-Vanilleeis, kaltem Kaffee und Sahne

Eisschokolade 6,90

mit Bourbon-Vanille- und Schokoladeneis und Sahne

„Affogato“ 4,90

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis

"Frappuccino" geeister Cappuccino 6,50

wahlweise mit Vanille, Zimt, Haselnuss, Mandel oder Kokos + 0,50

Milch-Shakes

je 0,4 l 5,90

mit unserem Milchspeiseeis und
Bergbauern-Milch frisch zubereitet

Diese Sorten
gibt es immer –
einzelne Kugeln à 2,20

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

