

**„Jemanden zu Gast haben heißt, für sein Glück sorgen,
solange er unter unserem Dach weilt“
alt bayerisches Sprichwort**

Dieses altbayerische Sprichwort prägt unseren, heute in der 4. Generation geführten Landgasthof seit über 110 Jahren, denn die Geschichte unseres Hauses reicht bis ins Jahr 1902 zurück.

Wir, die Wirtsfamilie Obermaier, freuen uns sehr,



dass Sie unsere Gäste sind und heißen Sie beim
„Vilserwirt“
recht herzlich willkommen.

Unser Serviceteam berät Sie gerne und hat stets ein offenes Ohr
für Ihre Wünsche und Anregungen.

Schöne und gesellige Stunden beim Vilserwirt
wünscht Ihnen

Ihre Familie Obermaier & das Team vom Vilserwirt

Gerne kochen wir für Sie auf von ...

Dienstag – Samstag	11:00 – 14:00 Uhr	17:00 – 21:30 Uhr
Sonn- und Feiertage	11:00 – 14:00 Uhr	17:00 – 21:00 Uhr
Montag	Mittag geschlossen	17:00 – 21:00 Uhr

Reservierungen unter 08705/ 1251, info@vilserwirt.de, www.vilserwirt.de

Ihre Qualität unsere Lieferanten

Bäcker: Bäckerei Zehentner Altfraunhofen / Taufkirchen
Bäckerei Fechner Münchsdorf

Obst und Gemüse: Frischgemüse Vesemaier Rechtmehring
Obst & Gemüse Killermann Landshut
Werkstätten für behinderte Menschen Burgharting

Kartoffel, Kraut & Karotten: Bauer Huber-Eck Baierbach
Kartoffelprodukte: Heigl Kartoffelveredelung Abensberg

Fleisch: Metzgerei Birkmeier Altfraunhofen
Wasner Traditionsmetzgerei Bad Birnbach
Metzgerei Palmberger, Rosenheim

Wild: aus der heimischen Jagd, Thomas Blechinger

Fisch: Fischerei Gumberger Weixerau

Eier: Eierhandel Schmid Gallusberg

Milch: Milchtankstelle Steckenbiller, Salzdorf 3 - Landshut

Mehl: Sagberger Mühle, Altfraunhofen

Kuchen & Mehlspeisen: selbst gemacht nach Oma's Rezept

Blut- & Leberwurst aus eigener Produktion

Getränke: Getränke Obermeier Münchsdorf
Erdinger Weißbräu
Brauerei Wittmann Landshut
Weißbierbrauerei Hopf Miesbach
Paulaner Brauerei

Großhändler: Kirschnik Landshut
EDEKA Landshut
Troiber Hofkirchen

Allergenhinweis:

Informationen zu „Allergenen Stoffen“ können an der Theke eingesehen werden

Getränkekarte

Biere

Wittmann Helles vom Fass	0,5 l	€ 3,10
Pfiff Helles	0,3 l	€ 2,40
Wittmann Pils	0,3 l	€ 3,00
Paulaner Dunkel	0,5 l	€ 3,10
Erdinger Weißbier	0,5 l	€ 3,30
Erdinger Urweisse	0,5 l	€ 3,30
Paulaner dunkles Weißbier	0,5 l	€ 3,30
Wittmann dunkles Weißbier alkoholfrei	0,5 l	€ 3,30
Paulaner Hell alkoholfrei	0,5 l	€ 3,10
Hopf Leichtes Weißbier	0,5 l	€ 3,30
Radler ^(1,3)	0,5 l	€ 3,10
Russ ^(1,3)	0,5 l	€ 3,30
Cola Weizen ^(1,3,9)	0,5 l	€ 3,30
Goß Maß	1,0 l	€ 9,00

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser	0,5 l	€ 2,70
Tafelwasser	0,3 l	€ 1,90
Adelholzener Gourmet still oder spritzig	0,25 l	€ 2,30
Adelholzener Gourmet still oder spritzig	0,7 l	€ 4,30
Cola-Mix ^(1,3,9)	0,5 l	€ 3,30
Cola-Mix ^(1,3,9)	0,3 l	€ 2,30
Zitronen-,Orangenlimonade(Sinalco) ^(1,3)	0,5 l	€ 3,30
Zitronen-,Orangenlimonade(Sinalco) ^(1,3)	0,3 l	€ 2,30
Coca Cola ^(1,3,9)	0,5 l	€ 3,30
Coca Cola/ Coca Cola light ^(1,3,9)	0,3 l	€ 2,30
ISO - light	0,5 l	€ 3,30
Apfelsaft / Orangensaft	0,3 l	€ 3,00
Traubensaft/ Kirschsft/ Johannisbeer	0,3 l	€ 3,00
Saftschorle	0,3 l	€ 2,30
Saftschorle	0,5 l	€ 3,30
Bio Rhabarberschorle	0,5 l	€ 3,30

Diese 15 Zusatzstoffgruppen müssen in den Speisekarten angegeben werden:

- (1) mit Farbstoffen; (2) mit Konservierungsstoffen; (2*) mit Nitritpökelsalz; (3) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Geschmacksverstärker;
(5) mit Schwefeldioxid; (6) mit Schwärzungsmittel; (7) mit Phosphat; (8) mit Milcheiwei?; (9) koffeinhaltig; (10) chininhaltig;
(11) mit Süßungsmittel; (12) mit Phenylalaminquelle; (13) gewachst; (14) mit Taurin; (15) mit Nitritpökelsalz

Warme Getränke

Tasse Kaffee / Tasse Haag	€ 1,90
Haferl Kaffee	€ 2,60
Kännchen Kaffee	€ 3,50
Espresso	€ 1,80
Espresso Macchiato	€ 2,10
Espresso mit Vanilleeis „Affogato“	€ 3,00
Doppelter Espresso	€ 2,90
Cappuccino	€ 2,60
Latte Macchiato	€ 2,80
Haferl Tee (Diverse Auswahl)	€ 2,10
Haferl Tee mit Rum	€ 3,50
Heiße Schokolade	€ 2,60

Aperitif

Martini Bianco	€ 4,00
Campari Orange / Soda	€ 4,00
Prosecco Aperol / Hugo / Lillet	€ 5,00
Sherry medium / dry	€ 3,50
Glas Sekt (Hausmarke)	€ 2,50

Schnäpse & Liköre

Obstler / Doornkaat / Kirschlikör	2 cl	€ 2,50
Marille (Hausschnaps)	2 cl	€ 2,50
Jägermeister	2 cl	€ 2,50
Williamsbirne	2 cl	€ 2,50
Asbach Uralt	2 cl	€ 2,50
Metaxa 7 Stern	2 cl	€ 2,50
Baileys	2 cl	€ 2,50
Fernet Branca	2 cl	€ 2,50
Ramazotti	2 cl	€ 2,50
Averna	2 cl	€ 2,50
Grappa	2 cl	€ 2,50
Bärwurz / Blutwurz	2 cl	€ 2,50
Frangelico	2 cl	€ 2,50
Rüscherl (Asbach)	0,15 l	€ 3,50
Rüscherl (Jack Daniels)	0,15 l	€ 4,00

Edelbrände

Prinz (Williams, Marille)	2 cl	€ 4,00
Lantenhammer (Haselnuss, Waldhimbeer, Marillen, Williams)	2 cl	€ 4,50

Whiskey & Cognac

Jack Daniels	2 cl	€ 3,00
Rémy Martin V.O.S.P.	2 cl	€ 3,00
Glenfiddich 12 Jahre	2 cl	€ 4,00

Schoppenweine - weiß 0,25 l

Bechtolsheimer Petersberg, Ernst Bretz – Rheinhessen
Scheurebe, Kabinett, Erzeugerabfüllung, Prädikatswein, mild fruchtig € 4,00

Sasbachwaldener Müller- Thurgau, trocken
Erzeugerabfüllung Qualitätswein, vollmundig, kräftig € 4,00

Lugana „DOC“ - Italien
Sirmio, trocken – fruchtig, Weingut Sgreva € 6,50

Grüner Veltliner – Österreich, trocken
kräftig, würzig € 4,00

Pinot Grigio – Weingut Montecelli Italien, trocken
fruchtig, frischer Italiener € 4,00

CASTELL –CASTELL Franken, Silvaner trocken
Anregend, erfrischend-ausgewogenes Süße-Säure-Spiel € 4,50

Schoppenwein – rosé 0,25 l

Portugieser Weissherbst – Pfalz, halbtrocken
Weingut Schweigener Gutenberg, Qualitätswein € 4,50

Schoppenweine - rot 0,25 l

Dornfelder QbA – Weinkontor Franken
fruchtig, mild € 4,00

Zweigelt, trocken – Weingut Lunzer
Heideboden – Neusiedlersee € 4,50

**Haberschlachter Heuchelberg
Trollinger mit Lemberger – Württemberg, halbtrocken**
sortentypischer Trollinger, leichter Rotwein € 4,50

Kalterer See „DOC“ – Südtirol, trocken
angenehmes fruchtbetontes Bouquet € 4,00

Merlot – Weingut Montecelli Italien, trocken
kräftiges, frisches Bouquet € 4,90

Valpolicella – Weingut Montecelli Italien, trocken
vollmundiger Charakterwein € 4,90

Weinschorle rot & weiß 0,25 l / 0,5 l € 3,00 / € 4,50

Besuchen Sie uns auch in der Mittagszeit