

**„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 freuen uns sehr, dass Sie unsere Gäste sind und heißen Sie
im Landgasthof Obermaier



recht herzlich willkommen.

Gerne laden wir Sie ein, die allseits bekannte bayerische Gastfreundschaft und Gemütlichkeit bei einem frisch gezapften Bier zu genießen und sich unsere traditionsreiche, bodenständige und mehrfach ausgezeichnete Küche schmecken zu lassen. 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 Vesenmaier Rechtmehring
Obst & Gemüse Killermann Landshut
Werkstätten für behinderte Menschen Burgharting

Kartoffel, Kraut & Karotten: Bauer Huber-Eck Baierbach

Fleisch: Metzgerei Birkmeier Altfraunhofen
Wasner Traditionsmetzgerei Bad Birnbach

Wild: aus der heimischen Jagd

Fisch: Fischerei Gumberger Weixerau

Eier: Eierhandel Schmid Gallusberg

Kuchen & Mehlspeisen: selbst gemacht nach Oma's Rezept

Getränke: Getränke Obermeier Münchsdorf
Erdinger Weißbräu
Brauerei Wittmann Landshut
Schloss Brauerei Grünbach Bockhorn
Paulaner Brauerei

Großhändler: Kirschnik Landshut
EDEKA Landshut
Troiber Hofkirchen

Allergenhinweis:

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

Vorspeisen

Mozzarella - Tomate

Balsamiko- Olivenölmarinade / Salatbukett
€ 6,00

Räucherfischvariation ⁽³⁾

Räucherlachs / Räucherforelle / Sahnemeerrettich / Salatbukett
€ 8,50

Carpaccio vom niederbayerischen Rind

Olivenöl / Salatbukett / Parmesan
€ 8,50

Knoblauchbrot

€ 2,50

Salate

Kleiner gemischter Salatteller

€ 3,00

Großer Salatteller

Zwiebelringe / Joghurtdressing
€ 5,50

Chefsalat ^(2,4)

großer gemischter Salat / Schinken / Käse / Joghurtdressing
€ 7,50

Salatplatte „Venezia“

bunte Salatvariation / gegrillte Putenstreifen
€ 9,00

Verschiedene Blattsalate in Balsamikodressing mit wahlweise

Knoblauchöl / gebratene Garnelenspießchen € 10,00
gebackenes Hähnchenbrustfilet / Knuspermantel € 9,50
gebratene Rinderlendenstreifen € 12,00
gegrillte Fischfilets / gebratenes Gemüse € 12,00

Zu allen Vorspeisen und Salaten wird frisches Weißbrot gereicht!

Grill – und Pfannenspezialitäten

Schweineschnitzel „Wiener Art“

Pommes Frites / Salatteller

€ 9,00

Zigeunerlendchen

Gegrillte Schweinelendchen / Paprika-Zwiebelsauce / Reis / Salatteller

€ 10,50

Cordon Bleu

Bratkartoffeln / Preiselbeeren / Salatteller

€ 11,50

Ungarischer Holzteller

gegrillter Schweinenacken / pikante Grillsauce
Zwiebelringe / Peperoni / Pommes Frites / Salatteller

€ 11,00

Schwabenpfandl

Schweinefilets / Rahmchampignons / Gemüse / Käsespätzle

€ 12,50

„Vilserwirt“ Grillteller

Verschiedene Medaillons vom Grill / Grillwürstl / Speck / pikante Grillsauce
Kräuterbutter / Tomaten-Gemüsereis / Pommes Frites / Salatteller

€ 13,00

Zwiebelrostbraten (Rinderlende)

Röstzwiebeln / Bratkartoffeln / Salatteller

€ 16,50

Empfehlung des Hauses ab 2 Personen

Obermaier Spezialplatte

Medaillons Schwein / Pute / Rind

Grillwürstl / Speck

Pommes Frites / Gemüse / Reis / Spätzle / Kroketten

Champignon – / Zigeunersauce / Kräuterbutter

€ 14,00 pro Person

Steaks

Holzfällersteak (Schweinenacken)

Röstzwiebeln / Pommes Frites / Salatteller

€ 11,50

Fitness Steak

Putensteaks / Sauerrahmsauce / große Salatgarnitur / Knoblauchbrot

€ 11,50

Westernsteak ca. 220g

Gegrillte Rinderlende / Country potatoes / Sauerrahmdip

Kräuterbutter / Zwiebeln / Salat

€ 17,50

Pfeffersteak ca. 220g

Gegrillte Rinderlende / Cognacpfefferrahmsöße

Kartoffelröstinchen / buntes Gemüse

€ 17,50

Fisch

Flußzanderfilet

Kräuterbutter / Kartoffeln / Salatteller

€ 14,50

Schollenfilet „Müllerin“

Kräuterbutter / Kartoffeln / Salatteller

€ 12,50

Seelachsfilet gebacken (1,2)

Sauce Remoulade / Kartoffelsalat / Salatteller

€ 9,00

**Fast alle unsere Gerichte gibt es auch als Seniorenportionen
und zum Mitnehmen!**

Für den kleinen Hunger

Currywurst (2,2*,4,7,15)

Pommes Frites

€ 6,00

Abgebräunter Leberkäse (2,2*,4,7,15)

Spiegelei / Kartoffelsalat

€ 6,50

Nürnberger Rostbratwürstl (2,4)

Sauerkraut / Senf / Brot

€ 6,00

2 Paar Wiener (2,2*,4,7,15)

Senf / Brot

€ 4,50

Kartoffelpuffer (2,4,15)

Schinken – Käsefüllung / Salatgarnitur

€ 6,00

Gebackene Milzwurst (2,4,7)

Kartoffel-Gurkensalat

€ 6,50

Toasts

Hawaii Toast (2,4,15)

Schinken / Ananas / Käse / Salatgarnitur

€ 6,50

Schlemmerttoast

Gegrillte Schweinemedallions / pikante Sauce

Käse überbacken / Salatgarnitur

€ 9,00

Bauerntoast

gegrillter Schweinenacken / Schwarzbrot / Knoblauchsauce

Kräuterbutter / Speck / Salatgarnitur

€ 9,00

Brotzeiten

Leberkäse ^(2,2*,4,7,15)
Essiggurke / Senf
€ 5,00

Schinkenplatte ^(2,2*,4,15)
Essiggurke / Butter
€ 6,50

Brotzeitler „Vilserwirt“ ^(2,2*,4,7,15)
kalte bayerische Spezialitäten
€ 8,00

Schwarzgeräuchertes ^(2,2*,15)
Meerrettich / Essiggurke
€ 6,50

Kalter Braten ^(2,3)
Meerrettich / Essiggurke
€ 6,50

Schwarzer und Weißer Preßsack
„natur“ oder „sauer“ / Essig und Öl / Zwiebelringe / Essiggurke
€ 6,00

Bayerischer Wurstsalat ^(2,2*,4,7,15)
sauer angemacht / Zwiebelringe
€ 6,00

Schweizer Wurstsalat ^(2,2*,4,7,15)
sauer angemacht / Zwiebelringe / Essiggurke / Käse
€ 7,00

Käseplatte
verschiedenen Käsesorten / Butter
€ 8,00

Zu allen Gerichten wird Brot gereicht

Vegetarisch

Allgäuer Käsespätzle
Röstzwiebeln / Salatteller
€ 8,00

Blumenkohl-Käse-Medaillon
Röstkartoffeln / Gemüse
€ 8,00

Für unsere kleinen Gäste

„Bob der Baumeister“
Paniertes Schnitzel / Pommes Frites
€ 4,50

„König der Löwen“
Schweinelendchen / Champignonsauce / Spätzle / Gemüse
€ 5,00

„Nemo“
Fischstäbchen / Salzkartoffeln / Sauce Remoulade
€ 4,50

Knödel mit Bratensauce
€ 2,50

Spätzle mit Champignonsauce
€ 2,50

Pommes Frites mit Ketchup
€ 3,00

Country potatoes mit Sauerrahmsoße
€ 3,00

Zu allen Kindergerichten gibt es eine kleine süße Überraschung!

Unsere Räumlichkeiten

Gaststube – 70 Plätze
Wintergarten – 45 Plätze
Jägerstüberl – 30 Plätze
Tanzcafe – 70 Plätze
Festsaal – 300 Plätze
Biergarten – 100 Plätze

3 lichtdurchflutete Tagungsräume mit
modernster Tagungstechnik

Wussten Sie schon...

dass wir auch ein professionelles Catering anbieten!?

Gerne richten wir unseren Partyservice genau auf Ihre Bedürfnisse und Wünsche aus und stellen Ihnen ein individuelles Angebot nach Ihren Vorstellungen zusammen

Wussten Sie schon..

dass sich unser Landgasthof gut für Ihre Firmenveranstaltung, sei es ein Seminar, eine Tagung oder eine stimmungsvolle Betriebsfeier, eignet?!

Der problemlos unterteilbare Festsaal, das Cafe und die 2 modernen Tagungsräume im Hotel haben Tageslicht und sind mit modernster Tagungstechnik ausgestattet.
Informieren Sie uns über Ihre Vorstellungen, und wir setzen sie in die Tat um!

Wussten Sie schon..

dass unser Gasthof über 14 gemütliche Gästezimmer,
alle mit Dusche/WC, Telefon, Flat-Screen und kostenlosem W-Lan ausgestattet

**und dass neue Hotel mit „3 Sternen Superior“ ausgezeichnet ist und über
17 weitere exklusive Gästezimmer
inkl. einer Hochzeits-/Juniorsuite verfügen,**
ausgestattet mit begehrter Dusche, Telefon, Flat-Screen, Safe, Kosmetikspiegel,
kostenlosem W-Lan usw.