

♥lich Willkommen liebe Gäste & Freunde der Musik!

Liebe Gäste, wir freuen uns,
Sie in unserem Hause begrüßen zu
dürfen und wünschen Ihnen einen
guten Appetit
und eine schöne gemütliche Zeit!!



Unsere Chronik:

Im Jahre 1911 wurde der damalige Landgasthof, der zu diesem Zeitpunkt bereits 100 Jahre bestand, durch Josef Mühlbauer vom Baron von Poschinger zu Buchenau, erworben. 1953 übernahmen dessen Tochter Elisabeth und ihr Ehemann Adalbert Mühl die Gast- und Landwirtschaft. Sie erweiterten 1960 das Anwesen mit dem Anbau des Speisesaals, der 1970 nochmals vergrößert wurde. Im Jahr 1978 brannte das komplette Anwesen nieder, wobei der Gasthof schwer in Mitleidenschaft gezogen wurde. So mussten alle Gebäude 1980 völlig neu errichtet werden. Im Jahr 1988 übernahm der Sohn Manfred den gesamten Betrieb & die „Singende Musikantenwirt – Geschichte“ begann...

Seit dem Jahr 2012 betreiben der Hotelier Manfred Mühl mit Ehefrau Rosi Mühl das Hotel mit Liebe und neuer Bewegung - somit auch der Name 'das Haus der vielen Herzen!



Salat

Beilagensalat zum Hauptgericht 4,90 €

Suppen ...

Kräftige Rinder-Gemüsebouillon mit hausgemachten

2 Stck. Leberknödel, Leberspätzle, Grießnockerl

oder Pfannkuchenstreifen

5,10 €

fragen Sie gerne nach unserer Tagessuppe

Vorspeise

NEU

als Aperitiv empfehlen wir Rosen-Spritz (Prosecco mit Rosenlikör) 5,90 €

Tomate-Mozzarella in Scheiben mit Basilikum und Balsamico 10,90 €

Lachscarpaccio mit Olivenöl, Parmesan und Basilikum 13,90 €

dazu reichen wir gerösteten Toast oder Weißbrot



Vom Fisch

Filet von Zander natur gebraten an Chardonnay-Weinsoße dazu Marktgemüse & Petersilienkartoffer'l	18,90 €
Filet von Zander mediterran mit Tomaten, Knoblauch und Oliven in Olivenöl gebraten, serviert mit Butterkartoffer'l oder gerösteten Toast oder Weißbrot	18,90 €
Filet von Seelachs in Knusperpanade mit bunten Saison-Gemüse- dazu in Butter geschwenkte Kartoffler'l	14,90 €
Gebratene Bayerwaldforelle in Buttersoße und Kräuterkartoffer'l	15,90€
Riesen Garnelen-Pfandl mit Zitrone an Olivenöl mit einem Hauch Chilli dazu reichen wir geröstetes Knoblauchbaguette	18,90 €



Vegetarische Schmanker'l

hausgemachte

Kartoffel-Rösti (4 Stück) an Schwammerl-Rahmsauce 7,90 €

Kohlrabi-Schnitzel in knuspriger Sesamkruste an

Tomate-Basilikum- Sauce mit Knoblauch und Oliven

dazu reichen wir gerösteten Toast oder Weißbrot 12,50 €

Käsenocken (3 Stück) auf hausgemachten

marinierten Speck-Krautsalat 10,90 €

Deftige hausgemachte Käsespatzen mit Röstzwiebeln 10,90 €



Spezialtäten des Hauses

Musikalische Grillschmankerl

Gegrillte Filets von Schwein & Pute mit Pommes-frites,
, gebratener Speck & Würst'l

dazu Röstzwiebel & Kräuterbutter 18,20 €

Rinder-Lendensteak medium mit Kräuterbutter,

Bratkartoffer'l und Speck-Butterbohnen

18,90 €

Waidlerpfandl - gegrillte Schweine- und Putenfilets an

Schwammerlrahm im Pfandl serviert mit Butter-Spätzle

dazu buntes Gemüse

17,20€

Schlemmerpfandl - Schweineschnitzel in Knusperpanade

an Schwammerlrahmsosse, mit Goudakäse überbacken

dazu Pommes-frites und Preiselbeeren

16,20€

Zum Singenden Musikantenwirt

Klassiker....

Cordon bleu vom Schwein in Butterschmalz gebraten

gefüllt mit Schinken und Käse

dazu Pommes-frites und Beilagensalat

16,50 €

Zartes Schweineschnitzel "Wiener Art" in Butterschmalz gebraten

dazu Pommes-frites und Beilagensalat

14,90€

Leberkäse mit Spiegelei dazu Bratkartoffel

9,50€

oder mit Bauernbrot

8,50€





Gsunde Vitamin-Salate

Musikalischer Xundheitssalat

= bunt variierte Saison-Salate mariniert mit Joghurtdressing & Balsamico

... mit 4 Stück Riesengarnelen 18,90€

oder

... mit Feta-Käse an Sesamkruste 15,20 €

oder

... mit gebratenen Putenbrustspieß 14,50 €

dazu reichen wir geröstetes Knoblauchbaguette

Dazu empfehlen wir unsere leichten Weine

oder Wein-Schorlen (siehe Getränkekarte)



Für unsere kleinen Schätze & den kleinen Hunger

Toast Hawaii mit Schinken, Ananas und Käse überbacken dazu Preiselbeeren	9,20 €
1 Paar Wiener mit Senf und Bauernbrot	5,50 €
4 Stück Reiberdatschi (Kartoffelpuffer) an Staubzucker mit Apfelmus	7,50 €
Zartes Schweineschnitzel "Wiener Art" in Butterschmalz gebraten mit knackigen Pommes-frites	9,80 €
Indianer Currywurst mit knackigen Pommes-frites	10,50 €
Vier Rühreier mit Schinkenstreifen mit Butter und Bauernbrot	8,50 €
Knödel / Spätzle oder Nudeln mit Braten- oder Schwammerlsoße	6,20 €



Brotzeit ist die schönste Zeit ...

Hausgemachtes Glasfleisch vom Schwein fein garniert mit Butter und Bauernbrot	9,90 €
Bayrischer Wurstsalat vom Leberkäse mit Zwieberl und Bauernbrot	9,90 €
Schweizer Wurstsalat mit Zwieberl, Käsestreifen und Bauernbrot	10,50 €
Fein garniertes Waidler-Brettel mit an Obstler, Geräuchertes, Leberkäse, Pressack, Obazda Pfefferbeisser frischen Kren Butter und Bauernbrot	14,90 €
Strammer Max - Schinkenbrot mit Käse und Spiegelei	8,90 €
Fein garnierter Zweierlei Pressack mit Zwieberl und Bauernbrot	10,20 €
oder Pressack sauer mit Balsamico & Kernöl ...	10,50 €
Käsevariation garniert mit Walnüssen, Trauben und Feigensenf dazu Butter, Baguette oder Bauernbrot	12,50 €
Schinkenbrettel fein garniert mit Butter und Bauernbrot	12,50 €
fein garnierter Obazda mit Zwiebelringen und Laugengebäck	10,90 €
2 Stück Pfefferbeisser mit Kren Essiggurke und Bauernbrot	6,20 €
Fragen Sie nach unserer	
Hausgemachten Bratensülz mit Butter und Bauernbrot	9,90 €
oder mit Bratkartoffer'l	10,90 €

dazu empfehlen wir unser Wilderer Dunkelbier



Naschkätzchen

Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	6,90 €
Apfelstrudel mit Vanillesoße	6,90 €
Kaiserschmarrn mit dreierlei	
Apfelmus / Vanilleeis / Preiselbeeren	12,90 €
<i>bitte vorbestellen kann Wartezeit bis 30 Minuten geben.....</i>	
Strudel der Saison bitte fragen Sie beim Personal!!!!	
mit Vanillesosse und Sahne	6,90 €
Gebackene Apfelkuchlein an Zimtzucker	
mit Vanilleeis & Sahne	6,90 €

Kleine Eisspezialitäten

Heißer Himbeertraum – Vanilleeis mit Himbeeren & Sahne	7,90 €
Walnussbecher mit Balleys und Sahne	8,90 €
3 Kugeln gemischtes Eis auf Fruchtsalat und Sahne	7,90 €
4 Kugeln Vanilleeis und Haselnusseis mit Eierlikör und Sahne	9,90 €
Eisclown, Erdbeer oder Vanille mit Waffel und Smarties	4,20 €
Icepresso Macciatto mit Haselnusseis Espresso mit Milchschaum	4,90 €
Eiskaffe mit Vanilleeis und Sahne	6,90 €