



Wochenprogramm

Lieber Gast!

Viele unserer Produkte erstellen wir in eigener Produktion in unserer bayrischen Schmanckerlküche bzw. in unserer Hofmetzgerei. Wir geben Ihnen die Sicherheit, daß wir keinerlei Zusatz- und Haltbarkeitsstoffe bei allen unseren hausgemachten Erzeugnissen verwenden.

Es werden nur natürliche Grundnahrungsmittel, wenn möglich von den Bauernhöfen der Umgebung oder vom eigenen Bauernhof verarbeitet. Beschreibung Zusatzstoffe letzte Seite.

Jed'n Mittwoch

Kesselfleisch aus frischer Schlachtung
mit Salzkartoffeln und hausgemachtem Sauerkraut

kleine Portion

12,45 € **15,50**

„Saukopfessen“

Schweinskopf ohne Knochen mit Sauerkraut, Meerrettich, Zwiebelringen, Bauernbrot und dazu einen Bauernschnaps

€ **16,50**

Jed'n Donnerstag

Kesselfrische Weißwurst^{4/7}

auch zum Mitnehmen im Hoflad'n

Stück € **2,40**

*Schlachtschüssel⁴

Blut- und Leberwurst, Wammerl, Sauerkraut und Salzkartoffeln

€ **15,50**

*Blut- und Leberwurst⁴

mit Sauerkraut und Salzkartoffeln

€ **11,50**

*(Dieses Gericht bieten wir Ihnen nur während der kalten Monate im Jahr an)

Bauernschmaus

geräuchertes Wammerl, Würstl, Schweinsbraten, hausgemachte Leberknödel, Sauerkraut, Salzkartoffeln

€ **16,80**

Jed'n Freitag

Spareribs

vollfleischig und saftig mit feuriger, hausgemachter Soße, großer Scheibe Bauernbrot und gemischtem Salat

€ **16,95**

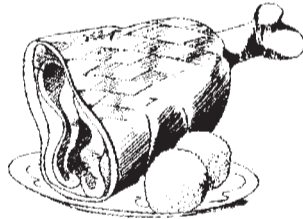




Aus dem Rohr

- Ofenfrischer Schweinsbraten** kleine Portion
 mit Kartoffelknödel^{1/2/3/5} und Speckkrautsalat
 mit hausgemachter Dunkelbiersoße 13,95 €15,80
- Gemischter Braten**
 Weideochsen- und Schweinsbraten mit
 Kartoffelknödel^{1/2/3/5} und hausgemachtem Apfelblaukraut €16,80
- Ochsenbraten vom Weideochsen**
 mit hausgemachtem Semmelknödel und gemischtem Salat 16,45 €17,95
- Eine halbe hintere Schweinshax'n**
 mit Kartoffelknödel^{1/2/3/5}, Dunkelbiersoße und
 hausgemachtem Apfelblaukraut €17,95
- Eine ganze hintere Schweinshax'n**
- fast eine halbe Sau -
 mit Kartoffelknödel^{1/2/3/5}, Dunkelbiersoße und
 hausgemachtem Apfelblaukraut €22,95

Unser Schweinsbraten und
 unsere Schweinshax'n
 kommen 2mal täglich
 frisch aus dem Rohr.
 Um 11.30 und ca. 18.00 Uhr



Pfandl-Gerichte

- Bauernpfanne „Urthalerhof“**
 Röstkartoffeln mit Speck, Zwiebeln, Fleischstreifen,
 feinem Gemüse und Spiegeleier 13,95 € 15,50
- Schwabenpfanne**
 Schweinefilet vom Grill mit Rahmsauce, Käsespätzle,
 Röstzwiebeln und gemischtem Salat 17,95 € 19,95
- Urthaler Hauspfandl**
 Schweinefilet auf Rahmpfifferlingen, Preiselbeerbirne,
 hausgemachten Spätzle und gemischtem Salat 18,95 € 20,95



Kinderkarte

Muskelmacher ^{1/2/3/5} Knödel mit Bratensauce	€ 4,60
Mickey Mouse eine Portion Pommes frites ⁶ mit Ketchup	€ 4,60
Allgäuer Bua Spätzle mit Rahmsauce	€ 5,40
Bugs Bunny kleiner gemischter Salat	€ 5,50
Max und Moritz ein Paar Wiener ^{2/4/7} mit Pommes frites ⁶ und Ketchup	€ 6,50
Kleiner Schweinsbraten mit Kartoffelknödel ^{1/2/3/5}	€ 10,80
Allgäuer Kässpätzl'n hausgemacht, mit Röstzwiebeln	€ 10,80
Kleines Schnitzel „Wiener Art“ aus der Oberschale mit Pommes frites ⁶	€ 11,45
Kleines Rahmschnitzel mit Spätzle	€ 11,45
Kleiner Ochsenbraten mit Semmelknödel	€ 13,90



Das Besondere!

Wir haben für Sie das beste Fleisch
vom heimischen Weideochsen ausgesucht.
Das Fleisch mit der feinen Fettmarmorierung ist sechs Wochen gereift
und kommt jetzt saftig gegrillt auf Ihren Teller.
Wenn Sie keine anderen Wünsche haben, grillen wir Ihr Steak „medium“,
womit der beste Geschmack erzielt wird.
Um Ihren ganz speziellen Wünschen nachkommen zu können,
bitten wir Sie, sich die Beilagen individuell
zu Ihrem Steak aus unserem Angebot auszusuchen.

Zwiebelrostbraten

250 g Ochsenlende mit Röstzwiebeln und Bratensoße

€ 19,95

Entrecote

250 g Ochsenlende vom Grill mit Kräuterbutter

€ 19,95

Knoblauchsteak

250 g Ochsenlende rosa gegrillt,
mit frischem Knoblauch und Knoblauchbutter

€ 20,95

Pariser Pfeffersteak

250 g Ochsenlende mit geschrotetem schwarzem Pfeffer
und Cognacrahmsoße

€ 20,95

Ochsenlende

500 g Ochsenlende rosa gegrillt, mit Kräuterbutter

€ 36,95

Ladysteak

180 g Ochsenfilet, rosa gegrillt mit Kräuterbutter
und Grilltomate

€ 25,95

Filetsteak

250 g Ochsenfilet, rosa gegrillt, mit Kräuterbutter
oder Pfefferrahmsoße

€ 28,95

Filetsteak

500 g Ochsenfilet, rosa gegrillt, mit Kräuterbutter
oder Pfefferrahmsoße

€ 44,95



Aus der hofeigenen Metzgerei Würstl & Brotzeit'n

Bauernbrot hausgemacht, große Scheibe	€ 1,60
Weißwurst ^{4/7} pro Stück	€ 2,40
2 Paar Wiener ^{2/4/7} mit Bauernbrot	€ 7,40
2 Paar Schweinswürstl ^{4/7} auf Kraut	€ 9,60
Leberkäs ^{2/4/7} abgebräunt mit Spiegelei und Kartoffelsalat	€ 11,95

Unser Geräuchertes, alle Wurstwaren und vieles mehr, können Sie bei uns im Laden kaufen.

Unser Bauengeräuchertes ist nicht gespritzt, es wird nach alten Rezepten fünf Wochen im eigenen Saft eingelegt und mit reinen Buchenholzspänen geräuchert.

Käsevariationen

Obatzda mit Zwiebelringen und Bauernbrot	<small>kleine Portion</small>	€ 10,95
Käsebrot mit Berg- oder Almkäse und Fassbutter		€ 11,95
Gebackener Camembert mit Toastecken und Preiselbeeren, Fassbutter	10,95	€ 12,95
Urthaler Käsebrett (Schönegger Käsealm) mit hausgemachtem Bauernbrot, Fassbutter und Zwiebelringe		€ 19,95

Zur Abrundung
empfehlen wir Ihnen
einen guten
Schoppen aus
unserem Weinkeller





Brotzeit'n kalt

Griebenschmalzbrot	€ 4,20
Bauernbrot mit Streichwurst und Gurke ^{4/8}	€ 5,50
Bauernbrot mit Aufschnitt oder Kochsalam ^{2/4/7/8}	€ 8,60
Hausmacher Preßsack gemischt mit hausgemachtem Bauernbrot	€ 8,60
Hausmacher Preßsack sauer gemischt mit hausgemachtem Bauernbrot	€ 8,90
Leberkäs kalt mit Gurke und hausgemachtem Bauernbrot ^{2/4/7/8}	€ 8,90
Bayerischer Wurstsalat mit hausgemachtem Bauernbrot ^{2/4/7/8}	€ 8,95
Allgäuer Wurstsalat mit Bergkäse und hausgemachtem Bauernbrot ^{2/4/7/8}	€ 9,95
Urthaler Bauernbrot mit rohem oder gekochtem Geräucherten ^{2/3/5/6/8}	€ 12,95
Hausgemachte Bratensülze mit Bauernbrot ⁸	€ 12,95
Kalter Schweinsbraten mit Gurke ⁸ , Meerrettich und hausgemachtem Bauernbrot, Faßbutter	€ 12,95
Schinkenplatte roh gekocht oder gemischt mit Faßbutter und hausgemachtem Bauernbrot ^{2/3/5/6/8}	€ 16,80
Bauernbrotzeit „Urthalerhof“ verschiedene hausgemachte Wurstsorten, Geräuchertes, Berg- und Almkäse, Faßbutter, Bauernbrot, Bauernschnaps ^{2/3/4/5/6/7/8}	€ 17,80



Brotzeitbrett für 2-10 Personen

Eine Auswahl aus unseren hausgemachten Wurst- und
Schinkensorten mit Käse, Faßbutter und hausgemachtem
Bauernbrot^{2/3/4/5/6/7}

pro Person € 16,80





Nachspeisen

- 3 Apfelkücherl** hausgemacht,
mit Zimt und Zucker, dazu Vanilleis^{1/10} und Sahne € 7,60
- Weißes und schwarzes
Mousse au chocolat^{1/10}
mit Fruchtsauce, Sahne und frischen Früchten € 8,80
- 2 kleine Blaubeerpfannkuchen**
hausgemacht, mit Vanilleis^{1/10}, Sahne, Eierlikör Schokoladendekor € 8,80
- 5 Apfelkücherl** hausgemacht,
mit Zimt und Zucker, dazu Vanilleis^{1/10} und Sahne € 8,80
- Hausgemachtes Parfait**¹⁰
mit frischen Früchten an Soßenspiegel € 12,80
- Nachspeisenvariation**^{1/10}
„Urthalerhof“ € 14,80

Etwas ganz B'sonder's

Eierlikör hausgemacht alc. 20% vol. 2 cl € 3,20

Top-Brände

Lantenshammer Edelserie

Williamsbirnenbrand, Vogelbeerbrand, Mirabellenbrand,
Sauerkirchbrand, Quittenbrand, Williamsbrand „naturtrüb“
Waldhimbeergeist, Schlehengeist, Waldbrombeergeist

alc. 42% vol. 2 cl € 5,95

Rochelt 100% reines Destilat,

Grafensteiner- € 18,50, Williamsbirne- € 19,50,
Quitte- € 19,50, Weichsel- € 19,50, Marillen- € 22,50,
Holunder-Brand € 34,50 alc. 50% vol. 2 cl ab € 18,50

Zusatzstoffe:

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4, Geschmacksverstärker, 5 Säuerungsmittel, 6 Stabilisator,
7 Phosphat, 8 Süßungsmittel, 9 Geschwefelt, 10 Milcheiweiß, 11 Chininhaltig, 12 Coffeinhaltig



AUSZEICHNUNG

Landkreissieger
im
Wettbewerb
„Bayerische Küche“

Für besondere Leistungen um die
Erhaltung und Förderung der bayerischen Küche
und Wirtshaustradition
verleihe ich

Luggi Käser
Urthalerhof
Sindelsdorf

eine Auszeichnung des Staatsministeriums.

München, den 26. April 2004

Bayerisches Staatsministerium
für Landwirtschaft und Forsten

Staatsminister

Eindeutig München





Einkaufen im **Hoflad'n** vom Urthalerhof

Unser spezielles Hausangebot:

Ochsenfleisch

*vom eigenen Bauernhof, aus eigener Schlachtung,
aus kontrollierter Erzeugung, küchenfertig, portionsgerecht zerlegt,
gut abgehangen*

Im 25 kg Paket sind enthalten: Lende, Filet, Hüftsteak.

Milchkalbfleisch

*von heimischen Bauernhöfen, aus eigener Schlachtung,
aus kontrollierter Erzeugung, küchenfertig, portionsgerecht zerlegt,
gut abgehangen*

*Im 25 kg Paket sind enthalten: Lende, Filet, Schnitzel,
Brust zum Füllen, Rollbraten, Nierenrollbraten,
Hax'n, Braten, Mark- und Fleischknochen*

Schweinehälften aus Getreidefütterung

*von heimischen Bauernhöfen, aus eigener Schlachtung,
aus kontrollierter Erzeugung, küchenfertig, portionsgerecht zerlegt,
In der Hälfte sind enthalten (ca. 35 kg): Filet, Knochen, Schnitzel,
Rollbraten, Braten, Hals, Wammerl, kein Kopf, gut zugeputzt.*

Alle Fleischsorten können sie auch in Kleinmengen aus dem Hoflad'n beziehen



Große Auswahl

Bauerngeräuchertes

nach alten Rezepten eingesurt und geräuchert

**Bauernbrot, Hausmacher-Wurst,
Honig, Wein, Käse, Eier, Nudeln,
Marmelade, u.v.m.**

*Für Ihre häuslichen Feiern, Vereinsfeiern und
Betriebsfeste beliefern wir Sie gerne mit Produkten
aus Wirtshaus & Hoflad'n*

Partyservice - Zeltverleih



Kutschen- und Schlittensfahrten

*rund um den Urthalerhof sind ein Erlebnis
der besonderen Art.*



Aperitif



Martini

bianco, rosso, dry alc. 15% vol. 5 cl € 3,90

Campari

Orange, Soda alc. 25% vol. 4 cl € 5,90

Hugo

Holunderblütensirup,
Prosecco, Soda alc. 25% vol. 4 cl € 6,80

Aperol Spritz

Prosecco, Soda, Eis alc. 15% vol. 4 cl € 6,80

Supp'n

Pfannkuchensupp'n⁴

hausgemacht € 4,60

Leberspätzlesupp'n⁴

hausgemacht € 4,60

Leberknödelsupp'n⁴

hausgemacht € 4,80

Markklößersupp'n⁴

hausgemacht € 4,80

Nudelsupp'n⁴

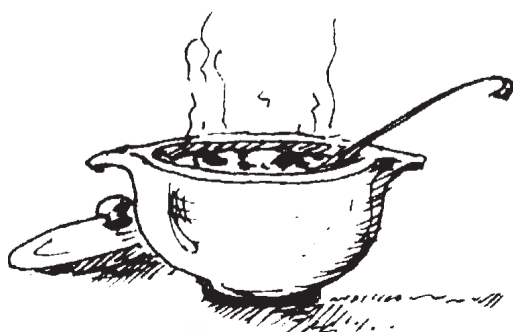
mit Rindfleischwürfel € 5,50

Altbayerische Brotsupp'n⁴

mit Leberwurst, hausgemacht € 5,80

Festtagssupp'n⁴

Pfannkuchen, Leberspätzle, Markklößel in Rinderkraftbrühe
hausgemacht € 6,80





Vorspeisen

Knoblauchbrot

Geröstetes Bauernbrot, hausgemachtes Sauerteigbrot mit Knoblauchbutter und frischem Knoblauch

€ 4,45

Tomaten mit Mozzarella⁵

mit Balsamico-Dressing und Basilikum, Baguette

€ 8,95

Gebackener Camembert

mit Toastecken und Preiselbeeren, Faßbutter

€ 10,95

Urthaler Schinken^{2/3/4/5/6}

mit kleiner Auswahl an Hausgeräuchertem, dazu geröstetes Bauernbrot und Faßbutter

€ 13,45

Carpaccio vom Rinderschinken^{2/3/5/6}

mit Parmesan, Röstbrot und Faßbutter, hausgeräuchert

€ 16,95

Hausgeräucherte Gänsebrust^{2/3/5/6}

an marinierten Blattsalaten mit Toast und Faßbutter

€ 19,95

Salate

Gemischter Salat

€ 5,50

Großer gemischter Salat

€ 8,90

Bunte Salatplatte

mit Schinken^{2/3/4}, Käse und Ei, dazu Baguette

€ 14,80

Große Salatschüssel

mit Thunfisch³, Ei, Oliven, Peperoni und Zwiebelringen dazu Baguette

€ 15,80

Gemischte Blattsalate

mit gerösteten Pilzen und Speckwürfeln, dazu Baguette

€ 16,80

Bauernsalat Urthalerhof

Tomaten, Gurken und grüner Salat mit Schafskäse,^{3/8} Oliven, Peperoni und Zwiebelringen dazu Baguette

€ 17,80

Große Salatschüssel „Florida“

mit Ananas und Putenfleischstreifen dazu Baguette

€ 18,80





Fleischlos und raffiniert (Vegetarische Küche)

	kleine Portion	
3 Spiegeleier oder Rühreier mit gemischtem Salat		€ 9,65
4 Stück Reiberdatschi¹⁰ mit hausgemachtem Apfelmus		€ 10,85
4 Stück Gemüse-Kartoffelreiberdatschi¹⁰ mit hausgemachtem Kräuterquark		€ 10,85
Geröstete Knödel^{1/2/3/5} mit Ei, Zwiebeln und Schwein'sbratensoße		€ 11,95
Gebackener Camembert mit Toastecken und hausgemachten Preiselbeeren, Faßbutter	10,95	€ 12,95
4 halbe Ofenkartoffeln⁸ mit verschiedenen Käsen überbacken dazu Knoblauch-Sauerrahmdressing und gemischtem Salat		€ 14,95
Schwarzwurzeln in Kräuterrahmsoße, dazu hausgemachte Spätzle		€ 14,95
Allgäuer Käsespatz'n hausgemacht mit Röstzwiebeln und grünem Salat	14,45	€ 15,95
Reiberdatschi gefüllt¹⁰ mit Blattspinat und Käse, dazu Salatgarnitur		€ 15,95
2 Stück Rösti mit Champignons und Käse überbacken, dazu Salatteller		€ 15,95
Kaiserschmarr'n mit Rumrosinen, Mandeln und hausgemachtem Apfelmus unser Kaiserschmarr'n wird immer frisch gemacht und dauert in der Pfanne min. 20 Min.	15,40	€ 16,90
Ofenkartoffeln gefüllt mit Shrimps und Knoblauch-Sauerrahmdressing ⁸ auf Salatnest		€ 16,95
Gemüseteller feines Gemüse, Grilltomate, Salzkartoffeln und Spiegelei zerlassener Butter oder Soße Hollandaise		€ 17,95



Aus der Pfanne und vom Grill

Unsere Schnitzel werden nur aus der Oberschale geschnitten.
 Sie können sie auch von der Pute (Aufpreis € 2,00)
 oder vom Milchkalb (Aufpreis € 4,00) erhalten.

Schnitzel „Wiener Art“ kleine Portion
 mit Pommes frites⁶ und gemischtem Salat 14,45 € 15,80

Pfefferrahmschnitzel
 mit Butterreis und gemischtem Salat 14,45 € 15,80

Rahmschnitzel
 mit hausgemachten Spätzle und gemischtem Salat 14,45 € 15,80

Naturschnitzel
 vom Rost mit Kräuterbutter, feinem Gemüse und Butterreis 15,45 € 16,80

Cordon bleu ^{3/4/2}
 mit Pommes frites⁶ und gemischtem Salat € 18,95

Urthaler Schnitzel
 gefüllt mit Senf, Zwiebeln, Wammerl, dazu hausgemachte
 Speckröstkartoffeln und gemischter Salat € 19,95



Grillteller „Urthalerhof“
 verschiedene Fleischsorten, Grillwürstl, Speck, Kräuterbutter
 dazu feines Gemüse und Pommes frites⁶ € 20,95

Filetspieß „Urthalerhof“
 Schweinefilet am Spieß mit Speck und Zwiebeln auf
 Rahmpfifferlingen, Kroketten und gemischter Salat € 21,95



Urthaler Hofgeheimnis
 eine Überraschung aus unserer Schmankerlküche
 ab 2 Personen pro Person € 29,50



Fischgerichte

Matjesfilet^{2/3/4/5/8}

„Hausfrauen Art“ mit Schnittlauchkartoffeln

€ 12,50

Gebackenes Rotbarschfilet

mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Remouladensoße⁴

€ 15,50

Saibling „Müllerin Art“

mit Salzkartoffeln und gemischtem Salat

€ 20,95

Zanderfilet

in Mandelbutter mit Petersilienkartoffeln
und gemischtem Salat

€ 22,50

**Zum Fisch empfehlen wir Ihnen einen leichten
spritzigen Wein aus unserem Weinkeller**



Toast

Kutschertoast

kleines Putensteak auf
Rahmpfifferlingen mit Käse überbacken

€ 15,50

Feinschmeckertoast

Schweinefilet vom Rost mit gebratenen Champignons,
Zwiebeln und Schinken, mit Käse überbacken,
dazu ein Spiegelei

€ 17,80



Altbairische Schmankerl

Geröstete Knödel^{1/2/3/5}

mit Ei, Zwiebeln und Schweinsbratensoße

€ 11,95

Urthaler Krautspatz'n

hausgemacht mit Speck und Zwiebeln

kleine Portion

10,45

€ 12,95

Bratensülz'n⁸

hausgemacht mit Bratkartoffeln

€ 15,50

Allgäuer Käsespatz'n

hausgemacht mit Röstzwiebeln
und grünem Salat

14,45

€ 15,95

Kaiserschmarr'n

mit Rumrosinen, Mandeln und hausgemachtem Apfelmus
unser Kaiserschmarr'n wird immer frisch gemacht
und dauert in der Pfanne min. 20 Min.

15,40

€ 16,90

Bergbauernsteak

300 g Schweinenacken auf Röstkartoffeln
mit Speck, Röstzwiebeln und Kräuterbutter

15,45

€ 16,80

Gesottenes Weideochsenfleisch

wie gewachsen mit hausgemachter Meerrettichsoße,
feinem Gemüse und Salzkartoffeln

15,45

€ 16,80

Altbayrisches Tellerfleisch

Tafelspitz vom Weideochsen in Senferuste gebraten,
mit hausgemachtem Kartoffelsalat und
hausgemachter Ochsenbratensoße

17,95

€ 19,95

Urthaler Schnitzel

gefüllt mit Senf, Zwiebeln, Wammerl, dazu hausgemachte
Speckröstkartoffeln und gemischter Salat

€ 19,95



Und jetzt empfehlen wir Ihnen ein Verdauungs-Glixier:
Williams mit Birne, oder einen vortrefflichen
Bauernschnaps