

Roßstall

An guadn
Appetit

2024

Das Nostalgie-Wirtshaus

ARTERHOF

Ihr Thermen-Gutshof
in Bad Birnbach

Liabe Leit,

unser traditioneller Gutshof – ein echter niederbayerischer Vierseithof – ist seit über 300 Jahren in Familienbesitz.

Im Roßstall wird schon seit über 20 Jahren gegessen, getrunken und ganz gehörig gefeiert. Davor waren in den „böhmischen Gewölben“ **Pferde** zu Hause – und unser **Arterhof-Gickerl**, der sich auch von den Gästen nicht aus der Ruhe bringen ließ, und noch lange Jahre zur „Guten Nacht“ krähte.

Mit Begeisterung hat sich unser Opa der Rinderzucht gewidmet, und zwar den **Galloway-Angus-Rindern**, die ein ganz besonders zartes Fleisch haben. Gerne bereiten wir diese spezielle Gaumenfreude für Sie in verschiedenen Varianten nach Großmutter's Rezepten zu.

Glückliche Galloway-Angus-Rinder.



*A Gutscheine is
immer a guade
Geschenkidee!*

- 🐓 **Jeden Freitag Hofabend mit Live-Musik**
- 🐓 **Pfingstfest, Sonnenwendfeier**
- 🐓 **Hochzeiten, Geburtstage, Taufen, Kommunion ...**
- 🐓 **Roßstall: 150–180 Personen**
- 🐓 **Hofstubb: 70 Personen**
- 🐓 **Sattelkammer: 50 Personen**



**Das Arterhof-Kochbuch –
ein ideales Mitbringsl**

*„Rottaler Küch“ – Da Arterhof mit seiner G'schicht
und was' da Guads zum Essen gibt“*

Suppen & Vorspeisen

um's Warten zu verkürzen

Vorspeisen
gerne a zu zweit!



Lenghamer Suppentopf

Galloway-Kraftbrühe mit Leberknödel, Schinkenschöberl und Pfannkuchenstreifen ^{a, c, i, g, j}

Pfannkuchensuppe ^{a, c, i, g, j}

Schinkenschöberl- suppe ^{a, c, i, g, j}

Leberknödelsuppe ^{a, c, i, g, j}

Strauchtomatensuppe

mit Kräuterrahm
und Brotchip ^{a, i, g}



Vom Buffet **

Salat klein

Salat groß

Bayerische Tapas

auf unserem ARTERHOF Brotzeit-Herz. Aufstriche aus Obazda, Griebenschmalz und Erdäpfelkäse, dazu Landbrot ^{a, c, i, j, 4, 7, 8}

Kamin-Forelle

Geräuchertes Forellen-Filet mit Sahnekren, Butter, Salatbukett, Landbrot ^{a, d, g}



Platz lassen für a
kleine Nachspeise



Tiramisu



Pferdeäpfel

Wochenkarte

* Bei allen Gerichten der Wochenkarte ist ein Salat vom Buffet enthalten *

Montag

Galloway-Gulasch

mit Semmelknödel und geschmorten Paprika-Zwiebeln ^{a, c, g, i}

Dienstag

Bayerische Rinderleber

mit Rottaler Apfel, Kartoffelpüree und Röstzwiebeln ^{a, c, i, g, j}

Mittwoch

April bis September

Rottaler Ripperl

auf Hofbier-Soße mit Sauerkraut und Salzkartoffeln ^{a, c, i, g, j}

BBQ Ripperl

in würziger Marinade mit gebackenen Kartoffelspalten, Dips und Grillgemüse ^{a, c, i, g, j}

Oktober bis März

Schlachtschüssel

gesottenes Wammerl, Blut- und Leberwürste mit Salzkartoffeln, Sauerkraut und Kren ⁱ

Donnerstag

ARTERHOF-Forelle

mit Salzkartoffeln und zerlassener Butter ^{a, c, g, d, 8}

Zur Wahl:

„Müllerin Art“: mehliert gebraten;

„blau“: im Wurzelsud gedämpft;

„gebacken“: mit Sauce Tartare

Freitag

Traditioneller Hofabend

Bayerische Spezialitäten, zünftige Musik und Tanz

Samstag

Steak & Gallowayburger

Bitte beachten Sie unsere Zusatzkarte

Sonntag

„Zwiebellende-Landrat“

Tranchen von der gereiften Rinderleber, im Ganzen gebraten, Bratkartoffeln, Schmor- und Röstzwiebeln, Marktgemüse ^{a, i, j}

Speisenkennzeichnung gem. EU-Richtlinie: Allergene: Glutenhaltiges Getreide (a); Krebstiere (b); Eier (c); Fische (d); Erdnüsse (e); Soja (f); Milch / Milchprodukte / Laktose (g); Nüsse / Schalenfrüchte (h); Sellerie (i); Senf (j); Sesam (k); Schwefeldioxid-Sulfit (l); Lupine (m); Weichtiere (n); Zusatzstoffe: mit Farbstoff (1); mit Konservierungsstoff (2); mit Antioxidationsmittel (3); mit Geschmacksverstärker (4); geschwärzt (6); mit Phosphat (7); mit Milcheiweiß (8); koffeinhaltig (9); chininhaltig (10); mit Süßungsmittel (11); enthält eine Phenylalaninquelle (12); gewachst (13); mit Taurin (14) ** Salatbuffet: (a, c, g, h, i, j, k, n, 1, 2, 3, 4, 7, 11, 12)



Brotzeiten und Magendratzer

A geschmackige Currywurst

in a guadn Soß' mit
Pommes frites ^{i, 2, 3, 4, 7, 11}

Holzofenleberkäse

abgebräunt, mit Spiegelei
und Bratkartoffeln ^{c, i, j, 2, 3, 4, 7}

Arterhof Bauernbrotzeit

aus kaltem Braten, Geräuchertem,
Käseaufschnitt, Presssack rot und
weiß, Leberkäse, reichlich garniert,
Landbrot und Butter ^{a, g, c, 2, 4, 7, 8, 6}

Gemischtes Käsebrett'l

Schnitt- und Weichkäse mit
Obazdem, Landbrot und Butter ^{a, g, c, 8}

Kamin-Forelle

Geräuchertes Forellen-Filet
mit Sahnekren, Butter,
Salatbukett,
Landbrot ^{a, d, g}



Bayerischer Wurstsalat oder mit Käsestreifen

beide mit Landbrot ^{a, c, 2, 4, 7}

Gemischter Heringsteller

aus Rollmops, Brathering und
Matjesfilet, reichlich garniert,
mit Röstkartoffeln ^{c, d, i, j, g, 8}

Bayerische Tapas

auf unserem ARTERHOF Brotzeit-
Herz. Aufstriche aus Obazda,
Griebenschmalz und Erdäpfelkäse,
dazu Landbrot ^{a, c, i, j, 4, 7, 8}



Dieses Brotzeitbrettl
(ohne Gläser und Deko)
können Sie auch in unserem
Hofladen für € 11,90 erwerben.

Bitte haben Sie Verständnis,
dass wir bei **UMBESTELLUNG** € 1,-
pro Änderung verrechnen.

SENIORENTELLER sind bei fast allen
Gerichten möglich, Abzug - € 1,-

Eine separate **KINDERSPEISEKARTE**
gibt's auch.



Speisenkennzeichnung gem. EU-Richtlinie: Allergene: Glutenhaltiges Getreide (a); Krebstiere (b); Eier (c); Fische (d); Erdnüsse (e); Soja (f); Milch / Milchprodukte / Laktose (g); Nüsse / Schalenfrüchte (h); Sellerie (i); Sesam (j); Schwefeldioxid-Sulfite (l); Lupine (m); Weichtiere (n); Zusatzstoffe: mit Farbstoff (1); mit Konservierungsstoff (2); mit Antioxidationsmittel (3); mit Geschmacksverstärker (4); geschwärzt (5); geschwärzt (7); mit Milcheiweiß (8); koffeinhaltig (9); chininhaltig (10); mit Süßungsmittel (11); enthält eine Phenylalaninquelle (12); gewachst (13); mit Taurin (14) ** Salatbuffet: (a, c, g, h, i, j, k, n, 1, 2, 3, 4, 7, 11, 12)

Foto: Matthias Müller / PApapazzi

G'schmackige Hauptgerichte

* Bei allen Hauptgerichten ist ein Salat vom Buffet enthalten *

Arterhof-Bierbradl

Rinderschmorbraten mit Gutshof-Bier-Topping, Breznserviettenknödel, gebackenen Zwiebelringen und buntem Gemüse ^{a, c, i, g, j}

Geschmorter Galloway-Rinderbraten

Rinderbraten vom Arterhof-Galloway mit Burgundersoße, Preiselbeerrahm, Knödelduett und Marktgemüse ^{a, c, i, g, j}

Galloway-Kren-Fleisch

Rinderbraten mit Meerrettich-Soße, Salzkartoffel, Marktgemüse und frischem Kren ^{a, c, i, g, j}

Roßknechtschmauss

Schweinefilet-Medaillons im Kräutermantel mit Rahmchampignons, hausgemachte Eierspätzle, Kartoffelrösti, Marktgemüse ^{a, c, i, g, j}

Hufschmiedsteak

Mariniertes Schweinenackensteak vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter, Grillsoße und Bratkartoffeln ^{a, g, i, j, 8}

Zwiebelrostbraten (220 g)

gereiftes Rinderlendensteak mit Zwiebelsoße, Bratkartoffeln und Röstzwiebeln ^{a, c, i}

Gereiftes Rinderlendensteak (220 g)

Rinderlendensteak mit gebackenen Kartoffelspalten, Grillgemüse, hausgemachter Kräuterbutter, Grillsoße und Kräuterquarkdip ^{g, i, j, 4, 8}

Hendl-Pfandl

marinierte Hühnchenstreifen mit hausgemachten Spätzle, Marktgemüse und Kräutersoße ^{a, c, g, i}

Arterhofpfandl

Rinderlendenstreifen mit hausgemachten Käsespätzle, Schmorzwiebeln, Schwammerlsoße, Röstzwiebeln und Frühlingslauch ^{a, c, i, g, j}

Schlemmerschnitzel

Gebackene Schweineschnitzel mit Speck und Zwiebeln unter geschmolzenem Bergkäse, dazu Bratkartoffeln ^{3, a, c}

Hubertusschnitzel

Gebackenes Schweineschnitzel mit gebratenen Waldpilzen, Speck und Zwiebeln unter geschmolzenem Bergkäse, dazu Bratkartoffeln ^{a, c, g}

Gebackenes Schweineschnitzel „Wiener Art“

mit Preiselbeeren und Pommes frites ^{3, a, c}

Speisenkennzeichnung gem. EU-Richtlinie: Allergene: Glutenhaltiges Getreide (a); Krebstiere (b); Eier (c); Fische (d); Erdnüsse (e); Soja (f); Milch / Milchprodukte / Laktose (g); Nüsse / Schalenfrüchte (h); Sellerie (i); Senf (j); Sesam (k); Schwefeldioxid-Sulfite (l); Lupine (m); Weichtiere (n); Zusatzstoffe: mit Farbstoff (1); mit Konservierungsstoff (2); mit Antioxidationsmittel (3); mit Geschmacksverstärker (5); geschwärzt (6); mit Phosphat (7); mit Milcheiweiß (8); koffeinhaltig (9); cholesterinhaltig (10); mit Süßungsmittel (11); enthält eine Phenylalaninquelle (12); gewachst (13); mit Taurin (14) ** Salatbuffet: (a, c, g, h, i, j, k, n, 1, 2, 3, 4, 7, 11, 12)

Heimischer Fisch – frisch auf den Tisch

Fischduett

Kräuter-Zander & Forelle gebraten mit hausgemachter Kräuterbutter, frischem Grillgemüse, Kartoffelrösti und Sauce Rouille ^{a, c, d, g, i, j}

Back Forelle

Forellenfilet „Wiener Art“ mit Kartoffel-Gurkensalat und Sauce Remoulade ^{a, c, d, g, i, 2}

Kräuter Zander

gegrilltes Zanderfilet im Kräuter-mantel, auf Pestogemüse, mit Salzkartoffeln ^{a, c, d, g, i, h}



Rahmschwammerl

gebratene Waldpilze mit Semmelknödel in Champignon-Rahmsoße ^{a, c, i}

Knödeltrio

Semmel-, Kartoffel- und Brezen-Serviettenknödel mit gebratenen Waldpilzen auf Pestogemüse ^{a, c, g, h, i, 3}
(gibts auch vegan und glutenfrei)

Hausgemachte Käsespätzle

Geschmorte u. geröstete Zwiebeln, Lauchzwiebeln und Kräuter aus Omas Garten ^{a, c, g, i}

Arterhofsalat

Marinierte Blattsalate mit Hausdressing, Kartoffelrösti, Kräuterquarkdip und Schwarzbrotchips ^{a, g, 2, 3}

- 🐓 Arterhofsalat mit **Forellenfilet gegrillt**
- 🐓 Arterhofsalat mit **saftige Hähnchenbruststreifen**
- 🐓 Arterhofsalat mit **gebratene Rinderlendenstreifen**

Lenghamer Landnudeln

Nudeln mit Wildkräutersoße, Grillgemüse, Rucolablätter, Kirschtomaten und Hartkäse ^{a, c, g, i}

- 🐓 Lenghamer Landnudeln mit **Forellenfilet gegrillt**
- 🐓 Lenghamer Landnudeln mit **saftige Hähnchenbruststreifen**
- 🐓 Lenghamer Landnudeln mit **gebratene Rinderlendenstreifen**

Alkoholfreie Getränke

Cola ^{1, 3, 9}	0,2 l 0,5 l
Cola light ^{1, 3, 9, 11, 12}	0,33 l
Limonade Orange/Zitrone ^{1, 3}	0,2 l 0,5 l
Cola-Mix ^{1, 3, 9}	0,2 l 0,5 l
Adldorfer Mineralwasser still oder spritzig	0,5 l
Tafelwasser	0,25 l 0,5 l
Adldorfer Gourmetwasser	0,7 l
Bitter Lemon ¹⁰	0,2 l
Almdudler	0,33 l

GAB Flaschenbiere

ARTERHOF Gutshofbier ^a	0,5 l
Hefeweizen dunkel ^a , Leichte Weiße ^a , Alkoholfreie Weiße ^a , Limo-Weizen ^a , Cola-Weizen ^a	0,5 l
Pils ^a	0,33 l

Biercocktails

Goaßmaß ^{a, 1, 3, 9}	0,5 l Cola gemischt mit 0,5 l Dunklem und Kirschlikör
--------------------------------------	---

Biere vom Fass

Hefeweizen hell ^a	0,5 l
Graf Arco ^a , Exportbier	0,5 l
Maß Helles ^a	1,0 l
Kleines Bier ^a (nur für Damen)	0,25 l
Birnbacher Schwarzbier ^a	0,5 l
Maß Schwarzbier ^a	1,0 l
Kleines Schwarzes ^a	0,25 l
Radler ^a	0,5 l

Säfte

Apfelsaft, Orangensaft	0,2 l
Apfelsaft-, Orangensaftschorle	0,5 l
Johannisbeernektar	0,2 l
Johannisbeernektarschorle	0,5 l
Traubensaft	0,2 l
Traubensaftschorle	0,5 l
Birnensaftschorle , Künzinger	0,5 l
Rhabarbersaftschorle , Künzinger	0,5 l

Weinschorle

weiß, rot o. rosé , süß o. sauer	0,2 l 0,5 l
Most pur	0,25 l 0,5 l
Most gespritzt , süß o. sauer	0,5 l

Offene Rotweine

Hauswein	0,2 l
Blauer Zweigelt Österreich, trocken	0,2 l
Kalterer See , Südtirol, trocken	0,2 l
Schlawiner rot , mild	0,2 l
Dornfelder , trocken	0,2 l

Offene Weißweine

Grüner Veltliner Österreich, trocken	0,2 l
Riesling Württemberg, halbtrocken	0,2 l
Silvaner , Franken	0,2 l
Müller-Thurgau , Franken	0,2 l
Bocksbeutel , Franken, trocken	0,25 l
Pinot Grigio , Italien, trocken	0,2 l
Schlawiner Rheinhessen, Cuvée, mild	0,2 l

Offene Roséweine

Portugieser Weißherbst halbtrocken	0,2 l
--	-------

– Fragen Sie nach unserer Weinkarte! –

Drüberstrahra

Arterbirn', Doppelbrand	0,02 l
z. B. Penninger Haselnuss, Marille, Himbeer, Kirsche	
Obstler	0,02 l
Arterhofgeist, Bullenschluck, Williams, Zwetschge, Bärwurz/Blutwurz	0,02 l
Weinbrand	0,02 l
LANTENHAMMER Edelbrände	0,02 l
Fragen Sie nach unserer Auswahl!	
Longdrinks (z. B. Gin Tonic) (2 cl Spirituose enthalten)	0,2 l