

ARTERHOF



Roßstall

Das Nostalgie-Wirtshaus



Hofansicht im Jahr 1958



Speisen im ehemaligen Gutshof

Unser traditioneller Gutshof – ein echter niederbayerischer Vierseithof – ist seit über 300 Jahren in Familienbesitz. Über die Jahre haben wir versucht hier in Lengham ein Zuhause zu schaffen, das Tradition, Genuss und die bayerische Lebensart des Rottals vereint.



Im Roßstall wird schon seit über 40 Jahren gegessen, getrunken und ganz gehörig gefeiert. Davor waren in den böhmischen Gewölben Pferde zu Hause, was auch den Namen des Wirtshauses erklärt.

Von dem Umbau ins Wirtshaus ließ sich aber einer nicht stören: Unser Arterhof-Gickerl. Noch viele Jahre spazierte er jeden Abend ins Wirtshaus, bestieg seinen Schlafplatz und läutete mit einem Kikerikii die Nachtruhe ein - sehr zum Amusement unserer Gäste.

Die Landwirtschaft konnten wir jedoch nicht ganz lassen, deshalb widmete sich unser Opa Sepp Sigl mit Begeisterung der Rinderzucht und zwar den Galloway-Angus-Rindern. Dies hält auch bis heute an und gerne bereiten wir diese spezielle Gaumenfreude für Sie in verschiedenen Varianten zu.

Wir und das ganze Team vom Arterhof geben stets das Beste, Ihnen ein besonderes Erlebnis auf dem Arterhof und im Wirtshaus Roßstall zu bereiten.



Und nun wünschen wir in diesem Sinne einen guten Appetit!

Ihre Familie Sigl



Wochengerichte

Solange der Vorrat reicht

Bei allen Gerichten der Wochenkarte ist ein Salat vom Buffet inbegriffen

Montag

Galloway-Gulasch | 16,50 a, c, g, i

Mit Semmelknödel und geschmorten Paprika-Zwiebeln

Dienstag

Bayerische Rinderleber | 16,50 a, c, i, g, j

Mit Rottaler Apfel, Kartoffelpüree, Zwiebelsoße & Röstzwiebeln

Mittwoch

April bis September

Rottaler Ripperl | 16,50 a, c, i, g, j

Auf Hofbier-Soße mit Sauerkraut und Salzkartoffeln

BBQ Ripperl | 16,50 a, c, i, g, j

In würziger Marinade mit gebackenen Kartoffelspalten, Dips und Grillgemüse

Oktober bis März

Schlachtschüssel | 14,90 i

Gesottenes Wammerl, Blut- und Leberwürste mit Salzkartoffeln, Sauerkraut und Kren

Donnerstag

Fangfrische Arterhof-Forelle | 19,50

Mit Salzkartoffeln und zerlassener Butter

Zur Wahl: a, c, g, d, 8

"Müllerin Art": mehlirt gebraten;

"Blau": im Wurzelsud gekocht;

"Gebacken": mit Sauce Tartare

Freitag

Traditioneller Hofabend

Bayerische Spezialitäten, zünftige Musik und Tanz

Samstag

Steak & Galloway-Burger

Bitte beachten Sie unsere Zusatzkarte

Sonntag

"Zwiebellende-Landrat" | 23,50 a, i, j

Tranchen von der gereiften Rinderlende, im Ganzen gebraten, mit Bratkartoffeln, Röstzwiebeln, Marktgemüse

1/2 Bauernente gefüllt | 25,90 a, c, g, i, 3

Semmelknödel-Füllung, Kartoffelknödel mit Butterbrösel und glasiertem Apfelblaukraut

Kleine Portion ¼ Ente | 20,90



Vitalwelt, Kosmetik &
Friseur



Vorspeisen & Brotzeiten

Suppen

Lenghamer Suppentopf | 5,90 a, c, i, g, j

Galloway-Kraftbrühe mit Leberknödel, Schinkenschöberl und Pfannkuchenstreifen

Pfannkuchensuppe | 4,90 a, c, i, g, j

Schinkenschöberlsuppe | 4,90 a, c, i, g, j

Leberknöderlsuppe | 4,90 a, c, i, g, j

 **Strauchtomatensuppe | 4,90** a, i, g
Mit Kräuterrahm und Brotchip

Vom Buffet **

Salat klein | 5,90

Salat groß | 8,90



... wie heute werken groß & klein



Brotzeiten



Essigknödel im Glas | 4,90 c, i, j, 2, 3, 4, 7

Mit Paprika-Zwiebel-Vinaigrette & eingelegten Gurken dazu eine Scheibe Bauernbrot

Bayerische Tapas | 8,90 a, c, i, j, 4, 7, 8

Aufstriche aus Obazda, Griebenschmalz und Erdäpfelkäse, dazu Bauernbrot

Gemischter Heringsteller | 10,90 c, d, i, j, g, 8

Aus Rollmops, Brathering und Matjesfilet, reichlich garniert, mit Röstkartoffeln & Sauce Remoulade

Kamin-Forelle | 12,90 a, d, g

Geräuchertes Forellen-Filet mit Sahnkren, Butter, Salatbukett, Bauernbrot

Bayrischer Wurstsalat | 11,50 a, c, 2, 4, 7
oder mit Käsestreifen | 12,50

(Beide mit Bauernbrot)

Arterhof-Bauernbrotzeit | 13,90 a, g, c, 2, 4, 7, 8, 6

Aus kaltem Braten, Surfleisch, Käseaufschnitt, Presssack rot und weiß, Leberkäse, dazu Bauernbrot und Butter



Gemischtes Käsebrett'l | 13,90 a, g, c, 8

Schnitt- und Weichkäse mit Obazdem, Erdäpfelkäse dazu Bauernbrot und Butter

G'schmackige Hauptgerichte

Bei allen Hauptgerichten ist ein Salat vom Buffet inbegriffen

Rind vom Galloway-Angus

Arterhof-Bierbradl | 18,90 a, c, i, g, j

Rinderschmorbraten mit Gutshofbier-Topping,
Brezn-Serviettenknödel, gebackenen Zwiebelringen und buntem Gemüse

Geschmorter Galloway-Rinderbraten | 18,90 a, c, i, g, j

Rinderbraten vom Arterhof-Galloway mit
Burgundersoße, Preiselbeerrahm, Knödelduett und Marktgemüse

Galloway-Krenfleisch | 18,90 a, c, i, g, j

Rinderbraten mit Meerrettich-Soße, Salzkartoffeln, Marktgemüse und
frischem Kren

Zwiebelrostbraten (200g) | 26,10 a, c, i

Gereiftes Rinderlendensteak mit Zwiebelsoße, Bratkartoffeln
und Röstzwiebeln

Gereiftes Rinderlendensteak (200g) | 26,10 g, i, j, 4, 8

Rinderlendensteak mit gebackenen Kartoffelspalten, Grillgemüse,
hausgemachter Kräuterbutter, Grillsoße und Kräuterquark-Dip

Arterhofpfandl | 18,90 a, c, i, g, j

Rinderlendenstreifen mit hausgemachten Käsespätzle,
Schmorzwiebeln, Schwammerlsoße, Röstzwiebeln und Frühlingslauch



*Arterhof Galloway - Angus
ist ein b'sonderer Genuss*



***Bei allen Hauptgerichten ist
ein Salat vom Buffet inbegriffen***

Vom Schwein & Huhn

Rossknechtschmaus | 19,50 a, c, i, g, j

Schweinefilet-Medaillons im Kräutermantel
mit Rahmchampignons, hausgemachte
Eierspätzle, Kartoffelrösti, Marktgemüse

Hufschmiedsteak | 16,20 a, g, i, j, 8

Mariniertes Schweinenackensteak vom Grill
mit hausgemachter Kräuterbutter, Grillsoße
und Bratkartoffeln

Schlemmerschnitzel | 16,90 3, a, c

Gebackenes Schweineschnitzel mit Speck
und Zwiebeln unter geschmolzenem
Bergkäse, dazu Bratkartoffeln

Hubertusschnitzel | 17,90 a, c, g

Gebackenes Schweineschnitzel mit
gebratenen Waldpilzen, Speck und Zwiebeln
unter geschmolzenem Bergkäse, dazu
Bratkartoffeln

Gebackenes Schweineschnitzel „Wiener Art“ | 15,90 3, a, c

Mit Preiselbeeren und Pommes frites

A gschmackige Currywurst | 12,30 i, 2, 3, 4, 7, 11

In a guadn Soß' mit Pommes frites

Hendl-Pfandl | 15,90 a, c, g, i

Marinierte Hühnchenstreifen mit
hausgemachten Spätzle, Marktgemüse
und Kräutersoße

Holzofenleberkäse | 14,20 c, i, j, 2, 3, 4, 7

Abgebräunt, mit Spiegelei und
Bratkartoffeln



Fisch

Kräuter-Zander | 19,90 a, c, d, g, i, h

Gegrilltes Zanderfilet im Kräutermantel mit
Wurzelgemüse, gedämpftem Brokkoli und
Salzkartoffeln

Fischduett | 21,90 a, c, d, g, i, j

Kräuter-Zander & Forelle gebraten,
mit hausgemachter Kräuterbutter,
frischem Grillgemüse, Kartoffelrösti und
Sauce Rouille

Back-Forelle | 15,90 a, c, d, g, i, 2

Forellenfilet „Wiener Art“ mit Kartoffel-
Gurkensalat und Sauce Remoulade

Minerl Sigl



Oben: Schweine und die Hühnerlein kommen abends z'rück in Stall hinein
Unten: Hühnerstall im Jahr 1938 – heute finden sich hier beliebte Sitzplätze



Typisch bayerisch - auch ohne Fleisch

Bei allen Hauptgerichten ist ein Salat vom Buffet inbegriffen



Hausgemachte Käsespätzle | 13,90 a, c, g, i

Geschmorte und geröstete Zwiebeln,
Lauchzwiebeln und Kräuter aus Omas Garten



Rahmschwammerl | 13,90 a, c, i

Gebratene Waldpilze mit Semmelknödel
in Champignonrahmsauce



"Drahte Wixpfeiferl" | 13,90 a, c, i

Schupfnudeln aus Kartoffelteig auf Sauerkraut
und Spiegelei **Auch Vegan möglich**

*Der Name erklärt sich aus der
Herstellung: Der Teig wird erst
gerollt, geschnitten und dann
mit den Handflächen abgedreht
"drahte wixt"*



Minerl Sigl

*Gesundes
aus dem
Garten*

Arterhof-Salat | 11,90 a, g, 2, 3, j, i

Marinierte Blattsalate mit Hausdressing,
Kartoffelrösti, Kräuterquark-Dip und Schwarzbrotchips

+ gegrilltem Forellenfilet (+6,20)

+ saftigen Hähnchenbruststreifen (+5,80)

+ gebratenen Rinderlendenstreifen (+8,00)

Lenghamer Vollkornnudeln | 12,90 a, c, g, i

Nudeln mit Wildkräutersauce, Grillgemüse, Rucolablättern,
Kirschtomaten und Hartkäse

+ gegrilltem Forellenfilet (+6,20)

+ saftigen Hähnchenbruststreifen (+5,80)

+ gebratenen Rinderlendenstreifen (+8,00)



**Bitte haben Sie Verständnis, dass wir bei Umbestellungen 1,00 EUR pro
Änderung verrechnen.**

**Seniorenteller sind bei fast allen Gerichten möglich, Abzug 1,00 EUR.
Verpackungen werden mit 1,00 EUR berechnet.**

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 Konservierungsmittel (2); mit Antioxidationsmittel (3); mit Geschmacksverstärker (4); geschwefelt (5); 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)

Alkoholfreie Getränke

Cola, Cola-Mix Limo Orange, Zitrone ^{1, 3, 9}	0,2l	3,30
	0,5l	4,40
Cola Light ^{1, 3, 9, 11, 12}	0,33l	4,10
Adldorfer Mineralwasser (still oder spritzig)	0,5l	4,10
Tafelwasser	0,25l	3,40
	0,5l	3,90
Adldorfer Gourmetwasser	0,7l	5,90
Bitter Lemon ¹⁰	0,2l	3,90
Almdudler	0,33l	3,90

GAB Flaschenbiere

Arterhof Gutshofbier ^a	0,5l	4,70
Hefeweizen Dunkel, leichtes Weizen		
Alkoholfreie Weisse, Limo-Weizen		
Cola Weizen ^a	0,5l	4,70
Pils ^a	0,33l	4,30

Biercocktails

Goasmaß Halbe ^{a, 1, 3, 9}	9,50	5,60
---------------------------------------	------	------

Biere vom Fass

Hefeweizen Hell ^a	0,5l	4,70
Graf Arco Exportbier ^a	0,5l	4,50
Maß Helles ^a	1,0l	8,60
Kleines Bier ^a	0,25l	3,70
Birnbacher Schwarzbier ^a	0,5l	4,70
Maß Schwarzbier ^a	1,0l	8,80
Kleines Schwarzes ^a	0,25l	3,80
Radler ^a	0,5l	4,50

Säfte

Apfelsaft, Orangensaft, Johannisbeernektar, Traubensaft	0,2l	3,50
Apfelsaft- oder Orangensaftschorle, Johannisbeernektarschorle, Traubensaftschorle	0,5l	4,30
Birnensaftschorle, Kunzinger	0,5l	4,70
Rhabarbersaftschorle, Kunzinger	0,5l	4,70

Weinschorle

Weiß, Rot oder Rosé, süß oder sauer	0,2l	4,10
	0,5l	6,30
Most pur	0,25l	3,20
	0,5l	4,50
Most gespritzt, süß oder sauer	0,5l	4,70

Offene Rotweine

Hauswein	0,2l	5,70
Blauer Zweigelt (Österreich, trocken)	0,2l	5,70
Kalterer See, Südtirol, trocken	0,2l	5,70
Schlawiner Rot, mild	0,2l	5,80
Dornfelder, trocken	0,2l	5,90

Offene Weißweine

Grüner Veltliner	0,2l	5,70
Österreich, trocken		
Riesling	0,2l	6,10
Württemberg, halbtrocken		
Silvaner, Franken	0,2l	5,90
Müller-Thurgau, Franken	0,2l	5,90
Bocksbeutel, Franken, trocken	0,25l	6,30
Pinot Grigio, Italien, trocken	0,2l	5,70
Schlawiner	0,2l	5,90
Rheinhessen, Cuvée, mild		

Offene Roséweine

Portugieser Weißherbst (halbtrocken)	0,2l	6,10
--------------------------------------	------	------

- Fragen Sie nach unserer Weinkarte! -

Drüberstrahra

Arterbirn', Doppelbrand	0,2l	4,50
z. B. Penninger Haselnuss, Marille, Himbeer, Kirsche, Zwetschge		
Obstler, Arterhofgeist, Bullenschluck, Williams	0,02l	3,90
Bärwurz/Blutwurz	0,02l	3,90
Lantenhammer Edelbrände	0,02l	5,50

Longdrinks

(z. B. Gin Tonic)	0,2l	5,50
Aperol, Lillet, Hugo	0,2l	6,50
Roß-Spritz	0,2l	6,50

*Christiane Sigls Eigenkreation -
muss ma probieren!*

