

Willkommen im Clubrestaurant „Hole19“

Nach Ihren sportlichen Aktivitäten möchten wir Sie recht herzlich im Clubrestaurant „Hole 19“, zur nächsten genussvollen Runde in lockerer Atmosphäre willkommen heißen bei erfrischenden Getränken, Kaffee & Kuchen, leckere Kleinigkeiten oder einem herzhaftem Essen mit ausgesuchten Weinen.

Nettes Golfgeflüster mit Freunden auf unserer Sonnenterrasse oder im Clubrestaurant, in wunderschöner Natur mit Ausblick auf Loch 18, bieten Ihnen die Möglichkeit Ihre Golfrunde entspannt ausklingen zu lassen.

Je nach Saison finden Sie auf unserer Tageskarte verlockende Angebote. Für Ihre speziellen Wünsche und Anregungen haben wir immer ein offenes Ohr.

Wohl bekomm's

Ihre Clubgastronomie

*Weitere Gerichte und den passenden Wein halten wir für Sie
in unserer Wochenkarte
bereit!*

Suppen & Vorspeisen

Tagessuppe nach Lust & Laune des Koches

Euro
je nach dem

Salat

| | |
|--|------|
| Kleiner gemischter Blatt- und Rohkostsalat | 3,90 |
| Großer gemischter Blatt- und Rohkostsalat | 6,90 |
| Salat „Albatros“, gebratene Hähnchenbrust, an knackigem Blatt- und Rohkostsalat mit Knoblauchbaguette | 9,80 |
| Tomaten Mozzarella mariniert mit Olivenöl und Balsamico, dazu frischer Basilikum und Baguette | 8,10 |
| Salat „Nizza“ Blattsalat mit Thunfisch, Ei, Zwiebeln, Gurken Tomaten, Bohnen und Oliven | 9,20 |

Brotzeit

| | |
|---|-------------|
| 1 Paar Wiener mit Brez'n und Senf | 3,20 |
| 2 Paar Wiener mit Brez'n und Senf | 5,80 |
| Bayerischer oder Schweizer Wurstsalat mit Bauernbrot (ca.250g) <small>(erhältlich von Mai bis September)</small> | 6,90 / 7,20 |
| Jeden Freitag frisch, zwei Stück Weiße mit süßem Senf und Brez'n | 4,20 |
| Strammer „Max“ gebuttertes Brot mit Kochschinken und zwei Spiegeleiern bunt garniert | 5,40 |
| Emmentaler Platte in Scheiben mit Brez'n (200g) | 8,90 |

Pasta

| | |
|--|-------|
| Spaghetti „Luzifer“ (scharf) mit gebratenen Gambas, Sambal, Pesto und Parmesa | 13,20 |
| Spaghetti „Milanese“ (leicht scharf) Parmesanschnitzel vom Geflügel mit Tomatenspaghetti, Pesto und Parmesan | 12,80 |
| Penne „Lachs“ in Zitronenrahmsoße mit Spinat und Tomaten | 9,80 |
| Penne „al Amatriciana“ (leicht scharf) mit Speck, Zwiebeln und Peperoni in pikanter Tomatensauce getoppt mit Parmesan | 8,20 |

Sandwiches & Co

| | |
|--|------|
| Golfclubsandwich | 8,90 |
| dreifaches Toast mit Putensteak, Speck, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Chips | |
| Bruschetta Tomate mit Pesto und Parmesan | 4,60 |
| Flammkuchen „Birdie“ | 7,50 |
| Crème fraîche, Speck, Zwiebeln und ein Hauch Käse | |
| Flammkuchen „Eagle“ (scharf) | 7,50 |
| Tomatensauce, herzhaftes Salami, Zwiebeln und Käse | |

Schnitzel & Steak

Euro

| | |
|---|--------------|
| <i>Schnitzel Wiener Art vom Schwein mit Kartoffelgurkensalat</i> | 8,90 |
| <i>Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln und gemischtem Blatt- und Rohkostsalat</i> | 18,90 |
| <i>Grünes Thai Curry mit Nüssen, knackigem Gemüse und Basmatireis</i> | 8,40 |
| <i>mit Nüssen, knackigem Gemüse, Basmatireis und Geflügelstreifen</i> | 9,90 |
| <i>mit Nüssen, knackigem Gemüse, Basmatireis und Garnelen</i> | 11,90 |
| <i>Gebratene Hähnchenbrust mit Tomaten Mozzarella überbacken, auf buntem Gemüse mit Tomatensoße</i> | 10,90 |
| <i>Gentleman - Steak vom Irischen Weiderind an buntem Salat und grünem Madagaskar - Pfeffer</i> | (250g) 19,90 |
| <i>Lady - Steak vom Irischen Weiderind an buntem Salat und grünem Madagaskar - Pfeffer</i> | (160g) 16,90 |
| <i>Abgebräunter Leberkäse mit Kartoffelsalat und zwei Spiegeleiern</i> | 7,90 |

Für danach

Dessert siehe Tafel oder fragen Sie unseren Service

Beilagen Extra

| | |
|--------------------------|------|
| <i>Knoblauchbaguette</i> | 1,90 |
| <i>Bratkartoffeln</i> | 2,60 |
| <i>Reis</i> | 1,70 |

Eis

| | | |
|---|---------------------------------------|------|
| <i>Unsere Eissorten:</i> | <i>Vanille, Schokolade, Erdbeere,</i> | |
| <i>Pro Kugel</i> | | 0,80 |
| <i>Portion Sahne</i> | | 0,80 |
| <i>Eiskaffee mit Vanilleeis und Sahne</i> | | 3,50 |
| <i>Eisschokolade mit Vanilleeis und Sahne</i> | | 3,50 |
| <i>Eisbecher je nach Saison oder fragen Sie unseren Service</i> | | |

Warme Getränke

| | <u>Euro</u> |
|---|--------------------|
| Tasse Kaffee | 2,10 |
| Haferl Kaffee | 2,90 |
| Espresso | 2,00 |
| Doppelter Espresso | 2,80 |
| Macchiato | 2,40 |
| Cappuccino | 2,40 |
| Doppelter Cappuccino | 3,80 |
| Latte Macchiato | 3,00 |
| Café Latte | 3,00 |
| Heisse Schokolade | 3,00 |
| Glas Tee 6 Schwarztee, Grüntee, Pfefferminz, Kamille, Hagebutte, Früchte | 2,10 |

Alkoholfreie Getränke

| | | |
|-----------------------------|--------------|-------------|
| Cola | 0,2l / 0,4l | 2,40 / 3,10 |
| Cola light | 0,2l / 0,4l | 2,40 / 3,10 |
| Spezi | 0,2l / 0,4l | 2,40 / 3,10 |
| Zitronenlimonade | 0,2l / 0,4l | 2,40 / 3,10 |
| Orangenlimonade | 0,2l / 0,4l | 2,40 / 3,10 |
| Labertaler still | 0,25l / 0,5l | 2,40 / 3,50 |
| Labertaler medium | 0,75l | 4,60 |
| Tafelwasser spritzig | 0,2l / 0,4l | 2,10 / 2,70 |
| Eistee Waldbeer hausgemacht | 0,2l / 0,4l | 2,20 / 2,80 |
| Schweppes Bitter Lemon | 0,2l / 0,4l | 2,70 / 3,50 |
| Golfer | 0,2l / 0,4l | 2,70 / 3,50 |
| Apfelschorle | 0,2l / 0,4l | 2,40 / 3,10 |
| Saftschorle | 0,2l / 0,4l | 2,40 / 3,10 |
| Saft pur | 0,2l / 0,4l | 2,80 / 3,90 |

Orangensaft, Apfelsaft, Johannisbeersaft, Grapefruitsaft, Rhabarbersaft

Biere aus der Flasche

| | | |
|---------------------------------------|-------|------|
| Landshuter Brauhaus Weißbier | 0,5l | 3,20 |
| Landshuter Brauhaus Hochzeitsweißbier | 0,5l | 3,20 |
| Landshuter Brauhaus Leichtes Weißbier | 0,5l | 3,20 |
| Landshuter Brauhaus Dunkles Weißbier | 0,5l | 3,20 |
| Bischofshof Alkoholfrei | 0,5l | 3,00 |
| Erdinger Alkoholfreie Weiße | 0,5l | 3,20 |
| Bitburger Pils | 0,33l | 2,80 |
| Landshuter Pfiff | 0,33l | 2,80 |
| Landshuter Zitronenradler | 0,33l | 2,80 |

Biere vom Fass

| | | |
|----------------------------|-----------|------|
| Landshuter Brauhaus Helles | 0,5l | 3,00 |
| Pfiff | ca. 0,25l | 2,20 |
| Radler | 0,5l | 3,00 |
| Russe | 0,5l | 3,20 |
| Cola Weißbier | 0,5l | 3,20 |

Golfer's Spezial

Euro

„Aperol Sprizz“ nach Art des Hauses 5,80
Aperol, Prosecco, Soda

„Hugo“ nach Art des Hauses 5,80
Holundersirup, Minze, Prosecco, Soda, Limette

„Lillet Berry“ nach Art des Hauses 5,80
Lillet blanc, Schweppes Wild Berry, Himbeeren

Wermuth und Südweine 5cl

Martini weiss 3,50
Sherry medium dry 3,50

Longdrinks 4cl

Wodka Lemon 5,50
Gin Tonic 5,50
Cuba Libre 5,50
Whisky Cola 5,50
Campari Orange / Soda 5,50
Rüscherl 3,90

Schnäpse 2cl

Obstler 2,60
Williams 2,60
Tequilla weiss / braun 2,60
Wodka 2,60
Gin 2,60
Asbach 2,60

Edelbrände Ziegler 2cl

Waldhimbeer 6,80
Willi 6,80
Wildkirsch Nr.1 8,90

Whisky 4cl

Jack Daniel's Single Barrel 9,00
Cardhu 12 Jahre 9,00
Talisker 10 Jahre 9,00
Chivas Riegel 12 Jahre 8,00
Lagavulin 16 Jahre 9,50

Liköre 4cl

| | <u>Euro</u> |
|----------|--------------------|
| Baileys | 3,30 |
| Amaretto | 2,60 |

Digestif 2cl

| | |
|---------------|------|
| Fernet Branca | 2,60 |
| Ramazotti 4cl | 3,80 |
| Grappa | 3,50 |
| Remmy Martin | 3,90 |
| Hennessy | 4,20 |
| Vielle Prune | 4,20 |
| Calvados | 4,20 |

Prosecco und Champagner

| | | |
|---------------------------|-------|-------|
| Glas Prosecco | 0,1l | 2,80 |
| Prosecco Piccolo | 0,2l | 5,60 |
| Prosecco Treviso Tonon | 0,75l | 16,40 |
| Cremant d. Loire Bouvet | 0,75l | 28,50 |
| Champagner Legras & Haas | 0,75l | 59,00 |
| Champagner Veuve Clicquot | 0,75l | 99,00 |

Weißwein offen

| | | |
|---|-------------------|---------------------|
| Weinschorle | 0,1l /0,2l | 1,90 / 3,10 |
| Bauernweinschorle | 0,2l /0,4l | 2,10 / 3,90 |
| Chardonnay „Cantina di Custoza“ 2015 leicht, spritzig, elegant | 0,1l /0,2l /Fl.-L | 2,40 / 4,40 / 19,20 |
| Grüner Veltliner „Josef Fritz“ frisch, lebendig | 0,1l /0,2l /Fl.-L | 2,40 / 4,40 / 19,20 |
| Pinot Bianco „Schreckbichl“ 2015 feine Frucht, harmonisch, belebende säure | 0,1l /0,2l /Fl.-L | 2,90 / 4,90 / 22,60 |
| Hensel Grauburgunder „Aufwind“ 2015 komplex, würzig, Haselnussnote | 0,1l /0,2l /Fl. | 3,60 /6,80 / 22,80 |

Roséwein

| | | |
|--|-------------------|---------------------|
| Bardolino Chiaretto „Cantina di Custoza“ 2015 frisch, feinfruchtiger Rosé | 0,1l /0,2l /Fl.-L | 2,50 / 4,50 / 20,60 |
| Rosato „Castel del Monte“ 2015 trocken | 0,1l /0,2l /Fl. | 2,00 / 3,90 / 12,90 |

Rotwein offen

| | | |
|--|-----------------|---------------------|
| Doppio Passo Primitivo Salento weich, samtig, langer Abgang | 0,1l /0,2l /Fl. | 3,40 / 6,60 / 22,60 |
| Sicilia Rosso Linteo vollmundig, fruchtig, süffig | 0,1l /0,2l /Fl. | 2,90 / 4,90 / 18,80 |

Flaschenweine weiß

Euro

| | |
|---|-------|
| Ocros „Tenuta Roveglia“ 2015 (I) vollmundig, frisch, lebendig | 18,80 |
| Hensel Grauburgunder „Aufwind“ 2015 (D) komplex, würzig, Haselnussnote | 22,80 |
| Grüner Veltliner „Fass 4 von Ott“ 2016 (A) Leichter Schmelz, fruchtig, mineralisch | 28,20 |
| Weißburgunder „Tement“ 2014 (A) aromatisch, fruchtig | 27,50 |

Flaschenweine rot

| | |
|--|--------|
| Sicilia Rosso „Linteo“ 2015 (I) vollmundig, fruchtig, süffig | 18,80 |
| Doppio Passo Primitivo „Salento“ 2014 (I) weich, samtig, langer Abgang | 22,60 |
| Pa Riondo Valpolicella Ripasso „Brunelli“ 2013 (I) trocken, weich, rund, angenehmen Tanninen | 26,30 |
| Abadía Retuerta Selección Especial 2013 (ES) ausgeglichen, definierte Tannine, mineralisch & balsamische Nuancen | 32,90 |
| Solabal Crianza Rioja DOC 2009 (ES) <i>noch 1 Flasche</i> fein fruchtig, Aromen von Vanille, Holz und kandierten Nüssen | 26,90 |
| Ripassa della Valpolicella Superiore „Zenato“ 2011 (I) <i>noch 1 Flasche</i> geschmeidig, elegant, fruchtig, füllig | 32,90 |
| Brunello Di Montalcino 2008/9 (I) trocken, leicht herb, samtig | 59,00 |
| Antinori Tignanello Toscana 2006 (I) <i>noch 1 Flasche</i> opulente Aromen roter und schwarzer Beeren, eine Spur Schokolade und Lakritze, Struktur mit samtigen Tanninen | 140,00 |
| Antinori Tignanello Toscana 2008 (I) <i>noch 1 Flasche</i> konzentriertes Duftbouquet, Konfitüre-Noten, elegantes Gaumengefüge, seidige Tannine | 120,00 |

Liebe Gäste, für die Allergiker unter Ihnen haben wir eine separate Speisekarte mit genauer Deklaration erstellt, bitte fragen Sie unser Servicepersonal.