

A black plate filled with golden-brown, breaded fried fish. Two lemon wedges are placed on the left side of the plate, and a small sprig of fresh green parsley is in the center. The background is a dark, rustic wooden surface.

*Landhaus*  
RESTAURANT

*Speisekarte*

## *Suppe*

- 1 | Herzhafte schmor Kartoffel-Kokos-Cremesuppe** **8,- €**  
Fein abgeschmeckte Cremesuppe aus Kartoffeln und Kokos, verfeinert mit Charlotten und Möhrchen. Dazu geschmorter, durchwachsener Kassler und herzhafte Speckstippen.

## *Vorspeisen*

- 2 | Bruschetta „Landhaus, ländliche Art“** **11,- €**  
Geröstete Oliven-Oregano-Baguettescheiben, belegt mit sonnengereiften und eingelegten Tomaten, Knoblauch, Oliven und Charlotten, mit rotem Hauspesto verfeinert. Serviert auf einem frischen Salatnest, veredelt mit nativem Olivenöl, Kürbiskernöl und frisch gehobeltem Parmesan.
- 3 | Gebackener Camembert „Hausgemacht“** **14,- €**  
Goldbraun gebackener Camembert, serviert auf einem saisonalen Salatbett mit gerösteten Honig-Nüssen, Kräuter-Croutons und frisch gehobeltem Parmesan. Dazu ein fruchtiges Preiselbeer-Chutney.
- 4 | Gebackener Ziegenkäse aus den Alpen (für Kenner)** **15,- €**  
Goldbraun gebackener Ziegenkäse, serviert auf einem saisonalen Salatbett mit gerösteten Honig-Nüssen, Kräuter-Croutons und frisch gehobeltem Parmesan. Dazu ein fruchtiges Preiselbeer-Chutney.

## *Salatvariationen*

- 5 | Kleiner, knackiger Landhaus-Salat** **8,- €**  
Frische, saisonale Salatvariation aus der Landhausküche, verfeinert mit Mangopüree und Kürbiskernöl. Dazu knusprige Kräuter-Croutons, Landhaus-Dressing und frisch gehobelter Parmesan.
- 6 | Großer Landhaus-Salat mit Mais-Hähnchenbrustfilet** **18,- €**  
Saftig gegrilltes Hähnchenbrustfilet auf einem vielfältigen saisonalen Salatbett aus der Landhausküche. Dazu Kräuter-Croutons, Bio-Ei, Kürbiskernöl, Mangopüree, Landhaus-Dressing und frisch gehobelter Parmesan.
- 7 | Ofenkartoffel trifft Maishuhn** **19,- €**  
Ofenkartoffel mit Sauerrahm gefüllt, dazu gegrilltes Mais-Hähnchenbrustfilet. Serviert auf einem saisonalen Salatbouquet, verfeinert mit Mangopüree, Kürbiskernöl, Landhaus-Dressing und frisch gehobeltem Parmesan.

## *Schnitzel Highlights*

### **8 | Wiener Schnitzel „Original“** **28,- €**

Extra zarter heller Kalbsrücken, hauchdünn geklopft und würzig paniert, goldbraun gebraten. Serviert mit regionalen, knusprigen Bratkartoffeln, Preiselbeeren und einem kleinen steirischen Gurkensalat.

### **9 | Schnitzel „Wiener Art“** **22,- €**

Aus magerem Schweinerücken zubereitet, extra zart und würzig paniert, goldbraun gebraten. Dazu regionale, knusprige Bratkartoffeln, Preiselbeeren und ein kleiner steirischer Gurkensalat.

### **10 | Cordon Bleu „Spezial“** **23,- €**

Aus magerem Schweinerücken zubereitet, würzig paniert und goldbraun gebraten. Gefüllt mit Sauerkraut, Käse und Senf. Dazu regionale, knusprige Bratkartoffeln und Preiselbeeren.

### **11 | Champignon-Schnitzel** **23,- €**

Aus magerem Schweinerücken, extra hauchdünn geklopft, würzig paniert und goldbraun gebraten. Überzogen mit unserer cremigen Champignonsoße, dazu hausgemachte Eierspätzle.

## *Spezielles*

### **12 | Zwiebelrostbraten** **26,- €**

Feinstes argentinisches Rumpsteak, scharf angebraten und mit angerösteten Zwiebeln garniert. Verfeinert mit einer Rosmarin-Bratenjus, serviert mit hausgemachten Eierspätzle, Räucherdipp und frisch gehobeltem Parmesan.

### **13 | Kalbsleber** **22,- €**

Würzig mehliert und in Butter scharf angebraten, mit angerösteten Zwiebeln garniert. Dazu hausgemachte Eierspätzle, Apfelmus und frisch gehobelter Parmesan.

### **14 | Tafelspitz „Zart“** **25,- €**

Extra zarte Rinderbrust vom Ochsen, in Brühe gegart und mit Meerrettichsauce verfeinert. Serviert mit regional gebratenen Erdäpfeln, saisonalem Landgemüse, reichlich Sauce und frisch geriebenem Meerrettich.

### **15 | Landhaus-Grillteller** **24,- €**

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet, Schweinerücken, Kalbsfrikadelle und knusprig gegrillter Speck. Serviert mit regionalen Bratkartoffeln, Räucherdipp, Kräuterbutter und frisch gehobeltem Parmesan.

## *Deftiges*

### **16 | Deftiges Rindergulasch** **21,- €**

Traditionell geschmortes Rindfleisch „nach alter Schule“, mit Möhren und Charlotten zubereitet. Serviert mit hausgemachten Eierspätzle.

### **17 | Kalbsfrikadellen** **19,- €**

Saftig geschmort in eigenem Saft, serviert auf hausgemachtem Sauerkraut. Dazu Eierspätzle und frisch gehobelter Parmesan.

## *Pfannengerichte*

### **18 | Landhaus-Filetpfanne (300 g)** **22,- €**

Drei gegrillte Mais-Hähnchenbrustfilet-Medaillons, überzogen mit cremiger Champignonsoße und mit Käse überbacken. Dazu regionale, knusprige Bratkartoffeln.

### **19 | Kalbshacksteak aus der Pfanne** **23,- €**

Scharf gegrillt, mit einer mild-nussigen Note. Überzogen mit cremiger Champignonsoße, mit Käse überbacken und serviert mit regionalen, knusprigen Bratkartoffeln.

### **20 | Fitness-Pfanne „Leicht“** **22,- €**

Scharf angebratenes Mais-Hähnchenbrustfilet in nativem Olivenöl, begleitet von Schalotten, Champignons, Kürbis, Möhren, Zucchini, Paprika, Mais und Kichererbsen. Abgelöscht in einer leichten Kräuter-Sahne-Brühe, verfeinert mit Kürbiskernöl und frisch gehobeltem Parmesan. Serviert auf hausgemachten Eierspätzle.

### **21 | Landhaus-Lasagne „Groß“** **23,- €**

Zubereitet mit magerem Rindfleisch und Bio-Karotten, verfeinert in einer sonnengereiften Tomaten-Pesto-Sahne-Béchamelsoße. Mit Käse überbacken.

## *Fischgerichte*

### **22 | Hamburger Pannfisch „Klassisch“** **24,- €**

Feinste Fischfiletstücke, in Dill-Mehl gewälzt und gegrillt. Überzogen mit einer leichten Senf-Honig-Soße, verfeinert mit Kürbiskernöl und frisch gehobeltem Parmesan. Dazu regionale, knusprige Bratkartoffeln.

### **23 | Matjes „Hausfrauenart“** **23,- €**

Holländische Rauch-Matjesfilets, serviert auf einem saisonalen Salatbett nach Art des Hauses. Garnituren aus Schalotten und Möhrenfäden, verfeinert mit Kürbiskernöl und frisch gehobeltem Parmesan. Dazu eine Soße „Hausfrauenart“ und regionale, knusprige Bratkartoffeln.

## Burger

- 24 | Big Beef & Cheese Burger (180 g)** 18,- €  
Hausgemachtes, saftiges Kalbfleisch-Patty auf Brioche-Bun mit Cheddarkäse, Bio-Spiegelei, Salatmix, Avocadopaste, Tomaten, Gurken und karamellisierten Schalotten. Verfeinert mit unserer Haussauce. Dazu hausgemachte Finger-Pommes, Ketchup und Mayonnaise.

## Kalte Speisevariationen

- 25 | Roastbeef kalt „Exklusiv“** 23,- €  
Bestes argentinisches Rumpsteak, butterzart in Scheiben geschnitten, serviert auf einem saisonalen Salatbouquet. Verfeinert mit Kürbiskernöl und frisch gehobeltem Parmesan. Dazu regionale, knusprige Bratkartoffeln und hausgemachte Remouladensauce.

- 26 | Kalter Fleischteller „Hausart“** 21,- €  
Kombination aus Roastbeef, Sülze und geräuchertem Kassler, serviert auf einem saisonalen Salatbett. Verfeinert mit Kürbiskernöl und frisch gehobeltem Parmesan, dazu regionale, knusprige Bratkartoffeln und hausgemachte Remouladensauce.

- 27 | Seniorenteller** 19,- €  
Gegrilltes Mais-Hähnchenbrustfilet und eine Kalbsfrikadelle, serviert mit regionalen, knusprigen Bratkartoffeln. Verfeinert mit leichter Bratenjus und Kräuterbutter.

- 28 | Vegetarisch – nach Ihrer Wahl**  
**- Hausgemachte Eierspätzle** 18,- €  
In Brühe mit Kräuter-Sahnesauce, mit Käse überbacken.

*oder*

- Saisongemüse-Variation** 18,- €  
In leichter Brühe, verfeinert mit Kräuter-Sahnesauce, mit Käse überbacken.

*oder*

- Komplette vegan** 19,- €  
Ohne Sahne und Käse, mit frischem Gemüse zubereitet.

## Für unsere kleinen Gäste

- 29 | Peter Pan** 12,- €  
Kinderschnitzel, goldbraun gebraten, oder wahlweise Chicken Nuggets. Dazu hausgemachte Finger-Pommes, Ketchup und Mayonnaise.

- 30 | Kinder-Burger** 12,- €  
Rinder-Patty mit Cheddar-Schmelzkäse und Haussauce, serviert im Bun. Dazu hausgemachte Finger-Pommes, Ketchup und Mayonnaise.

## *Beilagen*

- 31 | Regionale, knusprige Bratkartoffeln** 7,- €  
Mit Speck und Zwiebeln.
- 32 | Ofenkartoffel mit Sour-Cream** 7,- €  
Goldbraun gebackene Ofenkartoffel, serviert mit cremiger Sour-Cream.
- 33 | Knusprige Finger-Pommes „Hausgemacht“** 6,- €  
Serviert mit Ketchup und Mayonnaise.
- 34 | Hausgemachtes Sauerkraut** 6,- €  
Traditionell mit Speck und Kümmel zubereitet.
- 35 | Portion gebratenes Gemüse** 8,- €  
Schalotten, Knoblauch, Champignons, Kürbis, Möhren, Zucchini, Paprika, Mais und Kichererbsen – in Olivenöl mit Kräutern gebraten.

## *Dessert*

- 36 | Kaiserschmarrn** 13,- €  
Nach Wunsch mit oder ohne Rosinen zubereitet. Dazu hausgemachter Apfelkompott.
- 37 | Alt-Wiener Apfelstrudel** 9,- €  
Ein heißer Klassiker mit Äpfeln und Rosinen, serviert mit Sahne und einer Kugel Vanilleeis.
- 38 | Eis & heiß** 8,- €  
Zwei große Kugeln Vanilleeis, serviert mit heißen Himbeeren nach Art des Hauses.
- 39 | Haus-Windbeutel „Stockwerk“** 8,- €  
Gefüllt mit Himbeeren, einer Kugel hausgemachtem Vanilleeis und Apfelkompott. Dazu Sahne und mit Puderzucker bestreut.
- 40 | Eine große Kugel Vanilleeis** 6,- €  
Nach Art des Hauses, serviert mit gebratenen Walnüssen in Honig.  
Nach Wunsch mit oder ohne Sahne.

## *Aperitifs*

Aperol Spritz	8,00 €
Lillet Berry	8,00 €
Hugo	8,00 €
Martini	8,00 €
Prosecco	0,75   27,- €
Prosecco	0,20   6,00 €
Sekt	0,75   27,- €
Sekt	0,20   6,00 €

## *Softgetränke*

ViO® Still - Mineralwasser	0,25   4,50 €
	0,75   8,00 €
St. Michaelis® Still - Mineralwasser	0,25   4,50 €
	0,75   8,00 €
Coca-Cola® 4,6,7	Glasflasche 0,33   5,00 €
Coca-Cola Zero® 3,4,5,6,7	0,40   5,00 €
Fanta® 2,4,7,8	Glasflasche 0,33   5,00 €
Sprite® 7	0,40   5,00 €
Mezzo mix® (Spezi) 4,7,8	0,40   5,00 €
Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water	0,20   5,00 €

## *Säfte*

Granini in Flaschen	
Apfel, Orange, Johannisbeer, Kirsche,	0,20   5,00 €
Maracuja, Banane, Rhabarber	0,40   6,00 €

## *Schorlen*

Apfelschorle	0,40   5,50 €
Johannisbeerschorle	0,40   5,50 €
Kirschschorle	0,40   5,50 €
Rhabarberschorle	0,40   5,50 €
Maracujaschorle	0,40   5,50 €

## *Heiße Getränke*

Kaffee Crema	4,50 €
Cappuccino	4,50 €
Milchkaffee	4,50 €
Latte Macchiato	4,50 €
Heiße Schokolade	4,50 €
Espresso	4,00 €
Doppelter Espresso	4,50 €
Tee (Früchte-, Pfefferminz-, Kamillen-, Schwarz- / Grüntee)	4,00 €

## *Biere & Weine*

### **Fassbiere**

Flensburger Pilsner	0,30   5,00 €
	0,40   5,50 €
Flensburger Edles Hell	0,30   5,00 €
	0,40   5,50 €
Alsterwasser	0,30   5,00 €
	0,40   5,50 €

### **Flaschenbiere**

Weizen Hell	0,50   6,50 €
Weizen Alkoholfrei	0,50   6,50 €
Flensburger Dunkel	0,33   5,00 €
Flensburger Alkoholfrei	0,33   5,00 €
Vitamalz	0,33   5,00 €

### **Offene Weißweine**

Hauswein, trocken	0,20   6,00 €
	0,75   20,00 €
Grauburgunder, trocken	0,20   6,00 €
Riesling, halbtrocken	0,20   6,00 €
	0,75   20,00 €

### **Offene Rotweine**

Dornfelder, halbtrocken	0,20   6,00 €
	0,75   20,00 €
Merlot, trocken	0,20   6,00 €
	0,75   20,00 €

### **Offene Rosé-Weine**

Rosé, halbtrocken	0,20   6,00 €
Weißweinschorle	0,30   6,00 €

### **Flaschenweine**

*Deutsch-Österreichische edle & exklusive für Kenner & Genießer!*

<b>Dreissigacker Grauburgunder, trocken</b>	54,00 €
Vegan, ökologisch angebaut, Aroma von Äpfeln, Birnen und exotischen Früchten	
<b>Pfaffl Zweigelt, Niederösterreich. Rotwein, trocken</b>	35,00 €
Fruchtig, würzig - Besonders empfohlen zu Fleischgerichten	
<b>Pfaffl Grüner Veltliner, Österreich. Weinviertel, trocken</b>	35,00 €
Fruchtig, würzig - Besonders empfohlen zu Fischgerichten	
<b>Big John Cuvee Reserve 2021 Rotwein, trocken</b>	60,00 €
Extrem Fruchtbetont	
<b>Lovely Merlot - Für einen romantischen Abend, lieblich</b>	37,00 €

## *Whiskeys*

Ballantines	6,50 €
Chivas Regal (12 Jahre)	6,50 €
Johnnie Walker Black Label	6,50 €
Jack Daniels	6,50 €

## *Longdrinks*

### **4cl**

Campari Orange	9,00 €
Jack Daniels Cola	9,00 €
Ballantines Cola	9,00 €
Baccardi Cola	9,00 €
Havana Cola	9,00 €
Absolut Vodka Tonic, Lemon oder Orange	9,00 €

## *Liköre und Spirituosen*

### **2cl**

Jägermeister, Oldesloer Korn	4,50 €
Sambuca, Helbing Kümmel	4,50 €
Ramazzotti, Ouzo 12, Jubiläum Aquavit	4,50 €
Baileys, Absolut Vodka	4,50 €
Amaretto, Aversa	4,50 €
Mariacron, Tequila, Linie Aquavit	4,50 €

## *Obstler*

### **2cl**

Hausgemachter Slivovitz	5,00 €
Pirchler-Williams Birnenschnaps	5,50 €
Original Bailoni Gold-Marillenschnaps	5,50 €
Grappa Cellini	5,50 €

# Landhaus RESTAURANT

Landhaus Restaurant | Berner Allee 2a | 22159 Hamburg (Berne)

Telefon	040 55610672
E-Mail	info@landhaus-restaurant-hamburg.de
Website	www.landhaus-restaurant-hamburg.de
Facebook	@landhausrestaurant
Instagram	@landhaus_restaurant
Google	Landhaus Restaurant - Hamburg/Berne
Yelp	Landhaus Restaurant

## Zusatzstoffe

2 = Mit Antioxidationsmittel, 3 = enthält eine Phenylalaninquelle, 4 = mit Farbstoff,  
5 = mit Süßungsmittel, 6 = koffeinhaltig, 7 = Säuerungsmittel, 8 = Stabilisatoren

**Bei Allergenen & Unverträglichkeiten fragen Sie bitte vorab unser Personal!**

Speisekarten Ausgabe: 08/2025 | Änderungen vorbehalten!

WWW.LANDHAUS-RESTAURANT-HAMBURG.DE



QR-CODE MIT DER KAMERA-APP SCANNEN UND WEBSITE BESUCHEN