

**SERVUS IN HARTKIRCHEN,
GRÜSS GOTT BEIM LOHER.**

Schön, dass Sie heute bei uns sind!
In unserem Traditionsgasthof im Herzen des Inntals
vereinen wir bayerische Wirtshauskultur mit einem
modernen Twist.

Ganz nach unserem Leitspruch:
Es gib nix besser's wia wos guads!

Unsere Küche steht für echte Handwerkskunst –
bodenständig, authentisch aber mit dem gewissen Etwas.

Wir setzen auf frische, saisonale Zutaten aus der Region
und sind stolz auf unser Wild aus eigener Jagd – nachhaltig
und mit Sorgfalt verarbeitet.

Hier entstehen Gerichte, die Tradition bewahren und
gleichzeitig neue Akzente setzen.

Mit herzlicher Gastfreundschaft und viel Liebe zum Detail
möchten wir Ihnen genussvolle und entspannte Stunden
bereiten.

Lehnen Sie sich zurück und lassen Sie sich verwöhnen.

**Herzlichst,
Johanna und Florian Loher
mit dem gesamten Loher-Team**

Magendratzerl

Semmelknödel – Carpaccio

Semmelknödel | eingelegte Zwiebeln
gebratene Pilze | Kräutervinaigrette

11.90

Ziegenkäsetaler

gratiniert | Waldhonig | Salat
Himbeere | geröstete Walnüsse

zur Vorspeise

12.60

als Hauptgang

17.10

Suppen

Altbayerische Brotsuppe

Rinderkraftbrühe | geröstete Zwiebeln | Rahm

5.90

+ Lyoner

6.40

Rinderkraftbrühe

+ Pfannkuchenstreifen

5.90

+ Kaspressknödel

6.20

Salate

Loher's Salat

großer Salat der Saison | knackiges Gemüse
Kräuter-, Senfdressing

wahlweise mit

* Schwammerl

gebratene Pilze | Parmesanspäne

14.90

* Lendenstreifen

Rottaler Weiderind | zart medium gebraten
Maldonsalz | Weißbrotcroutons

21.00

* Hendlbrust

gut gewürzt | natur aus der Pfanne
geröstete Kerne

17.90

Beilagensalat

unsere hausgemachten Salate
Blattsalat | Essig + Öl

4.90

Wirtsschmankerl

Gebackenes Cordon Bleu

vom hiesigen Landschwein
Emmentaler Landkäse | saftiger Kochschinken
Bröselpanade | Preiselbeeren | Pommes frites
bunter Salat
Gegen 2,00 € Aufpreis auch vom Hendl

19.50

Schweinsschnitzel Wiener Art

aus der Butterpfanne | Bröselpanade
Preiselbeeren | Pommes frites | bunter Salat
Gegen 2,00 € Aufpreis auch vom Hendl

17.90

Jägerreindl

zarte Schweinsfilets | Schwammerl in Rahm
Marktgemüse | hausgemachte Eierspätzle

20.90

Loher's Backhendlbrust

Hähnchenbrust | Körnerpanade
Preiselbeeren | bayerischer Kartoffelsalat
steirisches Kürbiskernöl

16.90

vom Rottaler Weiderind

Lende Art des Hauses -ca 250gr-

zartrosa gebraten | Zwiebel- Senf-Kruste
Pommes frites | kleine Salatbeilage

25.90

Wiener Rostbraten -ca 250gr-

zart medium gebraten
gedünstete + rösche Zwiebel | Rotweinsauce
Marktgemüse | Berner Rösti

26.80

eb's ohne Fleisch

Deftige Käsespätzle

hausgemachte Eierspätzle | rösche Zwiebel
Emmentaler Landkäse

12.90

rotes LinsenDal -auch vegan möglich-

Gemüse | Tomaten | Zwiebeln
Basmatireis | Joghurt

14.90

aus'm Wasser

Filet von der Lachsforelle

natur gebraten | hausgemachte Kräuterbutter
Marktgemüse | Petersilienkartoffeln

20.90

Backfisch

Filet vom Edelfisch | goldgelb gebacken
hausgemachte Sauce Remoulade
bayerischer Kartoffelsalat

16.90

Wir bieten auch kleinere Portionen, von fast allen Hauptgerichten - Abzug 1.00 €
Hauptgang zum Teilen - Aufpreis 1.50 €

der kleine Hunger

Rindfleischsalat

fein aufgeschnittener Tafelspitz
Zwiebelringerl | Essig - Öl Vinaigrette
steirisches Kernöl | Brot 13.90

Wurstsalat

von der hausgemachten Lyoner
Essig | Öl | Zwiebel | Brot 10.50

Gebackener Emmentaler

Weißbrotkruste | Preiselbeeren
Zwetschgenröster | Toast
Salatgarnitur 11.90

Currywurst

frisch vom Grill | fein würzige Soße
Pommes frites | Salatgarnitur 11.90

für die Spatzen

Kinderschnitzel

frisch aus der Pfanne | Pommes frites 8.00

Kinder-Käsespätzle 7.50

Eierspätzle oder Knödel

mit Soße 4.90

große Portion Pommes frites 5.50

Portion Ketchup Mayonnaise	0.50
Portion Preiselbeeren	0.70

für die Zuckergoscherl

Kaiserschmarrn

(nicht an Sonn- und Feiertagen)
Mandeln | Rosinen | karamellisiert
Apfelmus + Zwetschgenröster
- gerne auch zum teilen -
(Zubereitungszeit ca. 30 min) 12.90

Schokoladenküchlein

lauwarm serviert
Sauerkirschragout | Vanilleeis 8.90

Drei Kugeln Vanilleeis

+ warme Himbeeren
mit Schuss | Sahnehaube 7.30

oder

+ Eierlikör | Schlagsahne 7.30

Affogato al Caffè

kräftiger Espresso + cremiges Vanilleeis
Schlagsahne 4.70

Steirer Schmankerl

1 Kugel cremiges Vanilleeis
steirisches Kürbiskernöl + -kerne
Schlagsahne 4.70

Bayerische Spezialitäten

– gerne mit Vorbestellung –

immer Mittwoch

Schlachttag
Schlachtplatte & frische Leber

immer Donnerstag

Bradl in der Rein

immer Freitag

Burgertag

immer Samstag

Spanferkel

immer Sonn- & Feiertag

-nur mit Vorbestellung-

½ oder ¼ Bauernente

Alle unsere Preise sind in €- inklusive MwSt.

Kartenzahlung ist nicht möglich

Haben Sie eine Lebensmittelallergie oder -unverträglichkeit?

Kein Problem!

Sprechen Sie einfach unsere Mitarbeiter an

- wir stellen Ihnen gerne ein spezielles Gericht zusammen.

Bitte beachten Sie, dass wir Kreuzkontaminationen leider
nie ganz ausschließen können!

Ihre Wirtsleut