

**LandGenuss
Bayerwald**
Natürlich BEI UNS



PARTNER - BETRIEB

Für echten GENUSS in und aus der Bayerwald Region

Liebe Rösslwirt Gäste:

qualitätsorientierte Gastronomen und Landwirte haben im Landkreis Cham ein Netzwerk aufgebaut, um sich für Erhalt und Pflege regionaler Produkte und regionaler Speisen stark zu machen. Ausgewählte Restaurants und Gasthöfe sind mit dem Qualitätszeichen „[Partnerbetrieb LandGenuss Bayerwald](#)“ ausgezeichnet. Sie garantieren Ihnen die Herstellung und Verwendung von hochwertigen und wohlschmeckenden Produkten des Bayerwaldes.

Regionale Gerichte, die zum überwiegenden Teil aus Produkten der bäuerlichen Direktvermarktung zubereitet werden, sind in den Speisekarten mit unserem Logo als Qualitätsbeleg besonders kenntlich gemacht. Und damit Sie sich auf Qualität und regionale Herkunft der Produkte verlassen können, unterliegen alle Partnerbetriebe einem strengen Kontrollsystem.

Regional heißt bei LandGenuss Bayerwald auch natürlich. Industrielle Fertigprodukte kommen nicht auf den Tisch. Frisch und naturbelassen, so schmeckt es am besten. Genießen Sie beim RÖSSLWIRT die köstlichen Produkte und Speisen unseres schönen Bayerwaldes!

Mit diesem Zeichen sind unsre Gerichte ausgezeichnet, die zum überwiegenden Teil aus Produkten der bäuerlichen Direktvermarkter des Vereins LandGenuss Cham e.V. zubereitet werden.

**LandGenuss
Bayerwald**
Natürlich BEI UNS



#meinlamerwinkel #hotelroesslwirt #genussroesslwirt



Genuss Woche beim RÖSSLWIRT

Montags:

Frische Schweineleber aus der Rösslwirt Metzgerei vom Grill mit Röstzwiebeln

Dienstags:

Kesselfrische Schlachtplatte mit Blut und Leberwurst und geräucherter Schweinebauch

Mittwochs:

Schnitzeltag mit verschiedenen Schnitzel Variationen alle Schnitzel mit Salat für 9,90 €

Donnerstags:

Bayerische Schweinshaxen frisch aus der Röhre

Samstags:

STEAK Abend beim Rösslwirt

Reindl-Essen beim Rösslwirt

Bitte 2-3 Tage vorher bestellen!

Perfekt für kleine Feiern, Geburtstage, Treffen mit Freunden oder Familienfeiern

Rescher Schweinebraten und Krustenbraten im Reindl

Auf Wunsch auch Gans oder Ente

Dunkler Natursoße/Knödel/Sauerkraut/Krautsalat

+Schnapsel gratis

Preis pro Person 11,90 €

Weißwurst Frühstück beim Rösslwirt

Donnerstag, Freitag und Samstag

2 Stück Weißwürste mit Bauernbrot, Sauerkraut und Senf
und ein Weißbier

Wir heißen Sie herzlich willkommen im Hotel Restaurant Rösslwirt

Seien Sie unser Gast und lassen Sie sich bei uns in vollen Zügen verwöhnen! Wir hoffen sehr, dass Sie sich bei uns wohlfühlen und schmeckt! Wir freuen uns sehr über zufriedene Gäste und wünschen Ihnen einen gemütlichen und wunderschönen Aufenthalt

Täglich für Sie geöffnet,
von Montag-Sonntag
von 11:00-14:00 Uhr
14:00-17:00 Uhr Brotzeitkarte
Von 17:00- 20:00 Uhr

Gerne können Sie auch an unseren Frühstücksbüffet teilnehmen

Buffetfrühstück nach Lust und Laune!

von Montag-Sonntag von 07:30-10:00 Uhr

Reservierung erforderlich! Kaffee, Säfte, Tee inklusive 8,50 €

Jeden Mittag spezielle Speisenangebote zum Mitnehmen.
Gerne durch telefonische Bestellung.

Egal ob Erstkommunion, Weihnachtsfeiern, Vereinsfeiern, Trauerfeiern oder
Geburtstage

Abschalten und genießen bei herzlicher Atmosphäre und toller Kulisse!!!

Professionell, zuverlässig und individuell. Sie wissen genau was auf Sie zukommt....

Lassen Sie uns die Planungen gemeinsam starten.

Wenn Sie uns Ihre Feier anvertrauen, können Sie sich darauf verlassen, dass wir unser erstes geben, damit Sie und Ihre Gäste einen unvergesslichen Tag bei uns erleben. Das liegt uns am Herzen, wir können gar nicht anders. Unsere Küche ist flexibel und ideenreich und erfüllt auch sehr gerne besondere Wünsche die Familie Klingseisen und das Rösslwirt Team stehen Ihnen jederzeit mit Rat und Tat zur Seite

Ihre Feier wird zusammen mit uns zu einem ganz besonderen Erlebnis und Ihre Gäste werden Ihnen das immer wieder sagen und beglückwünschen

aus unserer Land Genuss Küche

All unsere Braten werden jeden Morgen frisch zubereitet.

Wir bitten um Verständnis wenn der jeweilige Braten Abends schon aus ist.

Bayerischer Schweinsbraten vom Oberpfälzer Jungschwein



In dunkler Natursoßerl dazu Kartoffel-Semmelknödel und Sauerkraut vom Fass 9,90

- Kartoffeln vom Kartoffelhof Weichs aus Arnschwang
- Schwein von Oberpfälzer Bauern

Oberpfälzer Sauerbraten vom heimischen Rind



Mit süß-säuerlicher Soße dazu Kartoffel-Semmelknödel und Apfelblaukraut 12,90

- Rindfleisch vom heimischen Bauern aus Lam
- Kartoffeln vom Kartoffelhof Weichs aus Arnschwang
- Rotkohl vom Land Genuss Partner Raum und Streck in Cham und Biohof Weindl

Bayerische Schweinshaxe resch gebraten



Mit Natursoßerl dazu Kartoffel-Semmelknödel und Sauerkraut vom Fass 10,90

- Fleisch aus heimischen Betrieben, Kartoffeln vom Kartoffelhof Weichs aus Arnschwang
- Salate und Gemüse von unseren Land Genuss Partner Raum und Streck in Cham und Biohof Weindl

Spanferkelbraten aus der Röhre



Mit dunkler Natursoßerl dazu Kartoffel-Semmelknödel und Sauerkraut vom Fass 10,90

- Spanferkel aus Oberpfälzer Betrieben
- Kartoffeln vom Kartoffelhof Weichs aus Arnschwang

Geschmorter Rinder-Rahmbraten



Mit feiner Rindersoße mit Rahm verfeinert dazu hausgemachte Spätzle und Salat 12,90

- Rindfleisch vom heimischen Bauern aus Lam
- Salate und Gemüse von unseren Land Genuss Partner Raum und Streck in Cham und Biohof Weindl

Rösslwirts Bratenvariation



Vom Rind, Schwein und Spanferkel mit Natursoßerl,

Kartoffel-Semmelknödel und Sauerkraut vom Fass 11,90

- Fleisch aus heimischen Betrieben
- Kartoffeln vom Kartoffelhof Weichs aus Arnschwang
- Salate und Gemüse von unseren Land Genuss Partner Raum und Streck in Cham und Biohof Weindl

**Kleines Salatvergnügen von
unseren Salat Büffet 3,50**

Salate und Gemüse von unseren Land Genuss Partner
Raum und Streck in Cham und Biohof Weindl

Su

**LandGenuss
Bayerwald**
Natürlich BEI UNS



Klare Rinderkraftbrühe vom heimischen Rind

Mit Leberknödel, Gemüsegewürfel und frischen Kräutern 6 4,20

- Schweineleber aus der Rösslwirt Metzgerei, Gemüse von Land Genuss Partner Raum und Streck in Cham und Biohof Weindl

Vorspeisen:

Rösslwirts hausgemachtes Griebenschmalz

Griebenschmalz mit Bauernbrot, 3,00

Gebackener Ziegenkäse im Kürbiskernmantel 8,90

Mit Rosmarin-Honig und Preiselbeeren und bunter Salatvariation mit Apfelspalten, 2,8,9,

- Salate und Gemüse von unseren Land Genuss Partner Raum und Streck in Cham und Biohof Weindl

Tatar vom Weideochsen

Kapern/Sardellen/Zwiebeln/Cornichons/

Homemade Gewürzmischung Salatbouquet und Hausbrot 14,8,2 10,90

- Rindfleisch vom heimischen Bauern aus Lam
- Salate und Gemüse von unseren Land Genuss Partner Raum und Streck in Cham und Biohof Weindl

Rosa gebratenes Roastbeef 10,90

Auf knackig marinierten Salatbeet und Sc. Remoulade dazu Bauernbrot 9,8,2

- Rindfleisch vom heimischen Bauern aus Lam
- Salate und Gemüse von unseren Land Genuss Partner Raum und Streck in Cham und Biohof Weindl

Knackig Bunte Gartensalate

- Salate und Gemüse von unseren Land Genuss Partner Raum und Streck in Cham und Biohof Weindl

Rösslwirt's Backhendl Salat

Knusprige saftige Hähnchenbrustteile gebacken

auf bunten Rohkost & Blattsalate vom Land Genuss Bauern dazu Hausdressing 8,2 11,90

Bunte Salatvariation Garnele

Auf bunten Rohkost & Blattsalate vom Land Genuss Bauern dazu Hausdressing mit Riesengarnele im Kartoffelteig-Mantel 8,2 12,90

GARTEN Salat Ziegenkäse

Bunte Blattsalate & Rohkost vom Land Genuss Bauern mit Hausdressing

Und gebackener Ziegenkäse im Kürbiskernmantel 8,2,9 10,90

Kleiner Beilagen Salat vom Büffet 3,50

Als Mitbrinsel für Zuhause

Unser Probierpaket aus der Rösslwirt Metzgerei mit verschiedenen hausgemachten Bayerischen Spezialitäten 9,98 €

Fragen Sie einfach bei unseren SERVICE Team nach.

Rösslwirt



PARTNER-BETRIEB

Rösslwirts –Schlemmerschnitzel

Paniertes Schnitzel mit Schinken, Champignons und Käse überbacken
mit Jus dazu Pommes frites, Salat 2,6,8,9 13,90

- Käse von der Firma Goldsteig aus Cham, Semmelbrösel vom Bäcker aus Lam,
- Schinken aus eigener Herstellung, Fleisch aus Oberpfälzer Betrieben
- Salate und Gemüse von Land Genuss Partner Raum und Streck in Cham und Biohof Weindl

Grill Pfandl OCHS, SCHWEIN, PUTE

Frisches Grillgemüse, Kräuterbutter und zweierlei Dips dazu Pommes frites 6,8, 15,90

- Rindfleisch vom heimischen Bauern aus Lam
- Salate und Gemüse von unseren Land Genuss Partner Raum und Streck in Cham und Biohof Weindl
- Pute vom Geflügelhof Haberzeth aus Mitterkreith

Rösslwirts Filetpfandl

Gegrillte Schweinefilets und Rinderlende in Waldpilzrahmsoße
dazu hausgemachte Spätzle, krosse Zwiebel und Speckböhnchen 2,6,8,9 16,90

- Rindfleisch vom heimischen Bauern aus Lam
- Salate und Gemüse von unseren Land Genuss Partner Raum und Streck in Cham und Biohof Weindl

Von der Bayerwald-Sau

Pfeffermedaillons vom Schweinefilet

Auf Pfeffer-Cognac-Rahmsoße dazu hausgemachte Eierspätzle und Salat 2,6,8,9 14,50

- Schwein aus Oberpfälzer Betrieben, Eier vom Geflügelhof Haberzeth
- Salate und Gemüse von unseren Land Genuss Partner Raum und Streck in Cham und Biohof Weindl

Schweineschnitzel „Wiener Art“ vom Landschwein

Aus dem Butterpfandl, kaltgerührte Preiselbeeren dazu Kartoffel-Gurkensalat oder Pommes
frites dazu Salat 2,8,9 10,90

- Schwein aus Oberpfälzer Betrieben, Semmelbrösel vom Bäcker aus Lam
- Salate und Gemüse von unseren Land Genuss Partner Raum und Streck in Cham und Biohof Weindl

Holzfällersteak vom Schweinenacken

Mit Bayerwald-Schwammerlrahmsoße dazu Bratkartoffel und Salat 2,8,9 12,90

- Schwein aus Oberpfälzer Betrieben,
- Salate und Gemüse von unseren Land Genuss Partner Raum und Streck in Cham und Biohof Weindl
- Kartoffeln vom Kartoffelhof Weichs aus Anschwang

Cordon Bleu

Gefüllt mit Käse und Schinken dazu Pommes frites und Salat 2,9,10 11,90

- Schwein aus Oberpfälzer Betrieben
- Salate und Gemüse von unseren Land Genuss Partner Raum und Streck in Cham und Biohof Weindl
- Semmelbrösel vom Bäcker aus Lam, Käse von der Firma Goldsteig aus Cham

SCHENKEN SIE GENUSSVOLLE STUNDEN MIT
UNSEREN GUTSCHEINEN!

Immer eine Nette Geschenkidee

Erhältlich bei unseren Service Mitarbeitern

Vo

Rumpsteak vom Grill vom Oberpfälzer Weiderind

Mit Rotwein-Jus und Kräuterbutter
dazu Kartoffel-Kroketten und Speckböhnchen

210gr Rohgewicht **17,90**

260gr Rohgewicht **20,50**

- Rindfleisch vom heimischen Bauern aus Lam
- Salate und Gemüse von unseren Land Genuss Partner Raum und Streck in Cham und Biohof Weindl

Unser Renner

Lamer Zwiebelrostbraten vom Oberpfälzer Weiderind

Auf dunkler Natursoße dazu hausgemachte Röstzwiebeln

dazu Pommes frites und Salat 8 **17,90**

Rindfleisch vom heimischen Bauern aus Lam

Salate und Gemüse von unseren Land Genuss Partner Raum und Streck in Cham und Biohof Weindl

Von der Land-Genuss Putenbrust

Gegrilltes Putensteak

auf fruchtiger Curry-Rahmsoße mit Kokosnussmilch verfeinert dazu Reis und Salat 9 **13,50**

- Pute vom Geflügelhof Haberzeth aus Mitterkreith
- Salate und Gemüse von unseren Land Genuss Partner Raum und Streck in Cham und Biohof Weindl

Putenschnitzel „Wiener Art“

Aus dem Butterpfandl dazu kaltgerührte Preiselbeeren mit Pommes frites und Salat 2,8,9 **12,90**

- Pute vom Geflügelhof Haberzeth aus Mitterkreith
- Salate und Gemüse von unseren Land Genuss Partner Raum und Streck in Cham und Biohof Weindl
- Eier vom Geflügelhof Haberzeth aus Mitterkreith

Aus heimischen Gewässern

Heimische Bayerwald-Forelle im Ganzen gebacken

mit hausgemachter Kräuterbutter übergossen

dazu Salzkartoffel und frische Kräuter und Salat 2,8,9 **13,50**

- Forelle von der Fischzucht Nürnberger aus Furth im Wald, Kartoffeln vom Kartoffelhof Weichs aus Arnschwang,
- Kräuter vom Land-Genuss Partner Raum und Streck in Cham und Biohof Weindl, Semmelbrösel vom Bäcker aus Lam

Gegrillte Lachsforelle

auf der Haut gebraten auf Riesling Soße

dazu körniger Reis und marktfrische Gemüsevariation 6,9 **14,90**

- Gemüse vom Land-Genuss Partner Raum und Streck in Cham und Biohof Weindl

Liebe Gäste, sollten Sie ein Gericht einmal nicht schaffen, so geben wir Ihnen gerne ein Stück Alu Folie zum Einpacken.

Außerdem haben wir die Möglichkeit dies in Schalen zu verschweißen dies kostet **1,00 €**

Beilagenwechsel **0,50 €**

Seniorenteller Abzug **1,00 €**

Veggie

**LandGenuss
Bayerwald**
Natürlich BEI UNS



PARTNER-BETRIEB

Saftig, Süßer, karamellierter Kaiserschmarrn

Mit Apfelmus . 2,8,9 8,90

- Mehl aus der Kohlbeck Mühle aus Chamerau, Eier vom Geflügelhof Haberzeth aus Mitterkreith

Rösslwirt's Käsespätzle

Mit Käsemischung von der Goldsteig Käserei in Cham dazu geröstete Zwiebeln 2,6,8,9 8,90

- Käse von der Firma Goldsteig aus Cham, Mehl aus der Kohlbeck Mühle aus Chamerau
Eier vom Geflügelhof Haberzeth aus Mitterkreith

Frische Schwammerl aus dem Bayerwald

In Rahm mit frischen Kräuter dazu Kartoffel-Semmelknödel dazu Salat 2,6,8,9 9,90

- Kartoffeln vom Kartoffelhof Weichs aus Arnschwang
- Frische Kräuter und Salate vom Land-Genuss Partner Raum und Streck in Cham und Biohof Weindl

Desserts:

Nehmen Sie sich Zeit für ein köstliches Eis- & Desserterlebnis!

Oberpfälzer Apfelkücherl gebacken

In Zimt-Zucker Mantel und Sahnehäubchen dazu Vanilleeis und frische Früchte 2,8,9 5,90

Gefüllte Palatschinken

Gefüllter Eierpfannkuchen mit Waldbeeren dazu Eis und Sahne 2,8,9 6,90

Bayerischer Germknödel

Mit Vanillesoße und Mohn 2,8,9 4,90

Ofenfrischer Apfelstrudel

Mit köstlichem Vanilleeis und Sahne 2,8,9 4,90

Viele weiter leckere Desserts finden Sie in unserer Eiskarte und Tageskarte

Neu: Land Genuss Eis Kreationen

Entnehmen Sie bitte von unseren Tischaufsteller

Von unserem Land Genuss Partner

Lena-Maria Irrgang aus frischer Kuh-Milch hergestellt!



Bayerische Brotzeiten und Schmankerl

Rösslwirts Currywurst



PARTNER-BETRIEB

Mit Currysoße und Pommes frites dazu Salat^{6,a} 8,50

Bayerischer Angebräunter Leberkäse

Leberkäse aus der Rösslwirt Metzgerei mit Spiegelei und Bratkartoffeln¹⁰ 8,90

Bayerischer Kalter Schweinebraten

Mit frischen Sahne- Meerrettich, Gewürzgurke und Bauernbrot^{10,8} 9,50

Rösslwirts Brotzeitplatte

Deftig angerichtet mit Hausgemachten Schwarzgeräuchertem, Leberkäse, weißen und rotem Pressack, Emmentaler, Brot und Butter^{10,8} 9,50

Bauerngeräuchertes aus dem Räucherofen

Schwarzgeräuchertes vom Schwein dünn aufgeschnitten und reich garniert mit Bauernbrot^{10,8} 9,50

Bayerischer oder Schweizer Wurstsalat

Aus der Rösslwirt Metzgerei, sauer angemacht mit Zwiebeln und Scheibe Bauernbrot^{6,10} 7,50
Mit Käse 8,90

Rösslwirts Käsebrettl

Variation von verschiedenem Käse dazu Butter und Bauernbrot^{9,8} 8,90

Hawaii Toast

Mit Schinken, Ananas und Käse überbacken dazu Salatbouquet und Preiselbeeren^{8,9,10,a} 8,90

Frisch aus unserem Würsteltopf

Aus der Rösslwirt Metzgerei:

2 Paar Wiener

2 Stück Weißwürste

2 Stück Pfälzer

Jeweils auf Sauerkraut mit einer Scheibe Bauernbrot und Senf^{7,8} 6,50

Rösslwirt`s Wüstelteller

Mit verschiedenen hausgemachten Würsten aus dem Kessel auf Sauerkraut und einer Scheibe Hausbrot^{7,8} 7,90

Bayerische Bauernplatte

Mit 2 Stück Pfälzer und Scheibe geräucherter Schweinebauch auf Sauerkraut und Bratkartoffeln^{7,8} 8,50

Rösslwirts Bratwurstplatte

Mit verschiedenen Bratwürsteln auf Sauerkraut und Bratkartoffeln^{7,8} 7,90

Liebe Gäste

Es gibt immer mehr Personen, die unter einer Nahrungsmittelallergie

bzw. Nahrungsmittelintoleranz leiden.

Um den betroffenen Personen die Auswahl in unserer Speisekarte zu erleichtern, haben wir uns dazu entschlossen, die Hauptallergene zu kennzeichnen, die nicht eindeutig im Gericht zu erkennen sind

Nachfolgend sind die Erklärungen zu den einzelnen Zeichen aufgeführt.

Sollten Sie dennoch Fragen haben, wenden Sie sich bitte an unser Personal im Service!

Wir helfen Ihnen gerne weiter!

- 1 = Krebstiere und Erzeugnisse daraus
- 2 = Eier und Erzeugnisse daraus
- 3 = Soja und Erzeugnisse daraus
- 4 = Erdnuss und Erzeugnisse daraus
- 5 = Schwefeldioxid und Sulfit
- 6 = Sellerie und Erzeugnisse daraus
- 7 = Senf und Erzeugnisse daraus
- 8 = Gluten haltiges Getreide
- 9 = Milch und Erzeugnisse daraus
- 10 = Weichtiere und Erzeugnisse daraus
- 11 = Sesamsamen und Erzeugnisse daraus
- 12 = Schalenfrüchte und Erzeugnisse
- 13 = Lupinen und Erzeugnisse daraus
- 14 = Fisch und Erzeugnisse daraus

a = Konservierungsstoff

b = Phosphat

c = Geschmacksverstärker