

#tierglück

Herzlich willkommen bei Land.Luft in Leberfing. Was wir machen, ist anders.
#tierglück ist für uns mehr als nur ein Hashtag – es ist unser Versprechen.
Ein Versprechen für ein besseres Miteinander von Mensch und Tier.

Unsere Tiere wachsen auf weitläufigen Weiden auf und werden ohne Angst und Stress direkt vor Ort geschlachtet. In unserer hofeigenen Metzgerei verarbeiten unsere Metzger das Fleisch mit höchster Sorgfalt und handwerklichem Können direkt vor Ort. Unsere Produkte sind frei von künstlichen Aromastoffen, Phosphat und weitestgehend auch Nitrit. Qualität, die man schmeckt.

Wir möchten Freilandhaltung und Weideschlachtung mehr Aufmerksamkeit geben und freuen uns, wenn andere Landwirte es uns nachmachen. Zum Wohl von Mensch, Tier und Natur.

Mehr zu **#tierglück** auf **tierglueck.landluft.bio**



Land.Luft



lich willkommen bei uns

Hier, wo das Kochen noch echtes Handwerk ist, wo jedes Gericht mit „Herzblut“ und Leidenschaft entsteht und unsere Gäste im Mittelpunkt stehen. Ehrlich und voller Respekt vor dem, was uns die Region schenkt.

Denn wahrer Genuss entsteht nur, wenn man sich rundum wohlfühlt – am Tisch, im Gespräch, im Miteinander. Mit einem Lächeln, von Herzen, und Zeit für den besonderen Moment.

Für Freunde und Familie – und alle,
die einfach gerne Gast sind bei uns.

Anette Schairreiter



Land.Luft

Veranstaltungen & Events

Februar bis April 2026

Sa, 14. Februar

Valentinstag | Fondue-Abend
„Für zwei, die gerne teilen“

Sa, 14. März

Workshop „Von der Weide auf den Tisch“

Do, 19. März

Josefstag | Ripperl klassisch oder spicy
mit Knödel und Kraut

Sa, 18. April

„**Um's Bier rundum**“ inkl. Bierverkostung mit
Braumeisterin Marlene Müller vom Schlossbräu
Mariakirchen

Ostern 2026

Fr, 3. April

Karfreitag | Große Auswahl an bayerischen
Mehlspeisen zu unserer normalen Speisekarte

So/Mo, 4./5. April

Ostersonntag & Ostermontag | Feine,
ausgesuchte Frühlingsspeisen auf der
Speisekarte und ein „Ostermenü“ ab 18.00 Uhr
(mit oder ohne Weinbegleitung)



Land.Luft

Specials

Wochenprogramm

Donnerstag

„Ratsch-Abend“

Ein geselliger Abend, ideal für all jene, die sich viel zu erzählen haben. Genießt dabei unser monatlich wechselndes 3-Gang-Menü (p.P. 25,00)

i zusätzlich zur Speisekarte

Freitag

Burger-Abend

Ein saftiger Land.Luft Burger ist der perfekte Startknopf für's Wochenende.

i zusätzlich zur Speisekarte

Samstag

Metzger Cuts

Jeden Samstag gibt es unsere Metzger Cuts zur freien Auswahl. Für alle, die ihr Steak gerne selber aussuchen.

i zusätzlich zur Speisekarte

Sonntag Mittag

Sonntagsschmankerl

Schweinebraten mit Knödel und Kraut.

i zusätzlich zur Speisekarte

Sonntag ab 17 Uhr

In der Mitt' vom Tisch

Lassen Sie sich überraschen mit verschiedenen köstlichen Speisen, die wir "in der Mitt' vom Tisch platzieren.

3-Gang-Überraschungsmenü
ab zwei Personen (p.P. 25,00)

i zusätzlich zur Speisekarte



Land.Luft

Vornweg

Vorspeisen

Niederbayerische Brotsuppe in der Brühe Gebratene Weißwurst-Rad'In	7,90
Rahmsuppe  Frühlingszwiebeln / Zitronenschaum	7,90
Beef Tartar angemacht Brotchips – gibt's auch als Hauptgang –	19,70 24,70
Schweiners-Carpaccio Radieserl / Rote Zwiebeln / Kernöldressing	12,90
Stifte von der Steckrübe  Blattsalate / Orangensoße	9,50
Bergkäse-Ecken gebacken Blaukraut-Preiselbeer-Rohkost	16,50



Land.Luft

Die gehen immer
Klassiker

Cordon bleu Bratkartoffeln / Gemüse / Preiselbeeren	22,50
Schnitzel vom Leberfinger Weideschwein Pommes / Ketchup	19,80
Land.Luft Burger Bun / Speck ¹ -Zwiebelmarmelade / Bergkäse / Zwiebel / Jalapeños Essiggurken / Relish Mayo	
• Schweinepatty	19,70
• Rinderpatty	21,70
Leberfinger Gegrilltes Bestes von Rind und Schwein / Kräuterbutter / Würstel / Pommes / Dip	27,50
Zwiebelrostbraten aus der Rinderlende Bratkartoffeln / Marktgemüse / Zwiebelsoße / Röstzwiebel	29,50



Nachhaltig genießen
Von Kopf bis Schwanz

Saukopf gebacken Zwiebel-Kartoffeln / Remouladensoße	16,50
Leber gebraten Rotweinsauce natur / Spätzle	18,50
Saures Lüngerl Gebratene Knödel	17,40
Rinderherz-Geschnetzeltes Sherry-Soße / Bratkartoffeln / Marktgemüse	18,50
Geschmorte Rinderbackerl Kartoffeltaler / Zwetschgensoße	24,50
Paprikagulasch Gebratene Knödel / Sauerrahm-Klecks	21,50
Gesottene Rinderrippe Bouillonkartoffeln / Krensoße / Marktgemüse	24,50



Frühlingssalate & Vegetarisches

Frühlingssalate mit:

- ausgesuchten Leberfinger Schinken 17,70
- natur gebratenen Leberstreifen in Salbei 16,70
- gepfefferten Rindfleischstreifen 19,90
- Bergkäse-Ecken gebacken  18,00

Getreide-Risotto

Steckrüben / Gemüse-Stroh

19,00

Veggie-Burger

Dinkel-Bun / Jackfruit / Tomate / Salat / Barbecue-Wedges / Sour Cream

18,50

Pasta in Gorgonzolacreme

Eingelegte Frischfeigen

19,00



Land.Luft

Süße Sünden

Desserts

Apfelkücherl Zimtucker / Vanilleeis	8,90
Beeren Tiramisu – mal anders –	9,00
Warme Quarkfleckerl Erdbeerspiegel	7,50



Kleine, süße Sünden **Desserts**

Kleine Dampfnudel Mohn-Zucker-Brösel ... nach Guster, je Stück	3,50
Geeister Espresso	4,50
Eisbusserl Kugel Eis nach Wahl / Sahne	3,00
Schokoladen-Goscherl Eierlikör / Sahnetupfer	6,50
Beschwipstes Sorbet Rosé Frizzante	7,50
„Bayerisch-Steirisch“ Vanilleeis / Kernöl	5,50

Besondere Metzger-Cuts

Unsere Steaks

Immer samstags oder wenn verfügbar – direkt vom Stück geschnitten

Wählen Sie Ihren Cut: Ob Ladies- oder Mens-Cut – Sie entscheiden, denn das Gewicht bestimmt den Preis.

Vom Rind:

- Filet, Entrecôte & Rumpsteak
- Rib-Eye & T-Bone
- Porterhouse & Ox-Kotelett
- Lende & Teres Major
- Chateaubriand (wenn sich zwei oder mehr Genießer einig sind – wir beraten Sie)

Vom Schwein:

- Schweinefilet & Schweinerückensteak
- Schweinekotelett & Nackensteak
- Stielkotelett von der „Alten Sau“
- Secreto & Fledermauserl

Stellen Sie Ihr Gericht zusammen:

Marktsalate / buntes Gemüse / Bratkartoffeln /
Wedges / Pommes / Käsekartoffeln (überbacken) /
Knoblauch-Kartoffeln

Beilage 6,00

Pfeffersoße / Natursoße /
Blue Cheese / Knoblauchsoße

Soße 5,00

BBQ-Soße / Spicy Salsa /
Kräuterbutter / Sauerrahm-Dip

Dip 2,00



Land.Luft

Kindergesichte

Für unsere Zwergerl

Portion Pommes 

5,50

Nudeln 

7,50

Tomatensoße

Kids Burger

11,50

Käse / Ketchup / Pommes

Kinderschnitzel

10,50

Pommes / Ketchup

Serviettenknödel 

7,50

Rahmssoße



Land.Luft

Handcrafted

Freitag ist Burgertag!

„Kuhler Typ“

... unser Überraschungs-Burger für ein Freitag-Geburtstagskind.
Dieser wird von uns kreiert und zum Geburtstag verschenkt.

„Land.Luft“

Bun / Speck¹-Zwiebelmarmelade / Bergkäse / Zwiebel / Jalapeños
Essiggurken / Relish Mayo

- Schweinepatty 19,70
- Rinderpatty 21,70

„Scharfes Biest“

Dinkelbun / Rinderpatty / Cheddarkäse / Paprika-Salsa
Rindersalami¹ / Rucola / Chilli

21,70

„Bavaria“

Dinkelbun / Schweinepatty / Honigsenf / Camembert / getrocknete Tomaten
krosses Gselcht's / Zwiebelconfit

20,70



Land.Luft

„Ziegenpeter“	19,70
Dinkelbun / Schweinepatty / Ziegenkäse / Antipasti / Honigsenf	
„Big Daddy“	21,70
Dinkelbun / Rinderpatty / Pfefferkruste / Preiselbeermayo / Cheddar / Gurkenrelish / Röstzwiebel	
„Bonanza“	21,70
Dinkelbun / Rinderpatty / BBQ / Spiegelei / Tomate / Zwiebeln Gurkenrelish / krosser Speck ¹	
„Burger Royal“	23,00
Dinkelbun / Rinderpatty / Trüffelsoße / Radicchio / Rösti Rotweinzwiebel / Speck ¹	



Surprise

Überraschungsmenü

Unser Küchenteam unter der Leitung von Kevin zaubert für Sie ein Menü unter Berücksichtigung Ihrer Vorlieben – mit allem was die Natur gerade bereithält.

3-Gang-Menü	45,50
4-Gang-Menü	56,00
5-Gang-Menü	65,00

Weinbegleitung



Ausgesuchte Weine von Groszer Wein

3 Weine	18,00
4 Weine	25,00
Tafelwasser inkludiert	



Land.Luft

Vegetarier & Veganer

Wenn Sie kein Fleisch mögen und nichts bei unseren vegetarischen und veganen Gerichten finden, sprechen Sie uns an, wir sind gerne flexibel.

Allergene

Alle Soßen und Suppen machen wir frisch mit einem klassischen Ansatz aus Wurzelgemüse, das Sellerie, Lauch, Zwiebeln und Gelbe Rüben enthält.

Wenn Sie auf irgendwas allergisch sind, sprechen Sie uns gerne an. Wir wissen bei allen Gerichten, was drin ist und kennen unsere Rezepte und Allergene.

¹ Nitritpökelsalz

² Chininhaltig

³ Koffeinhaltig





Wir sind Slow Food Mitglied



Das Fleisch kommt direkt
aus unserer Metzgerei



Bio-Zertifikat „Gold“ für
die Außer-Haus-Verpflegung

Unsere Partner in Sachen Lebensmittel

- Hauptlieferant: Ökoring Mammendorf
- Kartoffeln: Naturlandbetrieb Familie Jobst, Moosthenning
- Gemüse, Sauerkonserven: Biohof Laurer, Landau
- Eier: Bio-Hof Brunthaler, Dietersburg
- Brot: Bio-Bäckerei Wagner, Tiefenbach
- Wein: Groszer Wein, Südburgenland, Österreich
- Bier: Schlossbräu Mariakirchen

Wir verwenden in unserem Restaurant ausschließlich Bio-Produkte. Sollte eine Zutat nicht in Bio-Qualität erhältlich sein, ist diese mit diesem Symbol gekennzeichnet: 

