

ÖFFNUNGSZEITEN

Restaurant

Donnerstag 16-22 Uhr
Freitag 13-22 Uhr (ab 30.10. 16-22 Uhr)
Samstag, Sonntag, Feiertag 11-22 Uhr

Hofladen

Donnerstag – Samstag 10-18 Uhr

Leberfing 1 | 94439 Roßbach
Tel. 08723 20-8186
restaurant@landluft.bio



Weitere Informationen finden
Sie auf unserer Website
www.restaurant.landluft.bio

ONLINESHOP

Jederzeit online einkaufen
und bequem per Express
nach Hause liefern lassen:
www.landluft.bio



Bio zertifiziert durch DE-ÖKO-037



WOCHEN-PROGRAMM

„Ratsch-Abend“

Ein geselliger Abend, ideal für all jene, die sich viel zu erzählen haben.
Genießt dabei unser monatlich wechselndes **3-Gang-Menü**.

💎 28,00 €, zusätzlich zur Speisekarte

📅 Donnerstags

Metzger Cuts

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

💎 zusätzlich zur Speisekarte

📅 Samstags

Sonntagsschmankerl

Schweinebraten mit Knödel und Kraut

💎 zusätzlich zur Speisekarte

📅 Sonntag Mittag

In der Mitt' vom Tisch

Lass dich überraschen mit verschiedenen, köstlichen Speisen,
die wir „in der Mitt vom Tisch“ platzieren.

💎 28,00 € p.P. (ab 2 Personen), zusätzlich zur Speisekarte

📅 Sonntag ab 17 Uhr



#TIERGLÜCK

Mit Land.Luft wollen wir zeigen, dass
Veränderung möglich ist. In unserer
Bio-Landwirtschaft setzen wir daher
auf die Philosophie von **Slow Food**:
Bewusstes Genießen und regionale Produkte.



Slow Food®



Besonders das Tierwohl liegt uns dabei am
Herzen. Auch wenn wir „Nutz“ Tiere halten,
sind wir überzeugt davon, dass jedes Tier ein
glückliches Leben verdient. Nur wenn es den Tieren gut
geht, kann es auch uns Menschen gut gehen.

Gemeinsam mit **Naturland** stehen wir für eine
Bio-Landwirtschaft mit besonders hohen
ökologischen und sozialen Standards – welt-
weit nach einheitlichen Richtlinien und über
den Vorgaben der EU-Bio-Verordnung.



Was heißt #tierglück für uns?

- ganzjährige Weidehaltung mit viel Platz
- stress- und angstfreie Weideschlachtung
– keine Tiertransporte
- keine vorsorgliche Gabe von Antibiotika
- Weiterverarbeitung direkt am Hof nach alter
Handwerkstradition – ganz ohne Phosphat
und andere Zusatzstoffe

Diesen Unterschied schmeckt man!
Überzeuge dich gerne selbst.

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



Land.Luft

Weidehaltung. Weideschlachtung.
Genuss Handwerk.



Im
Slow Food
Genussführer
2026

schlemmen, feiern, genießen

Event-Highlights
September 2026 – Januar 2027

www.restaurant.landluft.bio

SEPTEMBER

Schulanfang

Zum Schulanfang spendieren wir unseren ABC-Schützen ein Kinderschnitzel.

🕒 geöffnet von 12-16 Uhr, bitte reservieren

📅 Dienstag, 15. September

Hof-Chillen

Am Lagerfeuer Country-Musik und Chili con Carne genießen, so viel dein ❤️ begehrt.

💰 21,50 €, zusätzlich zur regulären Speisekarte

📅 Freitag, 18. September ab 17 Uhr



OKTOBER

Ripperlessen mit Live Musik

Genuss, so viel dein ❤️ begehrt.

💰 25,00 €, zusätzlich zur regulären Speisekarte

📅 Freitag, 2. Oktober und Freitag, 30. Oktober

Wir machen eine Auszeit vom 2. bis 18. November

Der Hofladen ist in dieser Zeit nur freitags von 12 – 16 Uhr zur Abholung von vorbestellter Ware geöffnet.

Bitte jeweils bis Donnerstag 16 Uhr die gewünschte Ware vorbestellen. Das geht per Mail an: servus@landluft.bio oder telefonisch unter 08723 20-8186.

Winterzeit in der Land.Luft

Mit Beginn der Winterzeit, ab Freitag, 30.10.2026, öffnet unser Restaurant freitags wieder ab 16 Uhr.

Workshop

„Von der Weide auf den Tisch“

Samstags, 5. Dezember / 30. Januar

149,- €

Unsere Metzgermeister geben euch Einblicke in die Produktionsweise der Land.Luft Metzgerei – mit Blick hinter die Kulissen. Ihr zerlegt gemeinsam ein halbes Schwein, lernt Teilstücke und Special Cuts kennen, bereitet Verarbeitungsmaterial handwerklich vor und veredelt das Fleisch zu geschätzten Land.Luft Wurstprodukten.

Die Ergebnisse genießt ihr direkt im Bio-Restaurant, kombiniert mit pfliffigen Leckereien unseres Bio-Spitzenkochs Kevin.

So versteht ihr Weidehaltung und Weideschlachtung, legt bei der Zerlegung selbst Hand an – und genießt, was ihr bewusst geschaffen habt.

ABLAUF

12-15 Uhr Workshop in der Metzgerei

15-16 Uhr Hofführung und anschließende Einkehr im Bio-Restaurant (Essen inkl.)

Hier direkt online buchen



lin.link/workshop-2026-2027

NOVEMBER

(HERBST)ZEITLOSES im November

Österreichische Küchen-Klassiker treffen Groszer Weine aus dem Südburgenland. Wahlweise einzeln oder in einer Menüfolge.

📅 Samstag, 21. November

Tipp!

Weihnachtsfeiern

Platz für bis zu 80 Personen

Macht eure Weihnachtsfeier zu einem Erlebnis für euer Team, euer Unternehmen oder euren Verein. Besucht unseren Bio-Hof und erfahrt alles Wissenswerte zu unserer Tierhaltung und unserer Landwirtschaft. Im Anschluss genießt ihr bei einem gemeinsamen Essen im Bio-Restaurant Land.Luft unsere Fleisch- und Wurstserzeugnisse. Natürlich haben wir für die Vegetarier unter euch auch etwas dabei. Lasst es euch richtig gut gehen!

Für eure ganz individuelle Feier spricht uns gerne jederzeit an.

DEZEMBER

In der Mitt vom Tisch

Ein Überraschungs Menü in drei Gängen. Ab 2 Personen.

💰 28,00 € pro Person

📅 Sonntag, 27. Dezember, ganztags

Am 24. Dezember sind das Restaurant und der Hofladen geschlossen.

📅 25.12.2026 und 26.12.2026, Weihnachtsfeiertage

Festliches Weihnachtsmenü mit kleiner Karte. Geöffnet von 11 – 22 Uhr. Bitte frühzeitig reservieren.

📅 31.12.2026, Silvester

Unser Land.Luft-Team hat ein feines Silvestermenü für euch zusammengestellt. Auf Wunsch können die Gänge auch einzeln gewählt werden. Geöffnet von 16 – 22 Uhr. Küche bis 21 Uhr.

Der Hofladen ist am 23., 30. und 31. Dezember von 10 – 17 Uhr zur Abholung von vorbestellter Ware geöffnet.

Bitte die gewünschte Ware frühzeitig vorbestellen. Das geht per Mail an: servus@landluft.bio oder telefonisch unter 08723 20-8186.

Wir machen eine Auszeit vom 1. bis 20. Januar 2027

Der Hofladen ist in dieser Zeit ab 7. Januar 2027 von Donnerstag bis Samstag jeweils regulär von 10 – 18 Uhr für euch geöffnet.

EVENTLOCATION

Firmen- & Vereinsfeiern

Feiert euer Team und seine Erfolge in unserem Bio-Restaurant

Erlebt eine exklusive Hofführung (ab 10 Personen) über unseren Land.Luft Bio-Hof und kehrt im Anschluss in unserem gemütlichen Restaurant ein!



Familienfeiern & Hochzeiten

Ob die Erste Heilige Kommunion, Geburtstag oder Hochzeit – in unserem Restaurant bieten wir für alle Anlässe und Größen das perfekte Ambiente.

Gerne stellen wir hier individuelle Menüs zusammen oder ihr kombiniert eure Feier mit einer Hofführung über unseren Bio-Hof. Wir öffnen auch für Gruppen an unseren Ruhetagen.



Aufgepasst!

Schon von unserem Vereinsburger gehört?

Seid dabei und sichert euch jetzt euren Platz für 2027!