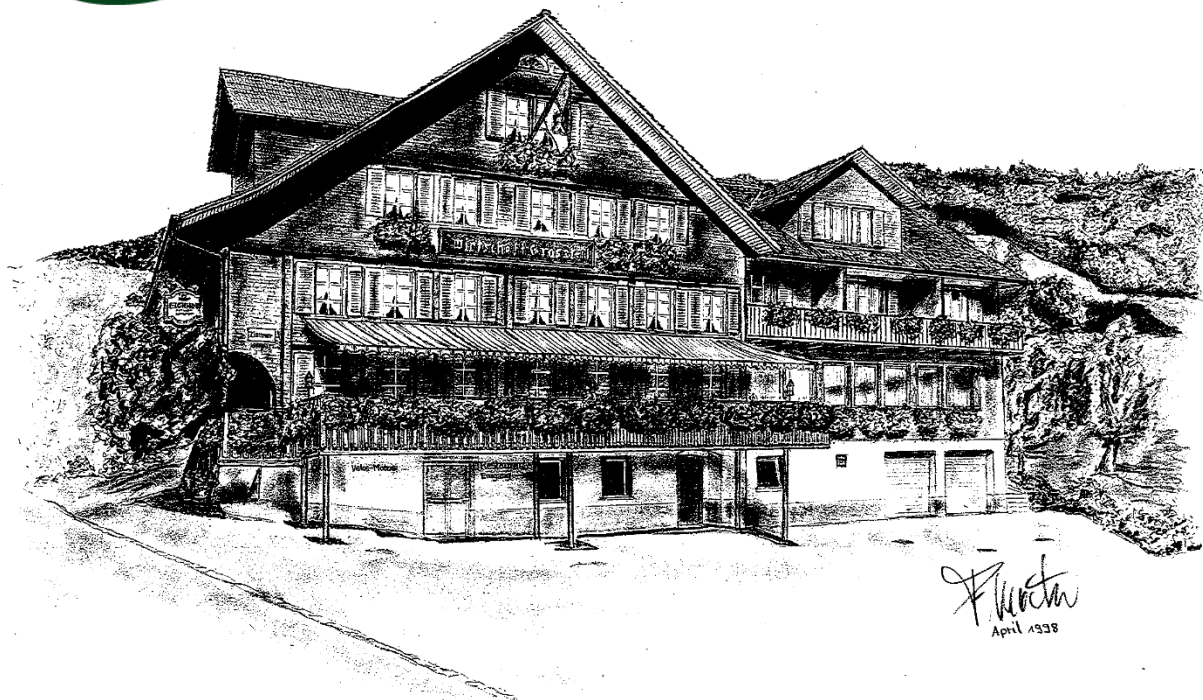




LANDGASTHOF
Grossteil



Harmonie & Freude...

...Leben & Erleben

Aperitif die perfekte Einstimmung auf gemütliche Stunden



Christchindli CHF 10.80
(Blutorangensirup, Soda, Prosecco, Orangenschnitz, Eis)

«**K**ir **R**oyal» im Champagnerglas CHF 12.80
(Champagner Nicolas Feuillatte, Creme de Cassis)

Apérol Sprizz (Apérol, Soda, Prosecco, Orangenschnitz, Eis) CHF 10.80

Hugo (Holunderblüten-Sirup, Soda, Prosecco, Eis) CHF 10.80

Alkoholfrei

Candy **C**ane **M**artini «Grossteiler Art» CHF 8.90
(alkoholfreier Martini, Grenadine, Schweppes, Eis)

«**K**i **B**i» (Grapos Kirschsafte, Bitterlemon, Soda, Eis) CHF 8.90

Sanbitter mit Orangenmost CHF 8.90

Hugolino (Holunderblütensirup, Tonic, Soda, Eis) CHF 8.90

Sodarosa Pink Grapefruit von J. Gasco CHF 6.50

Offene Weissweine und Rosé

1dl 7.5dl

Schlossmattler «Cuvée weiss» 2023 CHF 7.50 52.00

Traubensorten Johanniter 74%, Pinot Blanc, Gewürztraminer und Sauvignon Blanc

Weingut: Schlossmatt, Familie Enz Herkunft: Giswil, Obwalden

Im Jahr 2015 entschloss sich die Familie Enz, im Schlossmattli entgegen aller Kritiken Wein anzupflanzen, und pflanzte 420 Rebstöcke der Sorte Johanniter, welche seit Beginn nach den strengen Richtlinien von Bio Suisse gehegt und gepflegt werden. Seit dem Jahr 2018 konnten wir die erste kleinere Ernte nutzen, welche sich seither jedes Jahr kontinuierlich steigerte, sodass wir seit 2020 den vollen Ertrag von ca. 450-500 kg Trauben erreichen.

Silhouette Assemblage blanc 2021 CHF 6.30 42.00

Traubensorte: Chasselas, Sauvignon Gris, Viognier

Produzent: Bataillard, Vin de Pays Romand Herkunft: Romandie

Dieser leuchtend hellgelbe Weisswein ist frisch, fruchtig, geschmeidig und harmonisch. Sein Bukett duftet nach würzigen Sträuchern und etwas Zitrusfrüchten, sowie mineralischen Noten. Im Gaumen schmeckt er leicht süsslich im Antrunk, hat eine intensive Aromatik nach Grapefruit und den schon erwähnten mineralischen Noten.

Die Säure ist präsent, was den Wein frisch macht, aber gut eingebunden und der Wein schmeckt sehr ausgewogen und gefällig.

Offene Rotweine

1dl 7.5dl

«Gast Freundschaft» Rouge AOC 2022 CHF 7.50 52.00

Traubensorte: 60% Syrah und 40% Diolinoir

Weingut: Le Rhytron d'Or, Familie Défayes Herkunft: Leytron, Wallis

Weinbeschrieb: Vollmundig, rund, samtig und kräftig. Mit guter Struktur und samtig weichen Tanninen. Er überrascht mit einem Bukett aus roten Früchten, Rauchtönen, Gewürzen und Pfeffer und zeigt sich intensiv in dichter, tiefer Farbe.

«Juan Gil» 2020 CHF 8.20 56.00

Traubensorte: Monastrell

Weingut: Bodega Juan Gil, Spanien Herkunft: Jumilla

Weinbeschrieb: Aus einer kargen Landschaft stammend ergibt es kraftvolle und würzige Weine. Innert 12 Monaten reift er in französischen Barriques, wodurch er eine feine Röstaromatik bekommt.

Cubardi Primitivo Salento 2021 CHF 7.20 49.00

Traubensorte: Primitivo

Weingut: Schola Sarmenti Herkunft: Apulien

Weinbeschrieb: Bei der Ernte werden ausschliesslich die besten Trauben gewählt, die in einem Umfeld von Respekt und Liebe zur Natur wachsen durften. Strahlendes Rubinrot mit granatroten Reflexen. Überaus kräftiges und würziges Bouquet mit vielschichtigen Fruchtaromen sowie feinen Anklängen von dunkler Schokolade und geröstetem Kaffee. Am Gaumen ist der Cubardi sehr kräftig, reich an Extraktstoffen, mit weichem Tannin und einem langen, eleganten Finale.

Menü «Festtags-Stimmung»

Geräuchertes Forellenfilet
mit Knoblauch-Knusperbrot und Meerrettich-Mayonnaise
Salatbouquet an Zitronen-Vinaigrette und Trauben



«Kaminfeuer»

Süsskartoffel-Rahmsuppe mit Ingwer und Kartoffelchip



Orangensorbet mit Grand Marnier



«Rindsfilet Advent Advent»

Obwaldner Rindsfilet (130g) an Barolo-Rotweinjus
mit hausgemachten Maiskroketten und Gemüse garnitur



«Zweifarbige Bayrisch Creme»

Schokolade & Vanille mit Apfel-Zimt-Coulis

«Big Party» 5 Gänge	CHF 92
«Feierlaune» 4 Gänge (ohne Sorbet)	CHF 85
«Kleine Fete» 3 Gänge (VS Forelle, HG, Dessert)	CHF 75
Alle Gänge auch einzeln bestellbar...	Preise siehe a la carte Karte

Festtags-Wein

Imeneo Bolgheri DOC 2022 7.5dl CHF 69.00

Traubensorte: 60% Cabernet Franc, 40% Merlot







Weingut: Azienda Agricola Villanoviana

Herkunft: Toskana
Weinbeschreibung: Ausbau in Barriques aus französischer Eiche für ca. 10 Monate. Dunkles und dichtes Rubinrot. In der Nase Duft nach Brombeeren, Johannisbeeren, Gewürzen, mit Noten von Kaffee und Schokolade. Im Gaumen samtig, elegante, glatte Tannine. Gut eingebundene Säure, langer Abgang.

Vorspeisen & Tatar

 Kleiner grüner Salat an französischem Hausdressing	CHF 9.50	 
 Kleiner gemischter Salat an Hausdressing	CHF 12.00	
 «Schmutzli» Bunte Blattsalate an Zitronendressing mit Mandarinen-Schmetterlingen und Erdnüssen	CHF 13.00	 
 «Chefsalat» Bunt gemischte Salate mit gebratenem Speck und Eischeiben	CHF 13.50	
 Geräuchertes Forellenfilet mit Knoblauch-Knusperbrot und Meerrettich-Mayonnaise Salatbouquet an Zitronen-Vinaigrette und Trauben	CHF 17.00	
 «Beef-Steak-Tatar» mit Toast und Butter serviert auf Wunsch mit Calvados, Whisky oder Cognac	Vorspeise CHF 22.00 Hauptgang CHF 33.00 CHF +3.00	

Suppen

 Tagessuppe	CHF 7.50	
 «Kaminfeuer» Süskartoffel-Rahmsuppe mit Ingwer und Kartoffelchip	CHF 11.00	 
 «Champagnerschaum-Süppli» mit Frischkäse-Gemüse-Praline im Baumnussmantel	CHF 13.50	

Vegi & Fisch & Vegan & Fitness






«Kroketli-Fitness»
Hausgemachte Maiskroketten
garniert mit bunten Salaten

Hauptgang CHF 25.00 ✓
kleinere Portion CHF 22.00



«Linsen-Curry»
Gekochte grüne Linsen mit Gemüse
Kokosmilch und Curry, dazu Trockenreis

Hauptgang CHF 25.00 ✓   
kleinere Portion CHF 22.00



Gebratene Lachstranche
an Weisswein-Orangensauce
mit Trockenreis und Gemüse garnitur

Hauptgang CHF 32.00
kleinere Portion CHF 28.00




«Poulet-Fitness»
Schweizer Geflügelbrust mit Waldhaus-Kräuterbutter
garniert mit bunten Salaten

CHF 29.00



Gebratene Riesencrevetten
in Kräuterbutter gebraten
auf gemischtem Gemüse mit Trockenreis

Hauptgang CHF 38.00 
kleinere Portion CHF 34.00




Bei Beilagenänderungen mit Maiskroketten oder Kroketten gibt es einen Aufpreis von CHF 2.00
Gerne bereiten wir Ihren Fitnessteller auch mit Gemüse statt Salat zu. Aufpreis CHF 2.00

Winterliche Köstlichkeiten



«Maria & Josef's Leibspeise»
Schweinssteak vom Nierstück
an Dörrfeigen-Sauce
mit Pommes frites und Gemüse

Hauptgang CHF 33.00 
kleinere Portion CHF 29.00



«Weihnachtspäckli»
Kalbs-Cordonbleu gefüllt mit
cremigem Brie und Birnenweggenfüllung
dazu Kartoffelkroketten und Gemüse

CHF 45.00



«Rindsfilet Advent Advent»
Gebratenes Obwaldner Rindsfilet
an Barolo-Rotwein-Jus
serviert mit Maiskroketten und Gemüsegar nitur

160g CHF 53.00
130g CHF 48.00



«Falsche Weihnachtsgans»
Gebratene Entenbrust an Grand Marnier-Sauce
auf asiatischem Gemüse mit Reis

Hauptgang CHF 38.00
kleinere Portion CHF 35.00



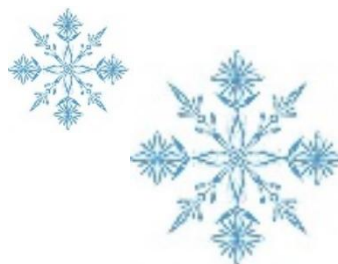
«Drei-Königs-Burger»
Saftiger Rindshackburger im hausgemachten Kartoffelbun
mit Speck, Zwiebeln, Tomate und Gurke an Grossteil-Sauce
serviert mit Pommes frites im Körbli

CHF 29.00



«Drei Nüsse für Aschenbrödl»
Pouletbrust an Amaretto-Baumnuss-Sauce
mit Kernser Nüdeli und Gemüsegar nitur

CHF 34.00



Bei Beilagenänderungen mit Maiskroketten oder Kroketten gibt es einen Aufpreis von CHF 2.00

Altbewährte Klassiker



«Grossteiler Schwingerteller»
Schweinssteak mit Waldhaus-Kräuterbutter
dazu Pommes frites und Gemüse

Hauptgang
kleinere Portion

CHF 31.00
CHF 27.00



«Holzerkotelette Heiri» Panierte Schweinskotelette
mit Bratensauce und Pommes frites serviert
auf Wunsch mit Beilagengemüse

plus

CHF 31.00
CHF 5.00



«SchniPo» Panierte Schweinsschnitzel
vom Nierstück, mit Pommes frites und Zitrone
auf Wunsch mit Beilagengemüse

Hauptgang
kleinere Portion
plus

CHF 23.00
CHF 19.50
CHF 5.00



Schweins-Cordonbleu «das Klassische»
mit Seiler Raclette und Schinken gefüllt
serviert mit Pommes frites
auf Wunsch mit Beilagengemüse

plus

CHF 31.00
CHF 5.00

Noch ein «Supplement» gewünscht?

Waldhaus-Kräuterbutter	Portion	CHF 2.00		
Braune Sauce	Portion	CHF 2.00		
Cognac-Rahmsauce	Portion	CHF 3.50		
Grand-Marnier-Sauce	Portion	CHF 4.00		
Barolo-Rotwein-Sauce	Portion	CHF 4.00		
Amaretto-Baumnussauce	Portion	CHF 4.00		
Dörrfeigen-Sauce	Portion	CHF 4.00		
Pommes frites	kleine Port.	CHF 4.50		
Pommes frites	grosse Port.	CHF 8.50		
Kartoffelkroketten	12 Stück	CHF 5.50		
Hausgemachte Maiskroketten	6 Stück	CHF 6.00		
Schälchen Nudeln oder Reis		CHF 4.50		
Schälchen Mischgemüse		CHF 5.00		

Senioren-Menü

«Vitamine für's Fitbleiben»

Kleines Schüsseli gemischter Salat an Hausdressing
oder ein Teller von unserer Tagessuppe



«Evergreen»

Ein Schweinsrahmschnitzeli (90g) an Rahmsauce
mit Kartoffelkroketten und buntem Gemüse









«Goldrichtig»

Mini-Cafeglace im Cheliglas mit Rahm




3 Gängemenü CHF 35.00 Hauptgangteller CHF 23.00

Zum krönenden Abschluss

	Hausgemachtes Lebkuchenparfait mit Rahm und Früchten	CHF 12.00
	«Eiskaffee Grossteil» mit Kirsch geschwungen	CHF 12.00
	Vermicelle mit Kirsch, Meringue, Rahm	CHF 10.00
	«Coupe Nesselrode» Vermicelle mit Kirsch	gross CHF 12.00
	Meringue, Rahm, und einer Kugel Vanilleglace	Versucherli CHF 10.00
	Drei Apfelküchlein mit Zimtzucker und Vanillesauce	CHF 12.00
	Zweifarbige Bayrisch Creme «Schoggi & Vanille» mit Apfel-Zimt-Coulis	CHF 11.00

...und unsere süssen Minis



	Mini-Caramelköppli mit Rahmtupf	CHF 7.50
	1 Stück Apfelküchlein mit Vanilleglace	CHF 7.50
	Lebkuchenparfait mit Rahmpuf	CHF 6.90