



Land.Luft



Aufgenommen  
in den **Slow Food**  
**Genussführer**  
2024/25

# **schlemmen, feiern, genießen**

Event-Highlights  
Januar bis September 2025

[www.restaurant.landluft.bio](http://www.restaurant.landluft.bio)



# Events

Januar bis September 2025

31. Januar

## Schlachtfest

Die klassische Schlachtschüssel neu interpretiert: von frischen Würsten bis zur klassischen Haxe – hier ist für jeden was dabei!

📍 zusätzlich zur normalen Speisekarte

7. Februar

## Wintergrillen

mit Glühwein-Aperitif an der Feuerschale – Auf unserem Holzkohlegrill zaubern wir echte Klassiker vom Weideschwein und Rind. Dazu gibt's feine Salate, Maiskolben und leckere Dips.

🕒 Beginn 17-19 Uhr 💰 34,50 € pro Person

📍 zusätzlich kleine Tageskarte

Valentinstag, 14. Februar

Tipp!

## „Zeit zu Zweit“ beim Fondue-Abend

Überraschen Sie Ihre Liebste oder Ihren Liebsten mit einem romantischen Fondue-Abend. **Auf Vorbestellung.**

📍 zusätzlich zur normalen Speisekarte

28. Februar

## Ripperl-Essen

„Start ins wilde Faschingswochenende“ – Ripperl-Zweierlei klassisch und spicy – dazu Grillgemüse, Sauerkraut, Wedges und Semmelknödel

💰 19,50 € pro Person 📍 zusätzlich zur normalen Speisekarte

5. März bis 17. April

## Fastenzeit

**Wir fasten Transportkilometer** – Jede Woche ein neues Fastengericht mit Zutaten aus dem Umkreis von 20 km. Zum Beispiel Falafel aus der niederbayerischen Kichererbse oder Linsenbowl – natürlich mit Land.Luft Schwein und Rind. Lassen Sie sich überraschen.

18. April

## Bayerische Fastenspeisen am Karfreitag

**Es muss nicht immer Fisch sein!** z. B. Aufgeschmelzte Brotsuppe, Krautkrapfen, Dampfnudeln und Herrgottsb'scheiBerle.

20. und 21. April

## Festliches Ostermenü am Ostersonntag & Ostermontag

**i** zusätzlich kleine Tageskarte

25. April

## Hax'n-Essen in der Land.Luft

Ganz klassisch knusprig mit Knödel und Kraut.

◆ 24,50 € pro Person **i** zusätzlich zur normalen Speisekarte

2. Mai

## Hofgarten-Eröffnung

**Smoker Abend mit Musik** – Zum ersten Mal in dieser Saison heizen wir für Sie unseren XXL-Smoker an: saftiges Fleisch vom Schwein und Rind, rauchige Aromen und frische Beilagen. Ideal für BBQ-Fans und Genießer!

◆ 41,50 € pro Person **i** kein à la Carte

11. Mai

## Muttertagsmenü

**i** zusätzlich kleine Tageskarte

23.05., 20.06., 18.07., 15.08. und 19.09.

## Wir heizen den Holzkohlegrill an

Vom Würstl bis zum Steak kommt alles auf den Holzkohlegrill, was unsere Bio-Schweine zu bieten haben – begleitet von Salaten, Grillgemüse und Dips.

🕒 Beginn 18-19 Uhr ◆ 34,50 € pro Person

**i** zusätzlich kleine Tageskarte

06.06., 04.07., 01.08. und 05.09.

## XXL-Smoker-Abend

Unser Smoker-Abend ist bereits fest im Kalender vieler unserer Stammgäste, denn das saftige Fleisch unserer Schweine und Rinder und das feine rauchige Aroma sucht seinesgleichen.

Frühzeitig reservieren lohnt sich!

🕒 Beginn 18-19.30 Uhr 📍 41,50 € pro Person

📄 kein à la Carte

8. und 9. Juni

## Festliches Pfingstmenü am Pfingstsonntag & Pfingstmontag

📄 zusätzlich kleine Tageskarte

13. bis 15. Juni

## Land.Luft auf dem Arnstorfer Mittelalterfest

Besuchen Sie uns auf einen Pulled Pork oder Beef Burger aus unserem XXL-Smoker auf dem Mittelalterfest in Arnstorf oder genießen ein feines Essen auf unserer Hof-Terrasse in der Land.Luft Leberfing.

📄 Restaurant mit kleiner Karte geöffnet

8., 15. und 22. August



## Ferienprogramm: Bio-Bauernhof-Expedition

### Schnitzeljagd und tierische Entdeckungen

Auf Schnitzeljagd über den Land.Luft Biohof mit Sigi, der Euch alles Wissenswerte über unsere Tiere, Maschinen und die Landwirtschaft erzählt. Anschließend gibt's Schnitzel mit Pommes im Hofgarten und für alle Expeditureure eine Schweine-Experten-Urkunde.

🕒 Beginn 11.30 Uhr (Dauer ca. 3 Std.)

📍 14,50 € pro Kind, inkl. Schnitzel und Saftschorle

👥 Gruppen und Kindergeburtstage willkommen

16. September

## Schulanfang

Zum Schulanfang haben wir für Sie von 12 bis 16 Uhr geöffnet.

Die Einschulung ist ein besonderes Ereignis für die Erstklässler, aber auch ihre Eltern. Wir haben eine kleine Überraschung für alle ABC-Schützen vorbereitet.

📄 Reservierung erwünscht



# Jeden...

*Blick in die  
Burgerkarte*

**Donnerstag ab 18 Uhr**

## Burger-Abend

Abwechslungsreiche, außergewöhnliche und auch vegetarische Burger, bei denen Ihnen das Wasser im Mund zusammenläuft.

**i** zusätzlich zur normalen Speisekarte



**Samstag**

## Steakhouse-Abend

Jeden Samstag in unserem Restaurant Klassiker wie Entrecôte, Ribeye und Filet oder Dry Aged T-Bone Steak, Kotelett vom Ox und Schwein – immer frisch nach Ihren Wünschen zubereitet. Jeden letzten Samstag im Monat mit einem Fokusthema zu unserem Fleisch.

**i** zusätzlich zur normalen Speisekarte

**Sonntag Mittag**

## Sonntagsschmankerl

An Sonn- und Feiertagen bieten wir mittags frischen Braten oder ein Schmorgericht vom Rind oder Schwein an.

**i** zusätzlich zur normalen 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** 💎 25,00 € pro Person (ab 2 Personen)

**i** zusätzlich zur normalen Speisekarte



## Tipp

### Lust zu feiern oder auf eine besondere Veranstaltungs-Idee?

Machen Sie Ihren **Geburtstag** oder Ihre **Familienfeier** zum Erlebnis für Groß und Klein: Besuchen Sie unseren Biohof mit **privater Führung** (ab 8 Personen) und erfahren Sie alles Wissenswerte zu unserer Tierhaltung und unserer Landwirtschaft.

Im Anschluss genießen Sie bei einem gemeinsamen Essen in unserem Bio Restaurant unsere Fleisch- und Wursterzeugnisse und lassen es sich so richtig gut gehen.

Unser Restaurant bietet Platz für **bis zu 80 Personen**. Gerne richten wir Ihre ganz individuelle Feier für Sie aus. Sprechen Sie uns einfach an. Wir freuen uns, Ihr Fest, ob Geburtstag, Hochzeit oder Taufe, zu einem besonderen Tag für Sie und Ihre Gäste werden zu lassen.

Alle aktuellen Öffnungszeiten, besondere Zusatzevents oder kurzfristige Änderungen erfahren Sie auf unserer Website [www.restaurant.landluft.bio](http://www.restaurant.landluft.bio)

## Offene Hofführungen 2025

**Ein echtes Erlebnis!** Reguläre, kostenlose Hofführungen mit vorheriger oder anschließender Einkehr in unserem Restaurant. Die Führungen finden unabhängig der Teilnehmerzahl statt und sind auch für Einzelpersonen geeignet. Um eine vorherige Anmeldung wird gebeten.

📅 **Freitags, 21. März, 27. Juni und 10. Oktober**

🕒 **jew. 15.30 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.

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.



## Was heißt #tierglück für uns?

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

**Diesen Unterschied schmeckt man!  
Überzeugen Sie sich gerne selbst.**

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



# Öffnungszeiten

## Restaurant

Donnerstag 16-22 Uhr

Freitag 16-22 Uhr (ab Mai 13-22 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 Details zu den Events  
und Reservierungsmöglichkeiten  
finden Sie auf der Website  
[www.restaurant.landluft.bio](http://www.restaurant.landluft.bio)

# Onlineshop

Jederzeit online  
einkaufen und bequem  
per Express nach  
Hause liefern lassen:

[www.landluft.bio](http://www.landluft.bio)



Land.Luft

