

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



Alle aktuellen Öffnungszeiten,
besondere Zusatzevents oder
kurzfristige Änderungen 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



Jeden...

Donnerstag

„Ratsch-Abend“

Ein geselliger Abend, ideal für all jene, die sich viel zu erzählen haben.
Genießt dabei unser monatlich wechselndes **3-Gang-Menü**.
→ 25,00 € pro Person ⓘ zusätzlich zur Speisekarte



Freitag

Burger-Abend

Ein saftiger Land.Luft Burger ist der perfekte Startknopf für's Wochenende – Freitag ist Burgertag.
ⓘ zusätzlich zur Speisekarte

Samstag

Metzger Cuts

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

Sonntag Mittag

Sonntagsschmankerl

Schweinebraten mit Knödel und Kraut
ⓘ 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 → 25,00 € pro Person (ab 2 Personen)
ⓘ zusätzlich zur Speisekarte

#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.

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!
Überzeugen Sie sich gerne selbst.

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



Land.Luft

Weidehaltung. Weideschlachtung.
Genusshandwerk.



Im
Slow Food
Genussführer
2025/26

schlemmen, feiern, genießen

Event-Highlights
Januar – April 2026

www.restaurant.landluft.bio

Events

Januar bis April 2026

Do, 1. Januar

Restaurant geschlossen

Fr, 2. Januar bis So, 4. Januar

regulär geöffnet, siehe Öffnungszeiten

Betriebsurlaub Restaurant von 5.-21. Januar.

Der Hofladen ist ab 8. Januar regulär von
Donnerstag-Samstag von 10-18 Uhr geöffnet.

Sa, 24. Januar

Workshop „Von der Weide auf den Tisch“

Wie wird eine Sau zerlegt? Unser Metzger-Meister zeigt es euch und ihr dürft selbst Hand anlegen, ausprobieren und sogar produzieren.

Was machen wir anders? Bei der anschließenden Hofführung erfahrt ihr alles Wissenswerte über unsere Weidehaltung und Weideschlachtung.

Wie schmeckt's? Die selbst zerlegte Sau wird währenddessen von Kevin, unserem Bio-Spitzenkoch, und Alex zubereitet. Im Anschluss dürft ihr es euch schmecken lassen. Tipps und Tricks vom Team inklusive.

119,00 € pro Person inkl. Schlachtessen (begrenzte Plätze)

25,00 € pro Person nur Schlachtessen

Das Restaurant hat regulär geöffnet

Sa, 7. Februar

Workshop „Von der Weide auf den Tisch“

119,00 € pro Person inkl. Schlachtessen (begrenzte Plätze)

25,00 € pro Person nur Schlachtessen

Das Restaurant hat regulär geöffnet

Valentinstag

„Für zwei, die gerne teilen“ – Fondue-Abend

Feiert den Valentinstag bei einem entspannten Fondue in einem liebevoll gestalteten Ambiente.

35,00 € pro Person

(auf Wunsch mit Weinbegleitung 18,00 € p.P.)

zusätzlich eine kleine Speisekarte

Sa, 14. März

Workshop

„Von der Weide auf den Tisch“

119,00 € pro Person inkl. Schlachtessen (begrenzte Plätze)

25,00 € pro Person nur Schlachtessen

Das Restaurant hat regulär geöffnet

Do, 19. März

Josefstag

Feiere mit uns den traditionellen Josefstag, der bis 1968 in Bayern ein Feiertag war. Alle Namensvettern laden wir auf eine Halbe Schlossbräu Bier ein. Die Josefa's oder Josefine's natürlich auch.

Ripperl schlemmen, mal klassisch bayerisch, mal mit einer spicy Note, serviert mit Knödel und Kraut.

17,50 € pro Person zusätzlich zur Speisekarte

Fr, 27. März – 15.30 Uhr

Offene Hofführung

Erfahren Sie alles Wissenswerte zur ganzjährigen Weidehaltung und Weideschlachtung von Schweinen und Rindern und erhalten Sie Einblicke in unsere Landwirtschaft, Metzgerei und Gastronomie.

Bitte um Anmeldung unter Tel. 08723 20-816



Ostern 2026

Fr, 3. April

Karfreitag

Genießen Sie zu unserer Speisekarte eine große Auswahl bayerischer Mehlspeisen, die mit Liebe handgemacht sind.

So/Mo, 4./5. April

Ostersonntag & Ostermontag

Feine, ausgesuchte, erste Frühlingsgerichte auf unserer Speisekarte. Zusätzlich ein leichtes Ostermenü ab 18.00 Uhr (mit oder ohne Weinbegleitung)

1. Osternester-Suche rund um's Restaurant für alle Kinder bis 10 Jahre 15.00 bis 16.00 Uhr (bitte anmelden) - gratis-

Sa, 18. April

„Um's Bier rundum“

Ende der Fastenzeit: von Biersteak und knusprigem Krustenbraten bis hin zu Bier-Sorbet und cremigem Weißbier-Tiramisu – begleitet von einer exklusiven Bierverkostung unserer Schlossbräu-Biere, spannenden Biergeschichten und der fachkundigen Begleitung unserer Braumeisterin Marlene Müller.

zusätzlich zur regulären Speisekarte

Platz für
bis zu 90
Personen



Feiern in der Land.Luft

Ihr Event in besten Händen

Feiern Sie besondere Momente im Bio-Restaurant Land.Luft! Ob Familienfeiern, Kindergeburtstage, Firmenevents, Hochzeiten oder Vereinsausflüge – erleben Sie Genuss und Gastfreundschaft in idyllischer Umgebung.

Von maßgeschneiderten Menüs bis zu exklusiven Hofführungen bieten wir alles für eine unvergessliche Feier. Planen Sie mit uns Ihre individuelle Veranstaltung!

Laden Sie die **detaillierten PDFs** bequem von unserer Webseite restaurant.landluft.bio herunter oder holen Sie sich diese direkt im Restaurant und Hofladen – kompakt und zum Mitnehmen. Wir freuen uns auch jederzeit über einen Anruf, um direkte Verfügbarkeiten und Details durchzusprechen.

restaurant.landluft.bio
Tel. 08723 20-8186