

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

# Onlineshop

Jederzeit online  
einkaufen und bequem  
per Express nach  
Hause liefern lassen:  
[www.landluft.bio](http://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 Start-  
knopf 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.  
Genuss Handwerk.

Im  
Slow Food  
Genussführer  
2025/26

# schlemmen, feiern, genießen

Event-Highlights  
Januar – April 2026

[www.restaurant.landluft.bio](http://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-Spitzkoch, 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 20-8186



**Tipp!**

Workshop  
„Von der Weide  
auf den Tisch“

**24. Januar**

**7. Februar**

**14. März**

lin.link/workshop-2026



# 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)

- 📍 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 Bierverskostung unserer Schlossbräu-Biere, spannenden Biergeschichten und der fachkundigen Begleitung unserer Braumeisterin Marlene Müller.

- 💡 zusätzlich zur regulären Speisekarte



# 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](https://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 direkt Verfügbarkeiten und Details durchzusprechen.

[restaurant.landluft.bio](https://restaurant.landluft.bio)

Tel. 08723 20-8186