



Herzlich Willkommen

Unser Restaurant hat sich auf die klassische deutsche und kroatische Küche spezialisiert. Wir bieten eine große Auswahl für Fleischliebhaber, Vegetarier und auch für die Kleinen.

Alle Gerichte werden liebevoll mit frischen und hochwertigen Produkten zubereitet. Deshalb kann die Zubereitung auch etwas Zeit in Anspruch nehmen.

Bei uns können Sie hochwertiges Fleisch, zum Beispiel erstklassige Premium argentinische Steaks, mit guten Weinen in angenehmer Atmosphäre genießen.

Wir hoffen, dass für jeden Geschmack etwas dabei ist. Sollten Sie Änderungswünsche haben, können Sie sich jederzeit an uns wenden.

Wir bieten von Montag bis Freitag (außer Feiertag) einen Mittagstisch an. Selbstverständlich können die Speisen auch mitgenommen werden.

Natürlich können wir auch Ihre privaten, oder betrieblichen Feierlichkeiten nach Ihren Wünschen gestalten. Sprechen Sie uns einfach direkt an.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Ihr "Zum Landsberg am Kreisel Team"

Frankfurter Str. 135, 61118 Bad Vilbel

<http://zumlandsberg-bv.de>

Montag - Freitag: 11:30 - 14:30 Uhr, 17:00 - 22:00 Uhr (Küche bis 21:30 Uhr)

Samstag: 11:30 durchgehend bis 22:00 Uhr (Küche bis 21:30 Uhr)

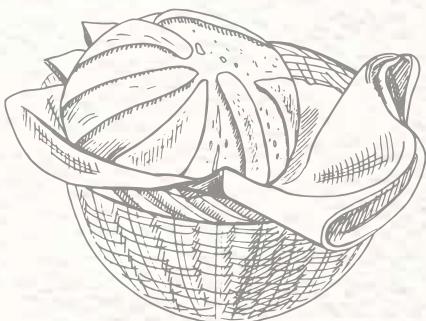
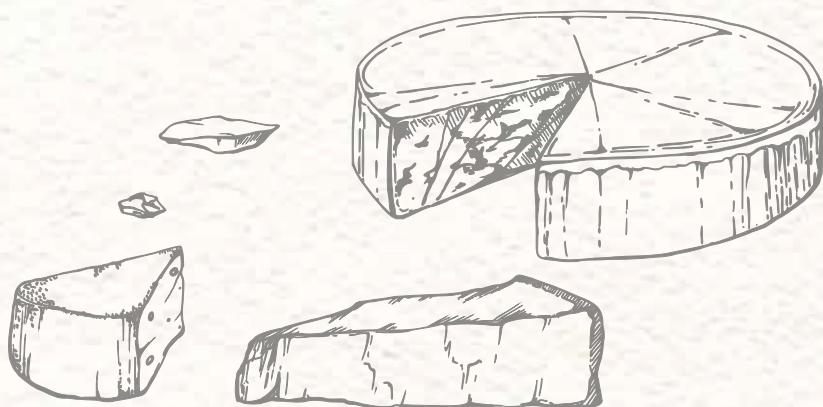
Sonntag und Feiertag: 11:30 durchgehend bis 21:30 Uhr (Küche bis 20:30 Uhr)

Dienstag: Ruhetag

📞 06101 5199113

Vorspeisen - Suppen

Tagessuppe ^g	5.90
Alioli mit Brot ^{a,1,2}	4.90
Knoblauchbrot	4.50
Hausgemachte Kartoffelchips ^{a,1,2} mit Sauerrahm-Dip	6.50
Oliven	6.90



Handkäse mit Musik ^{a,g} mit Brot und Butter	5.90
Halloumi Grillkäse ^{a,g,1,2} mit Knoblauchbrot und Salat	8.90
Gebackener Camembert ^{a,g} mit Preiselbeeren und Salat	7.90
Gebratene Champignons ^a mit Knoblauch auf Rucola	6.90

Hauptspeisen

Jägerpfanne gj	22.90
Rumpsteak-, Schweinefilet-, Putenstreifen in einer Champignonsoße und Spätzle, dazu Salat	
Schweinefilet g	22.50
mit Champignonsoße oder Sauce Béarnaise, Kroketten und Salat	
Landsberg Spieß j	27.50
Rumpsteak-, Schweinefilet-, Putensteak mit hausgemachten Kartoffelchips und Pfefferrahmsoße, dazu Salat	
Landsberg Steak	22.90
Gefüllte Schweinenacken mit Schafskäse und Speckzwiebel, dazu Kartoffelchips, Dip und Salat	
Rinderleber j	17.80
mit geschnittenen Zwiebeln, Bratkartoffeln und Salat	
Putensteak gj	21.90
mit hausgemachten Kartoffelchips, Grillgemüse, Kräuterbutter, Dip, dazu Salat	

Grillspezialitäten



Cevapčići aj,2	16.50
Hackfleischröllchen mit Djuvec Reis, Ajvar, Pommes, Zwiebeln und Salat	
Ražnjići j,2	17.90
Schweinespieße mit Djuvec Reis, Ajvar, Pommes und Salat	
Pola Pola aj,2	17.90
Fleischspieß, Ćevapčići mit Djuvec Reis, Ajvar, Pommes, Zwiebeln und Salat	
Pljeskavica Spezial j,g,2	22.90
würziges Hacksteak gefüllt mit Schafskäse, hausgemachte Kartoffelchips und Salat	
Grillteller für 1 Person gj,2,7	23.90
Hacksteak, Schweinesteak, Ćevapčići, Putensteak, Speck, Dujvec Reis, Ajvar, hausgemachten Kartoffelchips, Dip und Salat	
Gourmet Platte (für 2 Person) gj,2,7	55.00
Rumpsteak, Ćevapčići, Pljeskavica, Putensteak, Schweinefilet, Speck, mit Djuvec Reis, Ajvar, hausgemachten Kartoffelchips, Zwiebeln und Grillgemüse, dazu Salat	

First Class argentinisches Steak

Rumpsteak gefüllt mit Schafskäse ^{g.j.2} 31.50
und hausgemachten Kartoffelchips, dazu Salat

Rumpsteak ^{g.j.2} vom Grill mit Salat

Rumpsteak 200 gr.	28.50
Rumpsteak 300 gr.	33.00
Rumpsteak 400 gr.	42.50

Ribeye vom Grill mit Salat

Ribeye 200 gr.	32.50
Ribeye 300 gr.	36.50
Ribeye 400 gr.	44.50

Zu jedem Steak servieren wir 2 verschiedene Dips
und hausgemachten Kartoffelchips



Schnitzelgerichte vom Schwein

Schnitzel Wiener Art <small>a,c,j,g</small>	17.50
mit Zitrone, Preiselbeeren und Pommes, dazu Salat	
Frankfurter Schnitzel <small>a,c,j,g</small>	18.90
mit hausgemachter Grüner Soße, dazu Bratkartoffeln und Salat	
Paprikaschnitzel <small>a,c,j,g</small>	18.90
mit Paprikasoße, Pommes und Salat	
Champignons-Schnitzel <small>a,c,j,g</small>	18.90
mit frischen Champignons - Rahmsoße, Pommes und Salat	
Zwiebelschnitzel <small>a,c,j,g</small>	17.90
mit geschmorten Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln und Salat	
Bauernschnitzel <small>a,c,j,g</small>	21.90
mit geschmorten Zwiebeln, Speck und Spiegelei, dazu Bratkartoffeln und Salat	
Pfefferschnitzel <small>a,c,j,g</small>	18.90
mit Pommes und Pfefferrahmsoße, dazu Salat	
Jägerschnitzel	18.90
mit Jägerchampignonsoße und Pommes, dazu Salat	
Cordon Bleu Schnitzel "Art des Hauses" <small>a,c,j,g</small>	21.90
gefüllt mit Schafskäse und Pommes, dazu Salat	
Alle Schnitzel auch als Putenschnitzel möglich	
Aufpreis	2.00



Vegetarische Hauptspeisen

Vegetarischer Teller ^{a,c,g,j}

Gebratene Gemüse-Kreation der Küche mit Bratkartoffeln,
dazu Salat

17.90

Käsespätzle ^{c,j,g}

mit Röstzwiebeln und Salat

16.90

Frankfurter Grüne Soße ^g

mit 4 halben Eiern und Pellkartoffeln

15.90



Salate

Bunter Salatteller ^j

mit hausgemachtem Dressing

13.50

wahlweise mit:

- Ei und Champignons

15.50

- Pute

18.50

- Rumpsteakstreifen

23.50

Salatteller mit Maultaschen ^{a,g}

15.50

Salatteller

14.50

mit vegetarischen Maultaschen

Blattsalat

- klein
- groß

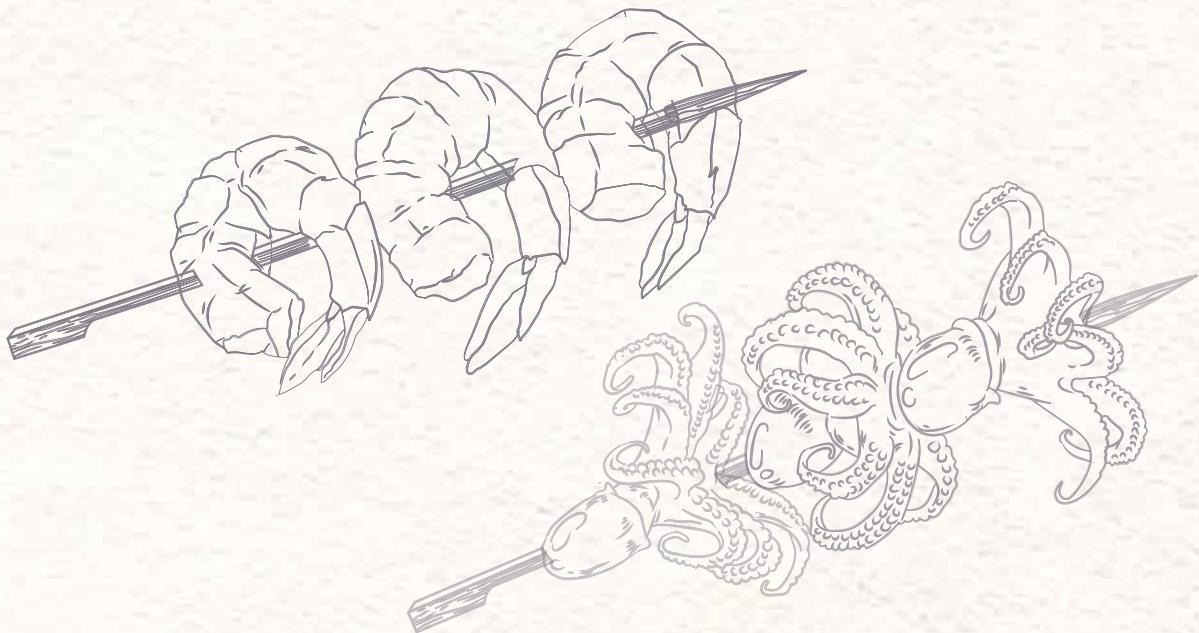
4.40
8.90

Tomatensalat mit Zwiebeln

4.40

Fisch und Meeresfrüchte

Calamari dalmatinische Art <small>a,i,1,2</small>	21.50
gegrillt mit Spinatkartoffeln, dazu Salat	
Gegrillter Garnelenspieß <small>a,i,j,1,2</small>	25.90
Garnelenspieß auf Knoblauchbrot mit Alioli, Spinatkartoffeln und Salat.	
Zanderfilet <small>g,j</small>	26.50
mit Salzkartoffeln auf Senf-Dillsoße und Salat.	
Heilbuttfilet "Pariser Art" <small>g,j</small>	24.50
mit Avocado, Cherrytomaten und Salzkartoffeln, dazu Salat.	



Für unsere kleinen Gäste

Kinderschnitzel mit Pommes <small>a,c</small>	7.90
Hacksteak mit Pommes <small>a,c</small>	7.90
Ćevapčići mit Ajvar und Pommes ²	7.90

Dessert

Landberg Eisteller ^g	6.50
Überraschung der Küche	
Eine Eiskugel nach Wahl ^g	2.00
Semifreddo ^{c,g,2}	7.90
Hausgemachter „Eis-Kuchen“ mit karamellisierten Mandeln oder mit Pistaziengeschmack	
Kaiserschmarrn mit Apfelmus	7.90
Lava Cake mit Vanilleeis und Mango-Schokosoße	8.50



Extra Beilagen

Pommes frites	4.90	Pfefferrahmsoße ^{g,4,10}	3.50
Bratkartoffeln	4.90	Champignonsoße ^g	3.50
Djuvec Reis ²	3.50	Paprikasoße ^g	3.50
Hausgemachte Kartoffelchips ^g	5.50	Kräuterbutter ^g	1.50
Grillgemüse	4.90	Butter ^g	1.00
Spinatkartoffeln	4.90	Ajvar ²	1.50
Geschmorte Zwiebeln	3.50		

Aufgrund der Küchenabläufe kann der 100% Ausschluss bestimmter Allergene nicht gewährleistet werden.

Hinweis Allergene:

- A. Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- B. Krebstiere und Kreberzeugnisse,
- C. Eier und -erzeugnisse
- D. Fisch und -erzeugnisse
- E. Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- F. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G. Milch und -erzeugnisse (einschließlich Laktose),
- H. Schalenfrüchte, d. h. Mandeln, Pistazien, Haseln-, Wal-, Kaschu-, Pekan-, Para-, Makadamia-, und Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- I. Sellerie und -erzeugnisse
- J. Senf und -erzeugnisse
- K. Sesam und -erzeugnisse
- L. Schwefeldioxid und Sulfite (Konzentration mehr als 10mg/kg oder 10mg/l), ausgedrückt als SO₂, MLupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N. Weichtiere und daraus gewonnenen Erzeugnisse.

Zusatzstoffe Speisen:

- 1. Konservierungsstoffe
- 2. Farbstoffe
- 3. Antioxidationsmittel
- 4. Süßungsmittel
- 5. Phosphat
- 6. Geschmacksverstärker

Zusatzstoffe Getränke:

- 1. koffeinhaltig, 2. mit Farbstoff(en), 3. chininhaltig, 4. mit Taurin, 5. geschwefelt (enthält Sulfite), 6. mit Schwärzungsmittel, 7. mit Phosphat, 8. mit Süßungsmittel, 9. mit Antioxidationsmittel, 10. mit Konservierungsstoff(en), 11. enthält Phenylalaninquelle, 12. mit Geschmacksverstärker(n), 13. gewachst, 14. erhöhter Koffeingehalt (32 mg/100 ml)

Biere

	Pilsner ^a vom Fass	0,3l / 0,5l	3.60 / 4.50
Radler ^a		0,3l / 0,5l	3.60 / 4.50
Radeberger, alkoholfrei ^a		0,33l	3.60
	vom Fass ^a	0,2l / 0,5l	2.70 / 4.50
	Edel Weißbier ^a vom Fass	0,5l	4.50
Allgäuer Büble Edel Weißbier, alkoholfrei ^a		0,5l	4.50
Krusovice Schwarzbier ^a		0,5l	4.50

Apfelwein Rapp's

Apfelwein pur, süß oder sauer	0,25l / 0,5l	2.90/ 4.90
Bembel	1l / 2l	9.00/ 17.00
Apfelwein Rosé	0,25l	3.90

Erfrischungsgetränke

 pepsi ^{1,2}	0,2l / 0,4l	2.90 / 4.50
 pepsi ^{1,2,8} ZERO ZUCKER	0,2l / 0,4l	2.90 / 4.50
 MIRINDA ²	0,2l / 0,4l	2.90 / 4.50
 SCHWIP SCHWIP ^{1,2}	0,2l / 0,4l	2.90 / 4.50
 7UP	0,2l / 0,4l	2.90 / 4.50
 SELTERS ² aus Selters am der Lahn	0,25l / 0,75l	2.70 / 6.20
 SELTERS ² aus Selters am der Lahn	0,25l / 0,75l	2.70 / 6.20
 Schweppes Tonic Water ³ / Bitter Lemon ^{3,9} / Ginger Ale ²	0,2l	3.20

Baitida Passion
Mangaroca
Batida de Coco
Majacuranektar
frische Minze

8.00


Apfelwein Sprizz
Apfelwein, Aperol, Wasser
4.50

Aperol Sprizz
Aperol, Prosecco, Wasser
7.50

Longdrinks

4cl Spirituose im 0,3l Glas

Jacky Cola ^{1,2}	8.00
Cuba Libre ^{1,2}	8.00
Bombay Gin Tonic ³	8.00
Hendrick's Gin Tonic ³	10.00
Vodka Tonic ³	8.00
Campari Soda ²	6.50
Campari Orange ²	7.00
Lillet Wild Berry	7.50
Hugo	7.50

Liköre & Bitter 4cl

Licor 43 ²	4.90
Averna	4.90
Baileys ²	4.90
Jägermeister	4.90
Ramazzotti	4.90
Sambuca	4.90
Fernet Branca/ Brancamenta	4.90
Kruskova	4.90
Maraska Pelinkovac kroatischer Kräuterlikör	4.90

Brandy, Cognac & Co 4cl

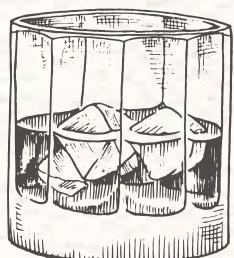
Cardenal Mendoza	7.00
Carlos I	7.00
Osborne Veterano	5.50
Hennessy	7.00

Spirituosen

José Cuervo Tequila <i>Braun/ Weiß</i>	2cl	3.50
Hierbas	2cl	3.50
Grappa	2cl	3.50
Vodka Absolut	4cl	4.50
Havana Club 3 Años	4cl	4.50
Havana Club 7 Años	4cl	6.00
Bacardi Carta Blanca	4cl	4.50
Gin Bombay Sapphire	4cl	6.50
Gin Hendrick's	4cl	6.50
Sliwowitz	2cl	3.50
LANTENHAMMER VOM SCHLIERSEE:		
Williamsbirnenbrand	2cl	6.00
Marillenbrand	2cl	6.00
Wildkirschbrand	2cl	7.00
Haselnuss Spirituose	2cl	6.00

Whisky & Bourbon 4cl

Chivas Regal ²	8.00
Johnnie Walker Red ²	6.00
Johnnie Walker Black ²	8.00
Jack Daniel's	6.50
John Jameson ²	7.00



Fruchtsäfte

	0,2l	0,4l
Apfelsaft	2.90	4.50
Orangensaft	2.90	4.50
Johannisbeernektar	2.90	4.50
Maracujanektarsaft	2.90	4.50
Cranberrynektar	2.90	4.50

Alle Säfte auch als Schorle

Erfrischende Minz-Getränke 5.90

- Maracuja-Minze
- Johannisbeer-Minze
- Cranberry-Minze

Heiße Getränke

Café Crème	3.00
Espresso	2.60
Espresso Macchiato	2.80
Doppelte Espresso	4.00
Doppelte Espresso Macchiato	4.20
Cappuccino	3.50
Milchcafé	3.90
Latte Macchiato	3.90
Tee	2.90
- Kamillentee	
- Earl Grey	
- Früchtetee	
- Grüner Tee	
Frischer Minztee	3.90
Ingwer - Minztee	3.90



Cocktails

Tinto de Verano	8.00
Rotwein ⁵ , Zitrone, Sprite	
Mai Tai	9.00
Rum, Zitrone, Apricot Brandy ⁵ , Mandelsirup, Maracuja, Ananas	
Caipirinha	8.00
Cachaca, Limette, brauner Zucker	
Mojito	8.00
Rum, Limette, Minze, Zucker	

Aperitifs 4cl

Kir Royal ²	5.50
Campari ²	4.50
Aperol ^{2,3}	4.90
Sherry Fino	4.90
Sandeman Portwein	4.90
Martini Bianco ^{2,5} / Rosso ² 5cl	4.90
Teranino ²	4.90

Alkoholfreie Cocktails

Lemon Squash	6.50
Limette, Zucker, Ginger Ale ²	
Mojita	7.00
Minze, Limette, Zucker, Ginger Ale ²	
Refresco Casaro	7.00
Hausgemachte Limonade	
Hugo Virgin	7.00
Holundersirup, Ginger Ale ² , Wasser	



Offene Weißwein

		0,1l	0,2l
Riesling – Jakob Jung, trocken ⁵	Im Duft fruchtig-frisch, am Gaumen Apfel-, Pfirsich- und Zitrusaromen, feine Mineralität und grandioser Trinkfluss. Deutschland/Rheingau	3.50	6.90
Grauburgunder – Matthias Gaul, trocken ⁵	In der Nase kitzeln Kräuter- und Zitrusnoten, am Gaumen ist er herrlich frisch mit einer angenehmen zarten Würze. Deutschland/Pfalz	3.50	6.50
Sauvignon Blanc – Oliver Zeter, trocken ⁵	Dieser Sauvignon Blanc aus der Pfalz ist ein frischer und ausdrucksstarker Wein, der durch sein reiches Bouquet und seine elegante Struktur begeistert. Deutschland/Pfalz	3.80	7.20
Grasevina Feravino, trocken ⁵	Goldgelb, fruchtige Nase, mild, leichte Melone Kroatien/Slowenien	3.80	7.20

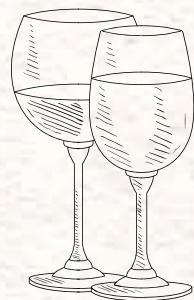
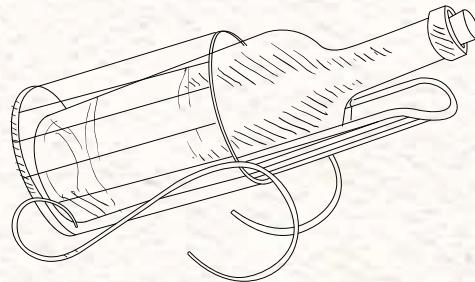
Offene Rosé

		3.80	7.50
Susanne Wild, trocken ⁵	Der Roséwein zeichnet sich durch seine leuchtend rosa Farbe und ein fruchtiges Aroma von Beeren und Zitrusfrüchten aus. Am Gaumen ist er erfrischend und leicht mit einer ausgewogenen Säure. Der Abgang ist angenehm und langanhaltend. Deutschland/Rheinhessen	3.80	7.50
Premium Kutjevo, trocken ⁵	Sanftes Lachsrosa schmeckt nach Berrenfrüchte, Preiselbeere und frischen Kräutern. Seidig im Mund mit schöner Mineralität. Kroatien/Slowenien	3.80	7.50



Offene Rotwein

		0,1l	0,2l
Merlot Konavle, trocken ⁵		3.50	6.50
Intensives Rot, erdig, Pflaume, weich Kroatien/Dalmatien			
Fantini Vanita Nero d'Avola, trocken ⁵		3.80	7.20
Aus der Nero d'Avola-Traube hergestellt, einer in Sizilien heimischen Sorte. 50% reifen 6 Monate lang in Tanks und die anderen 50% in Holzfässern. Italien/ Sizilien			
Chateau Nicot Bordeaux Rouge, trocken ⁵		3.80	7.50
Herb-saftig, Aromen von dunklen Beeren und Kirschen mit einer erdigen Würze. Viel Cabernet Sauvignon mit etwas Merlot. Ein typischer Bordeaux vom Westufer der Gironde. Frankreich/ Bordeaux			
Rafael Cambra Soplo, trocken ⁵		3.80	7.50
Soplo ist eine Liebeserklärung an den saftigen, knusprigen Roten für die schönen Tage. Elegant verbindet der Wein Frische und Tonizität in einer harmonische Struktur mit Noten von schwarzen Früchten und Gewürzen. Spanien/ Valencia			



Schaumweine



Prosecco Spumante DOC; brut ⁵	0.1l	5.20
Mionetto, Valdobbiadene, Treviso, Italien	0.2l	11.00
Feines Mousseux mit einer erfrischenden Säure, mit einem Aroma, das an Honig und Akazie erinnert, sehr lecker		
Prosecco Spumante DOC; extra dry ⁵	0.75l	28.00
Mionetto, Valdobbiadene, Trviso, Italien		
Feine Perlage, angenehme Säure, intensiver fruchtiger Duft nach Aprikose und Honig, zart hellgelbe Farbe		

Flaschenwein 0.75l

Weiß:

Metzger Blanc de Noir, trocken⁵ 29.90

Zart lachsfarben leuchtet der Spätburgunder Blanc de Noir von Uli Metzger im Glas. Im eleganten Bukett finden wir Noten von hellen Blüten, gelbem Apfel und Aprikose. Animierend frisch am Gaumen, mit einem spannungsgeladenen Wechselspiel aus feiner Frucht und lebendiger Säure.
Deutschland/Pfalz

Philipp Kuhn Chardonnay vom Kalkmergel, trocken⁵ 49.50

Ausdruckstarker, charismatischer Chardonnay aus dem Holzfaß. Ein frankophiler Geschmack von einem deutschen Chardonnay- Weinberg! Feine Hefe- Brochennoten verbinden sich mit Mineralität, intensiver Frucht und Schmelz. Samtiger Typ, mit kraftvoller Struktur. Vollreife Aromen nach überreifen gelben Früchten, Aprikosenkompott, Orangeschale ein Hauch Walnuss.
Deutschland/Pfalz

Grasevina Feravino, trocken⁵ 24.50

Goldgelb, fruchtige Nase, mild, leichte Melone
Kroatien/Slowenien

Grasevina Krauthaker, trocken⁵ 38.00

Goldgelb, Harmonisch, lebhafter Geschmack, vollmundig, Pfirsich
Kroatien/Slowenien

Malvazija Kabola, trocken⁵ 42.00

Grüngelb im Glas, frischer Apfel, leicht mineralisch, erfrischend, Weinbergspfirsich
Kroatien/Istrien

Monte Zovo Lugana Le Civaie Terrable, trocken⁵ 42.00

ist ein hervorragender Weißwein mit einer hellen, strohgelben Farbe und einem verführerischen Duft von Pfirsichen und Aprikosen.
Italien/ Venetien

Elena Walch Pinot Bianco, trocken⁵ 55.00

Bereits das leuchtende Strohgelb des Weines wirkt hochwertig und auch die Nase mit ihren Aromen von Äpfeln und Kräutern begeistert sofort. Am Gaumen wirkt der Wein lebendig und mineralisch-klar. Und der Abgang zeigt durch seine Eleganz die ganze Klasse dieses Weißweines auf.
Italien/Südtirol

Rot:

Eppelmann Cabernet Sauvignon & Merlot, trocken⁵ 47.00

Die Beschreibung der Jury: „Sauerkirsche und Vanille, schön eingebundenes Holz, auch dunkle Kirschmarmelade, etwas Teer, Noten von Lakritz und Kaffee, herb-würzig, eher dunkler Typ; sehr dicht und lang am Gaumenreife Brombeere und zarte Rauchigkeit“
Deutschland/Rheinhessen

Korlat Syrah, trocken⁵ 47.00

Dunkelrot-lila, reife Beeren, warm, würzig
Kroatien/Dalmatien

Refosco Veralda, trocken⁵ 49.50

Rubinrot, dunkle Waldfrüchte, Kirsche, Brombeere, mit feiner dunkler Schokolade, im Abgang feine frische Tannine.
Kroatien/Istrien

San Marzano Primitivo Sud⁵ 42.00

Rubinroter Wein mit violetten Reflexen. Aromen von reifen Kirschen und Pflaumen, sowie Kakao und Vanille. Samtige Textur am Gaumen. 6 monatiger Ausbau in französischer und amerikanischer Eiche. Körperreich mit warmem, langen Nachhall.
Italien

Kaapzicht Kaleidoscope, trocken⁵ 35.00

Eine Harmonie von Aromen schwarzer und roter Beeren, Teeblättern und Gewürzen laden uns zu einem Schluck dieser leicht zu trinkenden Komposition ein. Die sanfte Struktur mit weichen Tanninen, die einen Kern aus süßen Beerenfrüchten tragen, sorgt für eine gewisse Süffigkeit. Mittlerer Körper mit einem abgerundeten, herzhaften Abgang.
Südafrika

