



Das prächtige Gebäude der Alten Zollstation, 2016 aufwändig von Grund auf saniert, ist wahrlich geschichtsträchtig: Der erste Besitzer der Taverne, die hier stand, wurde bereits in Urkunden aus dem Jahr 1472 erwähnt. Von den Fuhrleuten, die damals die „Güldene Salzstraße“ benutzten, kassierte er den Wegezoll. Das Anwesen in seiner heutigen Form stammt aus dem 17. Jahrhundert und wurde 1840 und 1861 nach Bränden erneuert und vergrößert. Noch heute existieren Zeugnisse dieser Geschichte, die mit viel Liebe gepflegt werden: Die massive Holzbalkendecke im Gastraum „Alte Saline“ ist ein Prunkstück. Die Farbgestaltung des Hauses beachtet



den Denkmalschutz, etwa bei Details wie den roten Fensterstöcken, die im Mittelalter Macht und Wohlstand symbolisierten. Wandschränke, Winkelbescbläge, Fensterelemente – in der Alten Zollstation gibt es einiges an historischen Kleinoden zu entdecken. Als Landhotel bietet das Haus stilvoll-gemütliche Zimmer, vom Einzel- bis Familienzimmer. Die Küche stellt alle zwei Monate eine neue Speisekarte zusammen, die Tageskarte wechselt regelmäßig. Verarbeitet werden auch Produkte des biologisch nach Naturland-Richtlinien bewirtschafteten Katharinenhofs, der nur 300 Meter Luftlinie vom Gasthaus entfernt liegt.



SO RESERVIEREN SIE:

PR*

Gasthof Landhotel Alte Zollstation

Adresse:	Trostbergerstr. 1 83132 Pittenhart
Telefon:	08624/87 98 95 7
Telefax:	08624/87 98 95 8
Inhaberin:	Irmengard Tremel
Öffnungszeiten:	Dienstag von 17.00 bis 23.00 Uhr Mi. bis So. von 9.00 bis 23.00 Uhr
Preise Hauptgang:	EUR 9,90 bis EUR 23,-
Sitzplätze:	100
Garten/Terrasse:	130 Sitzplätze
Kreditkarten:	Mastercard, Visa, EC-Cash
Internet:	www.altezollstation.de

* siehe Hinweis Editorial

Brotzeitkarte

Aus der Wurstküche

2 Stück Wollwürste mit Bratensoße und Kartoffelsalat	6,90 €
Currywurst mit Pommes und selbstgemachter Currysoße	5,90 €
Milzwurst gebacken mit Kartoffelsalat	6,90 €

So an Kas'

Obatzda bunt garniert, mit dunklem Brot	6,90 €
Andechser Bio Camembert mit Tomate und dunklem Brot	6,90 €

Was deftig's

Kalter Braten mit Meerrettich, Gurke und Brot	5,90 €
Geräuchertes mit Gurke und Tomate, Brot und Butter	7,90 €
Zollstation's Brotzeitteller mit Butter und Brot	8,90 €

Zollstation's Schmankerl

Vorspeisen

Renkenmatjes trifft Renkenmatjestatare mit Zupfsalaten und Kartoffeldressing	13,90 €
Carpaccio von der Goggiarübe und geräucherte Entenbrust mit Zupfsalaten, Walnussdressing	9,90 €

Hauptspeisen

Rücken vom Maibock mit violetter Karotte, Brokkoli und Kräutergnocchi	19,80 €
Gebratene Brust vom Schwarzfeder-Huhn mit Pak Choi und Kartoffelkücherl	18,90 €
Lasagne aus Aubergine und Zucchini mit Taleggio – Low carb –	10,90 €
Jakobsmuschel trifft Forelle auf Parmaschinkenrisotto mit grünem Spargel und Limettensauce	18,90 €
„Wiener Art“ mit Bratkartoffeln und Salat	10,90 €
Ofenfrischer Schweinebraten mit Dunkelbiersauce zweierlei Knödeln und Salat	9,90 €
Filetpfanderl vom Schweinefilet mit Champignonrahm, Spätzle und Brokkoli	13,90 €
Zwiebelrostbraten vom bayerischen Mastbullen mit Bratenjus und Bratkartoffeln dazu Salat	17,90 €
Rinderfiletsteak vom bayerischen Mastbullen auf Kaffeesoße, Süßkartoffelstrudel und Grillgemüse	22,90 €
Käsespätzle mit Röstzwiebel und Blattsalate	9,90 €
Riesengarnelen mit Linguini, Zucchini und Tomaten in einer leichten Knoblauchsauce	13,90 €
Zanderfilet gebraten an Rieslingsoße mit Salzkartoffeln und Salat	14,90 €

Dessert

Apfelkücherl mit Vanilleeis, Sahne und Früchte	5,90 €
Apfel- oder Topfenstrudel mit Vanilleeis, Sahne und Früchte	5,90 €
Bitte fragen Sie nach unserem täglich wechselnden Kuchen- und Tortenangebot	
Kuchen	Stück 3,20 €
Torten	Stück 3,60 €