

Landgasthaus Zohre

Regionale Spezialitäten und mehr...



Zur Einstimmung ein Aperitif

380. Sarti Spritz	6.90
382. Limoncello-Mango-Spritz	6.90
383. Lillet Wild-Berry	6.90
384. Prosecco	6.50
385. Aperol-Spritz	6.90
386. Hugo hausgemacht.....	6.90



*Falls Sie Allergiker sind, so erwähnen
Sie das bitte bei Ihrer Bestellung!

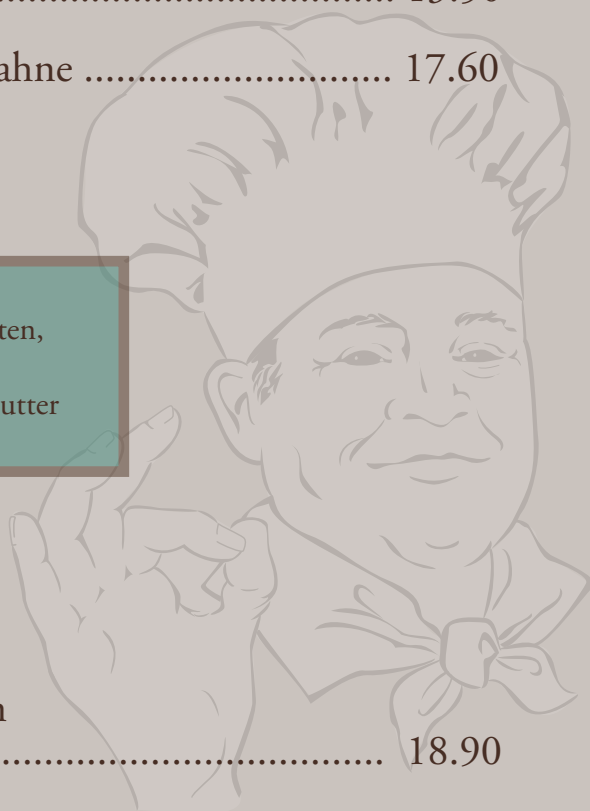
Reibekuchen zum Sattessen

*Jeden Mittwoch und Donnerstag außer an Feiertagen

- 91. dazu Apfelmus mit Preiselbeeren 12.50
- 92. dazu frische Champignons in Rahmsoße 13.50
- 93. dazu geräucherten Lachs mit Meerrettich-Sahne 17.60

Zu allen Reibekuchengerichten,
wie bei Mutter,
servieren wir Graubrot und Butter

- 90. ab vier Personen - Reibekuchen-Variationen
mit verschiedenen Beilagen (pro Person) 18.90



... aus dem Suppentopf

01. Rinderkraftbrühe "Royal" 7.20
mit Eierstich und Markklößchen
03. Frische Tomatensuppe  7.20
mit Basilikum verfeinert

* zu unseren Suppen reichen wir ofenfrisches Baguette

Vorspeisen und Kleinigkeiten

14. Ofenkartoffel  12.90
mit gebratenen Champignons, Kartoffelcreme und Salatgarnitur
15. Gebackene Kartoffelschiffchen  12.90
dazu drei Dips und kleiner gemischter Salat
17. Gebackener Camembert  11.90
mit Preiselbeeren, Baguette und Butter
19. Bruschetta  9.90
darauf Tomatenwürfel, rote Zwiebeln, Knoblauch, mariniertes Rucola, Parmesan

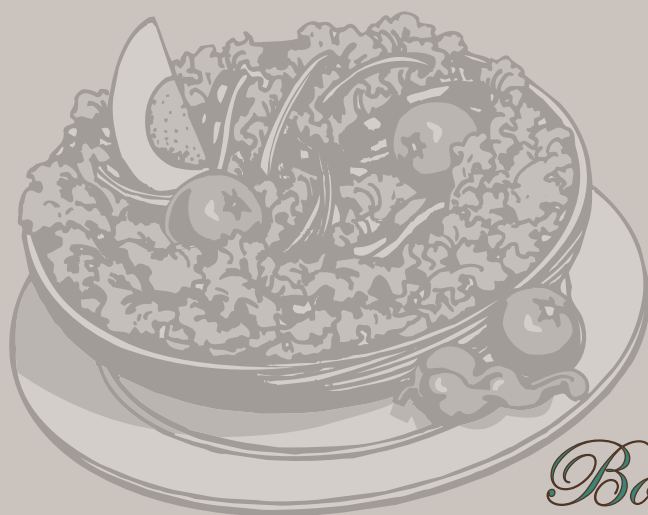
Flammkuchen

40. Der Klassiker 13.50
Kräutercreme, Speckwürfel und frische Zwiebeln
42. Der Mediterrane  14.60
mit Tomate Mozzarella dazu Basilikumpesto und Oliven
43. Der Pikante 18.90
mit geräuchertem Lachs dazu Lauchzwiebeln, Cockailtomaten und Meerrettich

FrISChe Blattsalate Gurken, Tomaten, Möhrenstreifen, Paprika mit ...

- | | | |
|-----|--|-------|
| 20. | ... frischen Salaten und Hausdressing (kleiner Salat) | 9.80 |
| 21. | ... gebratenem Hähnchenbrustfilet
dazu hausgemachte Knoblauch-Creme und frische Champignons | 17.90 |
| 22. | ... gebratenem Lachsfilet (160g)
mit Senf-Honig-Dip | 19.90 |

* zu allen Salaten reichen wir unser Haus-Dressing, Joghurt-Dressing
oder ein dunkles Balsamico-Dressing und ofenfrisches Baguette



Bowls

...frisch, knackig, lecker & gesund

Basmatireis, Frühlingslauch, Feta, Rotkohl, Avocado, Röstzwiebeln,
Blattsalate, Spitzkohl, Karotten, Erdnüsse, Edamame

Wahlweise mit:

- | | | | |
|-----|--|---|-------|
| 30. | Falafel |  | 16.70 |
| 31. | Hähnchenbrustfilet, gekochtem Ei | | 18.90 |
| 32. | Lachsfilet | | 22.30 |
| 33. | Roastbeef | | 22.30 |

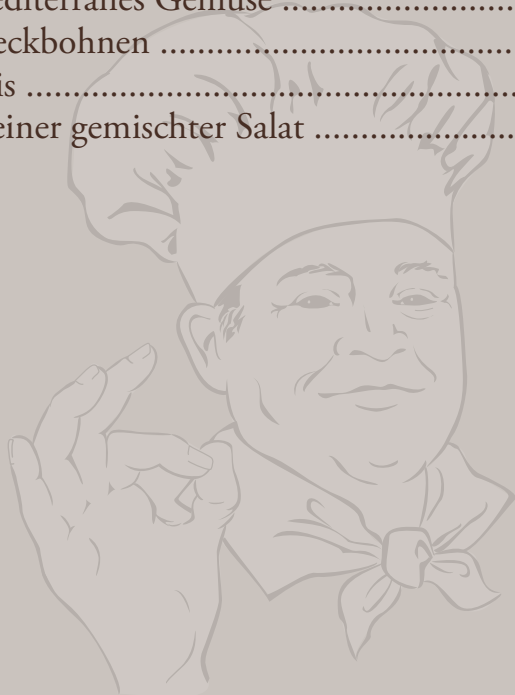
Steaks

- | | | |
|-----|---|-------|
| 45. | Rumpsteak mit Champignons und Zwiebeln | 25.70 |
| 46. | Rumpsteak mit Pfeffersoße | 25.50 |
| 47. | Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter | 25.50 |

Beilagen

... Auswahl an Beilagen zusätzlich zum Steak oder zu anderen Gerichten:

- | | | |
|------|--------------------------------|------|
| 100. | Rösti | 3.20 |
| 101. | Kroketten | 3.20 |
| 102. | Bratkartoffeln | 3.40 |
| 103. | Landkartoffeln | 3.40 |
| 104. | Pommes Frites | 3.20 |
| 105. | Süßkartoffel Pommes | 3.80 |
| 106. | Frische Champignons | 4.40 |
| 108. | Mediterranes Gemüse | 4.40 |
| 111. | Speckbohnen | 4.40 |
| 113. | Reis | 4.40 |
| 115. | Kleiner gemischter Salat | 4.40 |



Sie mögen es ein wenig feuriger?
Fragen Sie nach unseren **Scharfmachern!**
(Chili-Flocken,
Chilisauce und extra-scharfes Chili-Pulver)



Fisch

50. Lachsfilet „Rösti“ 21.90
Frisch gebratenes Lachsfilet (160 g) an Kräuter-Limonenbutter mit hausgemachten Rösti und Salatgarnitur
52. Räucherlachs „Rösti“ 19.60
Kalter Räucherlachs (120 g) an Kräuterschmand, Honig-Senf-Dip mit hausgemachten Rösti und Salatgarnitur

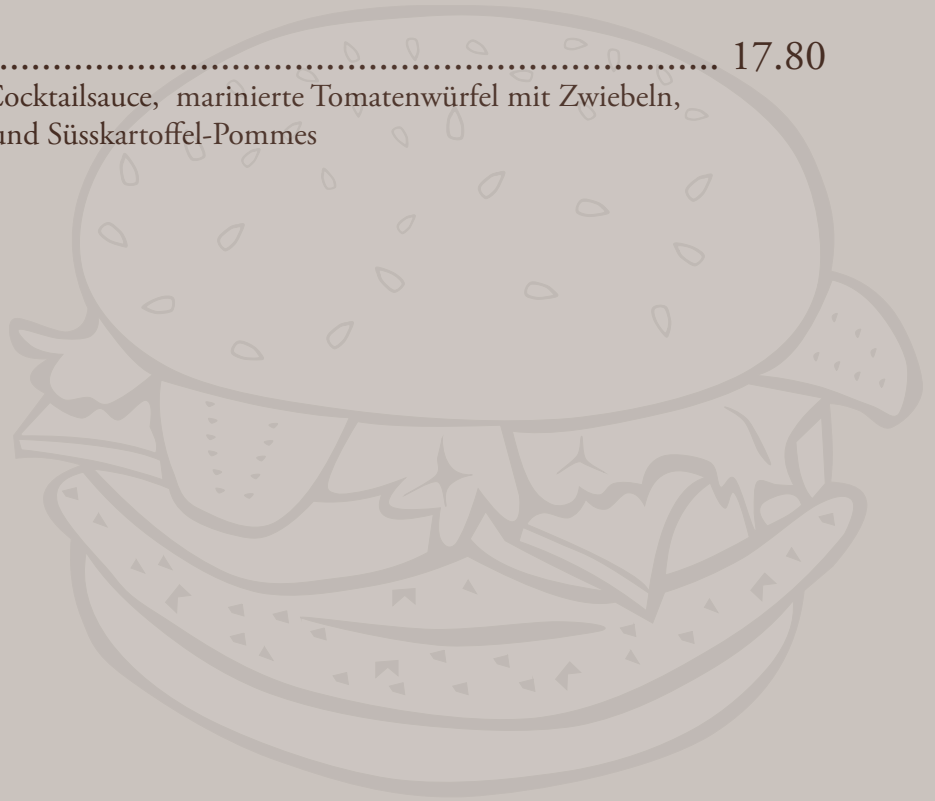
Pasta

55. Pasta mit frischen Champignons und Hähnchenbrustfilet 19.90
mit Streifen vom Hähnchenbrustfilet, frischen Champignons, getrockneten Tomaten, Zucchini und Kräuter-Tomaten-Soße
57. Pasta Vegetarisch  16.70
mit geschmortem Zucchini, Cockailtomaten, Knoblauch, Rucola und Parmesan



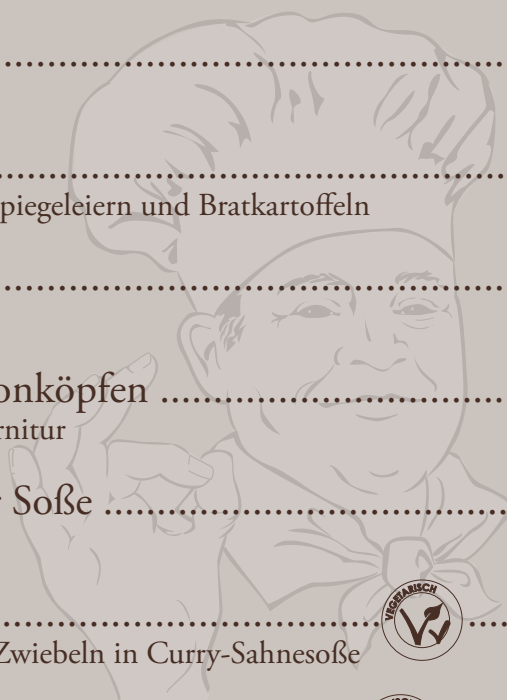
Lohre 's handgemachte Burger

60. Lohre's Classic-Burger 18.90
mit Rindfleischpatty, geschmorten Zwiebeln, Bacon, Käse,
Kartoffelcreme-Dip und Süsskartoffel-Pommes
61. BBQ-Burger 19.90
Rindfleischpatty, Bacon, marinierter Kohl, BBQ-Sauce, geschmorte Zwiebeln,
beidseitig gebratenes Spiegelei, Kartoffelcreme-Dip und Süsskartoffel-Pommes
63. Mediterraner Burger 17.80
Vegetarischer Patty, geschmortes mediterranes Gemüse,
Kartoffelcreme-Dip und Süsskartoffel-Pommes
64. Chicken-Burger 17.80
Hähnchenbrustfilet, fruchtige Cocktailsauce, marinierte Tomatenwürfel mit Zwiebeln,
Parmesan, Kartoffelcreme-Dip und Süsskartoffel-Pommes



Gutes aus der Landgasthausküche

- | | | |
|-----|---|-------|
| 70. | Hähnchenbrustfilet
mit frischen Champignons und Zwiebeln dazu Kräuterdip,
Herzoginkartoffeln Salatgarnitur | 18.90 |
| 71. | Fruchtiges Hähnchenbrustfilet
mit Himbeer-Hollandaise, gebackenen Früchten und Kroketten | 18.90 |
| 72. | Hähnchencurry nach Landgasthaus Art
mit Reis, Paprika, Champignons, Zucchini und Zwiebeln in Curry-Sahnesoße | 18.90 |
| 75. | Sahnegeschnetzeltes mit frischen Champignons
dazu hausgemachte Rösti und Salatbeilage | 19.90 |
| 76. | Schlemmerpfanne Golddorf
Filet vom Jungschwein dazu Rahmchampignons, Bratkartoffeln und gemischter Salat | 24.50 |
| 78. | Grillteller nach Art des Hauses
drei verschiedene Fleischsorten gegrillt dazu Pfannengemüse,
Kräuterbutter und Bratkartoffeln | 24.90 |
| 80. | Schnitzel nach Art der Jäger
dazu Pommes Frites | 17.90 |
| 81. | Thüler Krüstchen
Schnitzel mit geschmorten Champignons, zwei Spiegeleiern und Bratkartoffeln | 21.90 |
| 82. | Balkanschnitzel
dazu Pommes Frites | 17.90 |
| 83. | Schnitzel mit gebratenen Champignonköpfen
und Sc. Hollandaise dazu Kroketten und Salatgarnitur | 21.90 |
| 86. | Saftige Schaschlik-Spieße in pikanter Soße
dazu Salatgarnitur und Bratkartoffeln | 16.90 |
| 87. | Tofucurry nach Landgasthaus Art
mit Reis, Paprika, Champignons, Zucchini und Zwiebeln in Curry-Sahnesoße | 17.50 |
| 88. | Sahnegeschnetzeltes aus Tofu mit frischen Champignons ..
dazu hausgemachte Rösti und Salatbeilage | 17.90 |
| 89. | Sellerie-Schnitzel mit gebratenen Champignonköpfen
und Sc. Hollandaise dazu Kroketten und Salatgarnitur | 16.90 |



Dessert, Kaffee & Co

600.	Gebackene Apfelringe mit Vanilleeis und Sahne	7.70
601.	Lustiger Lutz drei Kugeln gemischtes Eis mit Sahne	6.60
602.	Lohres Dessertvariation dunkle Mousse au Chocolat mit Schokosplittern, weiße Mohnmousse mit Waldfruchtsoße, kleine Creme Brûlée mit Früchten garniert	8.90
603.	Waffeln mit Puderzucker 2 Waffeln mit Puderzucker	5.50
604.	Waffeln mit heißen Kirschen 2 Waffeln mit heißen Kirschen, Vanilleeis und Sahne	7.20
500.	Tasse Kaffee	2.80
501.	Pott Kaffee	4.90
505.	Milch Kaffee	3.20
508.	Tasse Espresso	3.30
510.	Espresso Macchiato	4.20
506.	Latte Macchiato	4.20
504.	Tasse Cappuccino	3.40
513.	Glas Tee	2.80
511.	Tasse Kakao mit Sahne	3.20

Alkoholfreie Getränke

200. Mineralwasser	0,25 l	2.90
201. Mineralwasser	0,75 l	7.20
202. Stilles Wasser	0,25 l	2.90
203. Stilles Wasser	0,75 l	7.20
205. Coca Cola	0,33 l	3.40
211. Coca Cola Zero	0,33 l	3.40
214. Fanta	0,33 l	3.40
217. Sprite	0,33 l	3.40
219. Krombacher Spezi	0,33 l	3.40
221. Krombacher Spezi Zero	0,5 l	4.90
252. Fassbrause Mango	0,33 l	3.60
253. Fassbrause Holunder	0,33 l	3.60
254. Fassbrause Johannisbeere	0,33 l	3.60
255. Fassbrause Zitrone Naturtrüb	0,33 l	3.60
234. Vitamalz	0,33 l	3.60
233. Rhabarber Schorle	0,33 l	3.60
235. Kirschsafft	0,3 l	3.60
239. Kirsch - Banane	0,3 l	3.60
242. Bananensaft	0,3 l	3.60
244. Apfelsaft	0,3 l	3.60
246. Apfelschorle	0,3 l	3.60
250. Orangensaft	0,3 l	3.60
252. Maracujaschorle	0,3 l	3.60

* alle 0,3l und 0,33l Getränke sind auch in der 0,5l Variante verfügbar.

- | | |
|--|------|
| 280. Lohre's Hausgemachte Limonade - Cranberry | 4.90 |
| Cranberry-Soda, Rohrzucker, frisch gepresste Limette und Minze | |
| 281. Lohre's Hausgemachte Limonade - Maracuja | 4.90 |
| Limette, Zitronenmelisse, Rohrzucker, Maracuja, Kirschsafft und Soda | |

Die Empfehlung des Hauses:

Lohre's Hausgemachte Limonade

in den frischen Varianten

Maracuja & Cranberry



Spirituosen

560.	Amaretto	2.90	572.	Nuts & Nougat	2.70
561.	Asbach Uralt	2.90	573.	Williams Christ Birne	3.20
562.	Bailey Irish Creme (4cl)	4.40	574.	Obstler Prinz	3.50
563.	Berliner Luft	2.70	575.	Sambuca dunkel	3.40
564.	Bullenauge	2.90	576.	Sambuca hell	3.40
565.	Cognac	4.20	577.	Steinhäger	2.90
566.	Eierlikör	2.80	579.	Tequila Gold	3.50
567.	Grappa	3.50	580.	Tequila Silver	3.40
568.	Grashüpfer	2.70	581.	Omas Vanilletraum	2.40
569.	Jägermeister	2.90	582.	Wacholder	1.70
570.	Kartoffelschnaps	2.80	583.	Weizenkorn	1.70
571.	Kirsch	2.70	584.	Wodka	3.40

* alle Spiritouesen 2 cl.

Aperitif

380.	Sarti Spritz	6.90
382.	Limoncello-Mango-Spritz	6.90
	Mango-Sirup, Limoncello, Zitronen, Sekt und Soda	
383.	Lillet Wild-Berry	6.90
384.	Prosecco	6.90
385.	Aperol Spritz	6.90
386.	Hugo hausgemacht	6.90

Digestif

395.	Malteser	2 cl	3.10
122.	Jubiläumsaquavit	2 cl	3.10
123.	Ramazotti	2 cl	3.10
124.	Ouzo	2 cl	2.90
128.	Boonekamp	2 cl	3.10
132.	Swartenagen	2 cl	3.10
141.	Underberg	2 cl	3.20
142.	Fernet Branca	2 cl	3.10
143.	Gammel Dansk	2 cl	3.10
144.	Averna	2 cl	3.10
146.	Kümmerling	2 cl	3.10
147.	Linie-Aquavit	2 cl	3.10
148.	Williams Christ Birne	2 cl	3.20



Longdrinks

350. Gin Tonic € 6.90
Wahlweise mit Limette, Zitrone oder Gurke
352. Rosemary Gin Fizz € 6.90
Gin, naturtrüber Apfelsaft und Rosmarin

Longdrinks alkoholfrei

345. Gin Tonic alkoholfrei..... € 6.50
Wahlweise mit Limette, Zitrone oder Gurke
346. Rosemary Gin Fizz alkoholfrei € 6.50
Gin, naturtrüber Apfelsaft und Rosmarin

Whiskys und Whiskeys

530. Ardmore € 4.90
Honig und Heidekraut mit einem Hauch von Toffee und Zimt, dezente Torfnote 
551. Talisker € 4.90
Würzig-rauchig, pfeffer, Torf, Meerwasser, Malz, getrocknete Früchte, Rauch, Malz 
553. Jameson..... € 3.70
Vanille, zitrus, Karamell und etwas Eiche 
554. Tullamore Dew € 3.70
Malz, Zitrone und Vanille, dahinter Honig und würziges Holz 
555. Bushmills € 3.70
Honig, reife Früchte, malzige Süße mit einem Hauch Vanille 
556. Jack Daniel's Old No. 7 € 3.70
Eiche, Vanille, Zimt, Karamell 
557. Tobermory € 5.60
Getrocknete Früchte, Orange, Zitrus, Rosinen, dunkle Schokolade und subtile Gewürze 
558. Dalwhinnie € 5.20
Heidekraut, Torf, Vanille, Eiche, Zitrusfrüchte 
559. Aberfeldy € 4.90
Honig, Früchte, Gewürze, Vanille, wenig Rauch 

* Die Preise beziehen sich auf 2cl. Bestellungen von 4cl sind ebenfalls möglich.
Wir bieten zum individuellen Genuss, entweder Nosing-Glasses oder Tumbler an.

Biere

301. Pils	0,5	l	5.20
302. Pils	0,3	l	3.20
324. Krombacher Pils Pitcher	1,5	l	15.00
325. Pils Alkoholfrei (0,0%)	0,5	l	5.20
326. Pils Alkoholfrei (0,0%)	0,3	l	3.20
304. Pils-Cola	0,3	l	3.20
307. Pils-Wasser	0,3	l	3.20
310. Radler	0,3	l	3.20
313. Radler Alkoholfrei (0,0%)	0,3	l	3.20
314. Alster	0,3	l	3.20
317. Flieger	0,3	l	3.20
320. Starnberger Hell	0,5	l	5.20
321. Starnberger Hell	0,3	l	3.20
322. Krombacher Kellerbier	0,5	l	5.20
323. Krombacher Kellerbier	0,3	l	3.20
330. Krombacher Dunkel	0,5	l	3.20
331. Krombacher Dunkel	0,3	l	3.20
333. Weizen Hell vom Fass	0,3	l	3.50
334. Weizen Hell vom Fass	0,5	l	5.20
335. Weizen Hell vom Fass mit Banane	0,5	l	5.40
336. Weizen Alkoholfrei	0,5	l	5.20
337. Weizen Dunkel	0,5	l	5.20



* Alle Biere - auch Alkoholfrei - vom Fass
(außer Weizen Dunkel und Weizen Alkoholfrei)!!



Traumhochzeit

... und wir bieten Ihnen den perfekten Rahmen

- Wunderschönes Ambiente
- Professionelle Beratung für den wichtigsten Tag
- Idyllisch am Waldrand gelegen – ideal für Ihre Hochzeitsfotos
- Bietet Ihnen bis zu 250 Sitzplätze
- Bewirtung in sehr hoher Qualität durch unseren charmanten Service
- Über 125 Jahre Erfahrung in der Gastronomie
- Zentral gelegen im Herzen Ostwestfalens zwischen Paderborn, Lippstadt, Salzkotten, Geseke, Büren und Delbrück
- Freie Trauungen In- und Outdoor

Sie möchten an einem Ort Ihrer Wahl feiern?
Kein Problem!
Unser **Catering-Service** macht's möglich!

**Landgasthaus
Lohre**

Thüler Str. 67 • 33154 Salzkotten-Thüle
☎ 0 52 58 - 62 82 • ✉ info@landgasthaus-lohre.de



Landgasthaus Lohre

134 Jahre
1892 2026

