



Band „Mr. Wheeler“

BBQ HofRock

Samstag, 8. August ab 18 Uhr

Burger & Ripperl aus dem Smoker, Vegetarisches, Bier & Shorties an der Silo-Bar

kein à la carte – Veranstaltung findet nur im Hof statt; bis 17 Uhr regulärer Restaurantbetrieb mit kleiner Hofgarten-Karte

- Vorverkauf ab Mitte Mai im Restaurant, Hofladen oder online 8,00 €
- Abendkasse 10,00 €

(Einlass ab 16 Jahren)

Tickets online kaufen



lin.link/bbq-hofrock

AUGUST

Kinder-Ferienprogramm

Schnitzeljagd und tierische Entdeckungen

Auf Schnitzeljagd über den Land.Luft Bio-Hof mit Sigi, der euch alles Wissenswerte über unsere Tiere, Maschinen und die Landwirtschaft erzählt. Anschließend gibt's Schnitzel mit Pommes im Hofgarten und für alle Expediture eine Schweine-Experten-Urkunde.

- 14,50 € pro Kind, inkl. Schnitzel und Saftschorle
- Gruppen und Kindergeburtstage willkommen
- Beginn 11.30 Uhr (Dauer ca. 3 Std.)
- Freitag, 7., 14., 21. und 28. August

Highlight

SEPTEMBER

Rauchiges Smoker-Bufferet

Genuss, so viel dein ♥ begehrt!

• 35,00 €

• Freitag, 4. September ab 17 Uhr

Schulanfang

Zum Schulanfang spendieren wir unseren ABC-Schützen ein Kinderschnitzel.

- geöffnet von 12-16 Uhr, bitte reservieren
- Dienstag, 15. September

Hof-Chillen

Am Lagerfeuer Country-Musik und Chili con Carne genießen, so viel dein ♥ begehrt.

- 21,50 €, zusätzlich zur regulären Speisekarte
- Freitag, 18. September ab 17 Uhr



EVENTLOCATION

Firmen- & Vereinsfeiern

Feiert euer Team und seine Erfolge in unserem Bio-Restaurant

Erlebt eine exklusive Hofführung über unseren Land.Luft Bio-Hof und kehrt im Anschluss in unserem gemütlichen Restaurant ein!



Familienfeiern & Hochzeiten

Ob die Erste Heilige Kommunion, Geburtstag oder Hochzeit – in unserem Restaurant bieten wir für alle Anlässe und Größen das perfekte Ambiente.

Gerne stellen wir hier individuelle Menüs zusammen oder ihr kombiniert eure Feier mit einer Hofführung über unseren Bio-Hof. Wir öffnen auch für Gruppen an unseren Ruhetagen.



Weihnachtsfeier

Weihnachtszauber im Bio-Restaurant Land.Luft

Feiert eure Weihnachtsfeier mit festlichem Ambiente, winterlichen Köstlichkeiten und Momenten, die bleiben.

Jetzt schon vor-merken



Auf-gepasst!

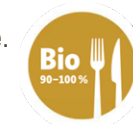
Schon von unserem Vereinsburger gehört?

#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.

Gemeinsam mit **Naturland** stehen wir für eine Bio-Landwirtschaft mit besonders hohen ökologischen und sozialen Standards – weltweit nach einheitlichen Richtlinien und über den Vorgaben der EU-Bio-Verordnung.



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

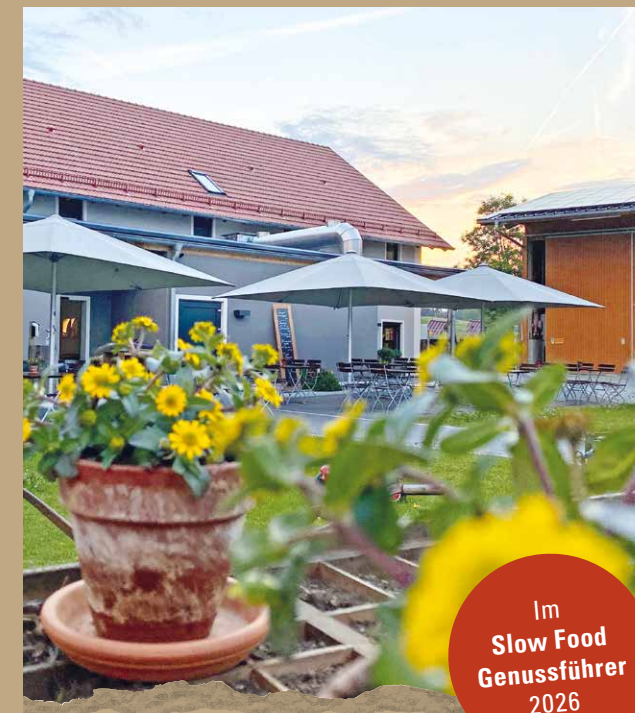
Diesen Unterschied schmeckt man! Überzeuge dich gerne selbst.

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



Land.Luft

Weidehaltung. Weideschlachtung. Genusshandwerk.



Im Slow Food Genussführer 2026

schlemmen, feiern, genießen

Event-Highlights
April - September 2026

www.restaurant.landluft.bio

WOCHEN-PROGRAMM

„Ratsch-Abend“

Ein geselliger Abend, ideal für all jene, die sich viel zu erzählen haben. Genießt dabei unser monatlich wechselndes **3-Gang-Menü**.

💡 28,00 €, zusätzlich zur Speisekarte

📅 Donnerstags

Burger-Abend

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

💡 zusätzlich zur Speisekarte

📅 Freitags



Metzger Cuts

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

💡 zusätzlich zur Speisekarte

📅 Samstags

Sonntagsschmankerl

Schweinebraten mit Knödel und Kraut

💡 zusätzlich zur Speisekarte

📅 Sonntag Mittag

In der Mitt' vom Tisch

Lass dich überraschen mit verschiedenen, köstlichen Speisen, die wir „in der Mitt vom Tisch“ platzieren.

💡 25,00 € p.P. (ab 2 Personen), zusätzlich zur Speisekarte

📅 Sonntag ab 17 Uhr

APRIL

„Ums Bier rundum“

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 vom Schlossbräu Mariakirchen. **Helles 0,5 l ganztags NUR 2,50 €**

💡 inkl. kostenlosem Bier-Tasting (nur abends), zusätzlich zur regulären Speisekarte

📅 Samstag, 18. April ab 17 Uhr

Auf geht's nach draußen – Frühling im Hofgarten

Wir stimmen uns mit Bayerisch-Austropop Hits ab 14 Uhr auf die Hofgartensaison ein. Ausgesuchte Schmankerl erwarten dich.

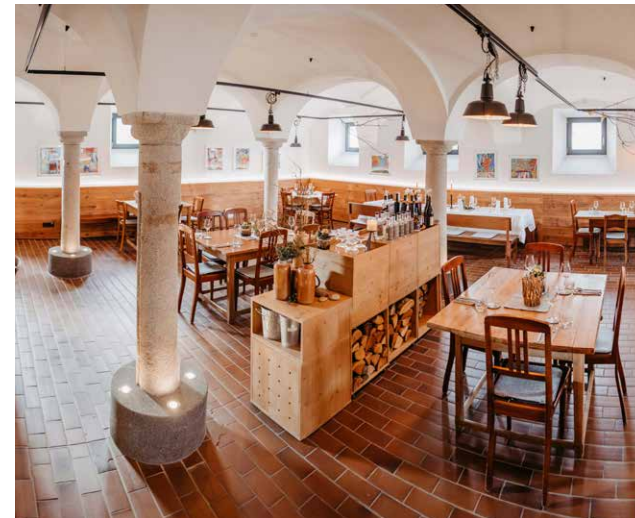
📅 Sonntag, 26. April ab 14 Uhr

Bis Johanni nicht vergessen – 7 Wochen Spargel essen

Frühlingsgefühle kitzeln unseren Gaumen

📅 24. April - 24. Juni

💡 4-Gang-Spargel-Menü: 55,00 € (inkl. Weinbegleitung 20,00 €)



Workshop

„Von der Weide auf den Grill“

Samstags, 25. April / 13. Juni

149,- €

Unsere Metzgermeister geben euch Einblicke in die Produktionsweise der Land.Luft Metzgerei – mit Blick hinter die Kulissen. Ihr zerlegt gemeinsam ein halbes Schwein, lernt Teilstücke und Special Cuts kennen, bereitet Verarbeitungsmaterial handwerklich vor und veredelt das Fleisch zu geschätzten Land.Luft Wurstprodukten.

Die Ergebnisse genießt ihr direkt im Bio-Restaurant, kombiniert mit pffiffigen Leckereien unseres Bio-Spitzenkuchs Kevin.

So versteht ihr Weidehaltung und Weideschlachtung, legt bei der Zerlegung selbst Hand an – und genießt, was ihr bewusst geschaffen habt.

ABLAUF

14-17 Uhr Workshop in der Metzgerei

17-18 Uhr Hofführung und anschließende Einkehr im Bio-Restaurant mit Grillabend (Essen inkl.) – mit Verkostung der gemeinsam hergestellten Produkte vom Grill

Hier direkt online buchen



lin.link/workshop-2026

MAI

„Danke Mama“

Muttertag · Verwöhngerichte zu deinem Tag

📅 Sonntag, 10. Mai

„Papas, wir feiern euch“

Vatertag · Weißwurstfrühstück von 10-11.30 Uhr

– für alle Papas gibt's ein **Weißbier gratis**

Bereits ab 12 Uhr: Spicy Ripperl, Wedges, Dip 💡 18,00 €

📅 Donnerstag, 14. Mai ab 10 Uhr

Rauchiges Smoker-Bufferet

1. Smoker im Jahr · Genuss, so viel dein ❤️ begehrt!

💡 35,00 €

📅 Freitag, 29. Mai ab 17 Uhr

JUNI - AUGUST

Unser Lieblingsschnitzel

Mit Begleitung vom Buffet, so viel dein ❤️ begehrt!

💡 26,26 €

📅 Donnerstag, 4. Juni

Gerne Gast sein bei **Wein & Mehr**

im Hofgarten zum Fachsimpeln vor spannenden Fußball-Momenten mit besonderen WM-Leckerbissen.

📅 11. Juni - 19. Juli

Österreichische Schmankerl

vom Buffet. Nimm Platz auf unserer Dachterrasse zum Sonnenuntergang über den Weiden – Genuss, so viel dein ❤️ begehrt!

💡 65,00 €, inkl. ausgewählter Groszer Weine, Bier und Wasser

📅 Samstag, 1. August ab 17 Uhr

ÖFFNUNGSZEITEN

Restaurant

Donnerstag 16-22 Uhr

Freitag 16-22 Uhr (ab Mai 12-22 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 findet ihr 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

