



Griäß Eich,

herzlich willkommen bei uns in der

„Alten Zollstation“

zu Pittenhart

(Die Chronik des Hauses findet ihr hinten in der Speisekarte)

*Mia wünschen Eich an scheenen Aufenthalt
und an guadn Appetit*



*Familie Glass + Häusler
und Team*





Alte Zollstation
Gasthof Landhotel

Vorspeisen und Suppen

Ochsenfleisch | Vinaigrette

8,90 €

Pfannkuchensuppe | Gemüsestreifen

4,50 €

Leberspätzlesuppe | Gemüsestreifen

4,50 €

Tagessuppe

5,50 €



Vom Schwein

Schnitzel „Wiener Art“ | Pommes | Salat | Preiselbeeren

15,90 € / Kleine Portion 13,90 €

Schweine Steak „Peffer“ | Pfefferrahmsauce | Rösti

16,90 €

Schweinefilet „Rustikal“ | Speckbratkartoffeln | Krautsalat | Röstzwiebeln | Kräuterbutter

16,90 €

Grillteller | Schweinefilet | Rind | Pute | Grillwurst | Grilltomate | Gebr. Mais |

Pommes-Frites | Kräuterbutter

18,90 €



Beilagensalat

4,00 €

Mittlerer gemischter Salat

7,90 €



Die Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt. und Service



Alte Zollstation
Gasthof Landhotel

Vom Rind

- Steak „Zollstation“** | Knoblauchöl | Tomaten und Zwiebelscheiben | Bratkartoffeln
19,90 €
- Pfeffersteak Madagaskar** | Pfefferrahmsauce | Rösti
19,90 €
- Steak „Pariser Art“** | gebrutzelter Speck | bunter Salatteller | Kräuterbutter
19,90 €
- Rumpsteak** | Pommes-Frites | Gemüse | Kräuterbutter
18,90 €
- Zwiebelrostbraten** | Bratkartoffeln | Gemüse
19,90 €

Unsere Steaks werden, soweit nicht anders bestellt, medium gegart.

- Ochsenbackerl** | Rotweinsauce | Gemüse | Serviettenknödel
17,90 € / Kleine Portion 15,90 €
- Tafelspitz** | Meerrettichsauce | Rahmwirsing | Schnittlauchkartoffeln
17,90 € / Kleine Portion 15,90 €



Mit am Salat

- Putensteak** | Salatteller | Kräuterbutter
16,90 €
- Salat „Art des Hauses“** | bunter Salat | gebackenes Putenbrustfilet | Senfdressing
14,90 €
- Schlemmersalat** | bunter Salat | Streifen vom Angusrind | Vinaigrette
15,90 €



Die Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt. und Service



Vom Fisch

Zanderfilet „Art Müllerin“ | Gemüse | Salzkartoffeln

17,90 €

Zanderfilet gebacken | bunter Salatteller

17,90 €

Forelle „Art Müllerin“ | Gemüse | Salzkartoffeln

17,90 €



Vegetarisch

Spinat- / Käseknödel | zerlassene Butter | Parmesan | bunter Salat

14,90 €

Käsespätzle | Röstzwiebeln | bunter Salat

13,90 €



Für die Kleinen

Kinderschnitzel vom Schwein | Pommes-Frites

6,90 €

Kindergrillteller | Schwein | Grillwurst | Pommes-Frites

6,90 €

Kinderputenschnitzel | Pommes-Frites

6,90 €

Spätzle mit Sauce

5,50 €

Portion Pommes

4,90 €



Die Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt. und Service



Alte Zollstation
Gasthof Landhotel

Brotzeiten

Bayrischer Wurstsalat | Lyoner | Zwiebeln

8,90 €

Schweizer Wurstsalat | Lyoner | Zwiebeln | Käse

9,90 €

Essigknödel | Serviettenknödel | braune Butter | Zwiebeln

8,90 €

Brotzeitplatte

12,90 €

Kalter Braten | Meerrettich | Senf

9,90 €



Dessert

Heiße Himbeeren | Vanilleeis | Himbeeren | Sahne

4,90 €

Kleines gemischtes Eis | 3 Kugeln Eis | Sahne

3,90 €

Apfelkücherl | Sahne

6,50 €

Crepes | Vanilleeis | Sahne

6,50 €



Die Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt. und Service



Biere

Hell

Chiemseer Hell
0,5l 3,70 € / 0,3l 2,50 €

Dunkel

Rosenheimer Dunkel
0,5l 3,70 €

Naturtrüb

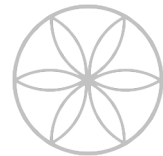
Rosenheimer Radler naturtrüb
0,5l 3,70 €

Märzen

Rosenheimer Märzen*
0,5l 3,90 €
Johann Auer Rosenheimer Dunkels Märzen*
0,5l 3,90 €

Weißbier

Rosenheimer Hefe Weißbier
0,5l 3,90 €



Johann Auer Rosenheimer Dunkle Weiße
0,5l 3,90 €
Rosenheimer Leichte Weiße
0,5l 3,90 €

Bock/Starkbier

Johann Auer Rosenheimer Weißbier Bock*
0,5l 4,10 €

Alkoholfreies Bier

Paulaner Münchner Hell alkoholfrei
0,5l 3,70 €
Hopf Die alkoholfreie Weiße
0,5l 3,90 €

Sonstige

111 Spritz
0,3l 3,30 €
Radler
0,5l 3,70 € / 0,3l 2,50 €
Weißbier mit Zitrone / Weißbier mit Cola
0,5l 3,90 €

*Saisonbier



Die Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt. und Service

Alkoholfreie Getränke

Valencia Limonade Zitrone
Auerbräu Cola Mix* **
0,5l 3,70 € / 0,3l 2,50 €

Coca Cola* **, Coca Cola light* **, Fanta
0,5l 3,70 € / 0,3l 2,50 €

Valencia Tafelwasser spritzig
Valencia Tafelwasser medium
0,5l 3,20 € / 0,3l 2,50 €

Adelholzener Classic Gastro
0,5l 4,00 €
Adelholzener Classic „still“ Gastro
0,5l 4,00 €

Säfte/Schorlen

ORO Apelsaft klar oder naturtrüb, Orangensaft,
Johannisbeer-Nektar schwarz, Ananas,
Maracuja oder Rhabarber
0,5l 3,90 € / 0,3l 2,80 €

Schweppes

Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water
0,2l 2,80 €

Kaffee und Tee

Tasse Kaffee 2,50 €
Haferl Kaffee 4,00 €
Cappuccino 3,00 €
Haferl Cappuccino 4,50 €
Latte Macchiato 3,00 €
Milchkaffee 2,80 €

Tasse heiße „dunkle“ oder „weiße“ Schokolade 3,00 €
Haferl heiße „dunkle“ oder „weiße“ Schokolade 5,00 €

Espresso 2,50 €
Doppelter Espresso 3,50 €
Affogato (Espresso mit Vanilleeiskugel) 3,50 €

Glas Tee 3,00 €
Haferl Tee 4,80 €
*(Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach den
verschiedenen Sorten)*

** Farbstoff / **caffeinhaltig*



Schnäpse und Liköre

Destillate aus dem Hause Prinz

- Alte Marille *(im Holzfass gereift)*
- Alte Williamsbirne *(im Holzfass gereift)*
- Alte Haus Zwetschge *(im Holzfass gereift)*
- Alte Kirsche *(im Holzfass gereift)*
- Alte Haselnuss *(im Holzfass gereift)*
- 2cl 3,90 € / 4cl 6,80 €

Whisky

- Slyrs Single Malt Whisky
- 2cl 5,00 € / 4cl 8,50 €
- Slyrs Malt Whisky
- 2cl 5,00 € / 4cl 8,50 €
- Slyrs Bavarian Cream (17% Vol.)
- Cremig leichter Genuss aus Whisky Aromen und einem Bouquet von Kakao
- 2cl 4,00 € / 4cl 7,00 €

Brenne French Single Malt Whisky

- Brenne Estate Cask ist der erste Single Malt der Welt, der ausschließlich in französischen Limousin-Eichen- und Cognac-Fässern gereift ist.
- 2cl 5,00 € / 4cl 8,50 €

Rum

- The Kraken Rum
- 2cl 3,50 € / 4cl 6,00 €
- Bumbu Rum
- 2cl 4,00 € / 4 cl 7,00 €
- Bumbu Cream Liqueur
- Süße und würzige Aromen von Kokos und Nuancen von Zimt treffen auf weiche Aromen von Sahne
- 2cl 3,50 € / 4cl 6,00 €
- Don Papa
- 2cl 4,00 € / 4cl 7,00 €
- Ron Millonario Reserva Especial (15 Jahre)
- 2cl 5,00 € / 4cl 8,50 €
- Ron Millonario XO (20 Jahre)
- Serviert aus der Magnum Flasche auf einem silbernen Tablett
- 2cl 9,50 € / 17,50 €

Gin

- Grace Gin
- 2 cl 3,90 € / 4cl 6,50 €
- Luxardo Sour Cherry Gin
- 2cl 3,50 € / 4cl 6,00 €





Alte Zollstation
Gasthof Landhotel

Weißweine

Sauvignon Blanc

Gebrüder Kitzer, Rheinhessen, Deutschland

Die Erfahrung dreier Winzerbrüder bringt einen Duft von frischem Gras, aromatischem Holunder und reifen Stachelbeeren mit saftig-mineralischer Struktur hervor.

MagnumFlasche 1,5l 36,00 € / Flasche 0,75l 20,00 € / 0,5l 13,00 € / 0,25l 7,00 € / 0,125l 4,00 €

Weißburgunder

Johannes Kopp, Baden, Deutschland

Die reichhaltigen Löss-, Lehm- und Tonböden Badens bringen einen vollmundigen und schmelzigen Burgunder mit saftiger Aprikose, Melone und Zitrusfrucht hervor.

Flasche 0,75l 20,00 € / 0,5l 13,00 € / 0,25l 7,00 € / 0,125l 4,00 €

Chardonnay Black Forest Heritage Tr.

Johannes Kopp, Baden, Deutschland

Als Verwandter des Weißburgunders überzeugen bei ihm gelbe Früchte, reife Birnen und Haselnüsse in der Nase mit cremigem Schmelz, vollem Körper und mineralischer Finesse.

Flasche 0,75l 20,00 € / 0,5l 13,00 € / 0,25l 7,00 € / 0,125l 4,00 €

Lugana

Villabella, Lugana, Italian

Aus den besten Lagen. Sehr komplex, mit feinen Aromen von weißen Blüten und reifen Birnen. Rassige und gut balancierte Struktur mit schöner Mineralität und Länge.

Flasche 0,75l 22,00 € / 0,5l 15,00 € / 0,25l 8,00 € / 0,125l 4,50 €

Federici, Le Coste

Federici, Lazio, Italien

Der Vermentino-Geheimtipp aus dem Latium. Betörender Duft exotischer Früchte und weißer Blüten. Am Gaumen knackig-frisch mit nahezu endlosem Genusslebnis.

Flasche 0,75l 22,00 € / 0,5l 15,00 € / 0,25l 8,00 € / 0,125l 4,50 €

Roséwein

Asio Otus Rosato Vino

Asio Otus, Italien

Ein bemerkenswert fruchtiger, saftiger Rosé mit Aromen von schwarzer Kirsche und wilden Veilchen. Ein eleganter Gaumenschmeichler!

Flasche 0,75l 22,00 € / 0,5l 15,00 € / 0,25l 8,00 € / 0,125l 4,50 €



Die Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt. und Service



Alte Zollstation
Gasthof Landhotel

Rotweine

Spätburgunder Black Forest Heritage Tr.

Johannes Kopp, Baden, Deutschland

Als Parade-Rebsorte Badens charakteristisch nach aromatischen Wildkirschen und Waldfrüchten duftend. Vollmundig mit dunkler Frucht, feiner Würze und zartem Tannin.

Flasche 0,75l 20,00 € / 0,5l 13,00 € / 0,25l 7,00 € / 0,125l 4,00 €

Asio Otus Rosso Vino

Asio Otus, Italien

Die harmonische Assemblage mit explosivem Bouquet ergibt einen körperreichen, würzigen, ausgeprägten und schlicht sensationellen Wein. Lieblich ausgebaut.

Flasche 0,75l 22,00 € / 0,5l 15,00 € / 0,25l 8,00 € / 0,125l 4,50 €

Itinera Prima Classe Primitivo Salento IGT

Itinera, Salento, Italien

Ein halbtrockener Primitivo mit explosionsartiger Fülle von Aromen wie Schwarzkirsche, Kardamom und dezentem Leder. Endet harmonisch in sanften Tanninen.

Flasche 0,75l 22,00 € / 0,5l 15,00 € / 0,25l 8,00 € / 0,125l 4,50 €

Dreisatz

Gebrüder Kitzer, Rheinhessen, Deutschland

Ein Dreisatz aus Regent, Spätburgunder und St. Laurent mit dunkler Waldfrucht, Kirsche und Vanille, die am Gaumen in Schokolade und Würze eine Begleitung finden.

Flasche 0,75l 20,00 € / 0,5l 13,00 € / 0,25l 7,00 € / 0,125l 4,00 €

Weinschorle

Rot oder Weiß

0,5l 8,50 € / 0,25l 5,50 €

** Alle Weine enthalten Sulfite*





Alte Zollstation
Gasthof Landhotel

Aperitives und Longdrinks

Prosecco

Valdo

Piccolo 6,00 € / 0,7l 22,00 €

„Lillet Buck“

Lillet Blanc mit Ginger Ale und Limette

6,50 €

„Spritz“

Prosecco, Luxardo Bitter Aperitivo**

6,50 €

„Gin Cherry“

Sour Cherry Gin mit Tonic Water

6,50 €

„Hugo“

Prosecco, Holundersirup, Minze

6,50 €

„Cuba Libre“

Coca Cola* ** mit Screenshot Rum, Limette

7,50 €

„Gin Tonic“

Luxardo Dry Gin mit Tonic Water

7,50 €

„Gin Tonic“- Spezial

„Grace Gin“ mit Tonic Water

9,50 €

** Farbstoff / **caffeinhaltig*



Die Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt. und Service



„Die Alte Zollstation“

Die „Alte Zollstation“ zu Pittenhart war dereinst eine Zollstation an der Guldernen Salzstraße. Das Alter der Taferne von Pittenhart geht wohl in eine Zeit vor 1200 zurück. Zu dieser Zeit war Pittenhart schon ein Kirchdorf und da gehört auch ein Wirtshaus dazu.

Eine schriftliche Nennung aus dieser Zeit gibt es nicht. Einen kleinen Hinweis aber schon: 1188 schenkte Heitvolk von Velden dem Grafen Falkenstein die Kirche in Guntersberg bei Höslwang. In der Urkunde wird Putinhart genannt, vermutlich als Ausstellungsort der Urkunde.

Eine Tafern, eigentlich Taverne, ist ein Wirtshaus, das mit besonderen Rechten ausgestattet ist. Sie war nicht nur Schankwirtschaft, sondern hatte das Privileg Tauffeiern, Hochzeiten und den Leichenschmaus abzuhalten, auch Bierbrauen, Brot backen und später auch Schnaps brennen. In der Tafern wurden Gerichtsverhandlungen abgehalten, Verträge und Rechtsgeschäfte abgeschlossen.

Für die frühe Existenz eines Wirtshauses spricht auch die Salzstraße, die direkt durch Pittenhart führte. Diese Salzstraße geht wohl auf eine vorrömische Zeit zurück, in eine Zeit, als es noch keine Brücke über die Alz gab, denn ihr Verlauf geht von der Alzfurt bei Pullach zur Innfurt in Urfarn bei Wasserburg.

Der erste Besitzer der „Tafern von Pittenhart“ dessen Namen wir kennen, ist Petri Kefer im Jahre 1472. Er durfte wohl nach einer festgelegten Tarifordnung Zölle von den Fuhrleuten auf der Guldernen Salzstraße erheben und einen Teil davon behalten.

Die Taferne wurde vererbt und verkauft und gelangte 1502 in Besitz des Klosters Frauenchiemsee, welches das Anwesen als Aussteuer erhielt.





In den folgenden drei Jahrhunderten fanden viele Besitzerwechsel statt. Das jetzige Anwesen in seiner Form wurde vermutlich im 17. Jahrhundert erbaut (1727/1728) und nach den Bränden in den Haren 1840 und 1861 teilweise zerstört, neu aufgebaut bzw. vergrößert.

1927 kaufte Jakob Brandl das Gasthaus. Seine Familie führte das Wirtshaus und einen landwirtschaftlichen Betrieb mit Metzgerei drei Generationen lang. Bereits damals verwendeten die Gastleute die Erzeugnisse aus der Landwirtschaft in der Küche. Ludwig Brandl veräußerte das Gut 1988 an den Augustinerbräu.

2014 übernahm Susan Buschke das Anwesen. Der Besitz wurde von Grund auf restauriert. Die neue „Alte Zollstation“ ist zu einem gastronomischen Betrieb mit neuesten Standards erstarkt.

Im Dezember 2016 übernahm Irmengard Tremel als Pächterin die „Alte Zollstation“.

Im letzten Schritt erfolgte die Renovierung des Stadels bis Oktober 2017, in dem weitere Gast- und Seminarräume entstanden sind.

Im Mai 2021 kaufte die Fam. Brüderl die „Alte Zollstation“ und wechselte vom Augustiner Bräu zur Auer Bräu / Chiemseer Brauerei, Rosenheim.

Im Mai 2022 übernahm die Fam. Glass / Häusler die „Alte Zollstation“ als neue Pächter.



14 Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können

Eier:

Pfannkuchensuppe | Leberspätzlesuppe | evtl. Tagessuppe | Essigknödel | Schnitzel „Wiener Art“ | Kalbsschnitzel | Schweinesteak Pfefferrahm | Pfeffersteak Madagaskar | Ochsenbackerl | Sauerbraten | Kinderschnitzel | Spätzle mit Sauce | HausSalat | Käsespätzle | Spinatknödel | Zanderfilet gebacken | Mayonnaise | Remoulade

Fisch

Zanderfilet gebacken | Zanderfilet „Art Müllerin“ | Forelle „Art Müllerin“

Gluten

Pfannkuchensuppe | Leberspätzlesuppe | evtl. Tagessuppe | Essigknödel | Schnitzel „Wiener Art“ | Kalbsschnitzel | Schweinesteak „Pefferrahm“ | Pfeffersteak „Madagaskar“ | Ochsenbackerl | Sauerbraten | Kinderschnitzel | Spätzle mit Sauce | HausSalat | Käsespätzle | Spinatknödel | Zander „Art Müllerin“ | Zander gebacken | Forelle „Art Müllerin“

Milch

Pfannkuchensuppe | Leberspätzlesuppe | Essigknödel | Schnitzel „Wiener Art“ | Kalbsschnitzel | Schweinesteak „Pefferrahm“ | Pfeffersteak „Madagaskar“ | Ochsenbackerl | Sauerbraten | Kinderschnitzel | Spätzle mit Sauce | HausSalat | Schlemmersalat | Mittlerer Salat | Beilagensalat | Käsespätzle | Spinatknödel | Zander gebacken

Schwefeldioxid

Ochsenfleisch mariniert | Essigknödel | Schweinefilet Rustikal | Steak „Pariser Art“ | Ochsenbackerl | Sauerbraten | Putensteak | HausSalat | Mittlerer Salat | Beilagensalat | Zanderfilet gebacken | Brotzeiteller | 2 Paar Wiener | Essig | Balsamico | Glaze

Sellerie

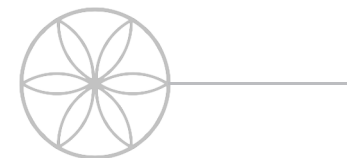
Pfannkuchensuppe | Leberspätzlesuppe | evtl. Tagessuppe | Essigknödel | Schnitzel „Wiener Art“ | Schweinesteak „Pefferrahm“ | Pfeffersteak „Madagaskar“ | Schweinefilet „Rustikal“ | Steak „Pariser Art“ | Pfeffersteak „Madagaskar“ | Ochsenbackerl | Sauerbraten | Tafelspitz | Putensteak | Spätzle mit Sauce | HausSalat | Schlemmersalat | Zanderfilet gebacken | Brotzeiteller | 2 Paar Wiener | Mittlerer Salat | Beilagensalat | Ketchup | Mayo | Remoulade

Senf

HausSalat | Brotzeiteller | 2 Paar Wiener

Erdnüsse Soja Weichtiere Krebstiere Schalenfrüchte Sesamsamen Lupinen

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unser Personal!!





Folgende Lebensmittel können Zusatzstoffe enthalten

Konservierungsstoffe

Leberkäse | Wiener Würst'l (Grillteller, Kinder Grillteller) | Speck (Steak Pariser Art, Grillteller, Kinder Grillteller, Krautsalat) | Geräuchertes (Brotzeitteller) | Lyoner (Wurstsalate) | Hinterschinken (Brotzeitteller) | Essiggurke (Wurstsalate, Brotzeitteller)

Antioxidationsmittel

Leberkäse | Wiener Würst'l (Grillteller, Kinder Grillteller, 2 Paar Wiener) | Speck (Steak Pariser Art, Grillteller, Kinder Grillteller, Krautsalat) | Lyoner (Wurstsalate) | Hinterschinken (Brotzeitteller) | Geräuchertes (Brotzeitteller)

Geschmacksverstärker

Wiener Würst'l (Grillteller, Kinder Grillteller, 2 Paar Wiener) | Speck (Steak Pariser Art, Grillteller, Kinder Grillteller, Krautsalat) | Lyoner (Wurstsalate) | Hinterschinken (Brotzeitteller)

Süßungsmittel

Ketchup | Senf | Mayo | Meerrettich | Essiggurke (Wurstsalate, Brotzeitteller)

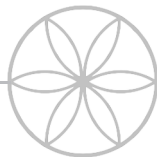
Nitritpökelsalz

Hinterschinken (Brotzeitteller) | Geräuchertes (Brotzeitteller) | Speck (Grillteller, Kinder Grillteller, Steak „Pariser Art“, Krautsalat)

Stabilisatoren

Leberkäse | Wiener Würst'l (Grillteller, Kinder Grillteller, 2 Paar Wiener) | Speck (Steak Pariser Art, Grillteller, Kinder Grillteller, Krautsalat) | Lyoner (Wurstsalate)

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unser Personal!!





Alte Zollstation
Gasthof Landhotel

Unsere Öffnungszeiten

Montag Ruhetag
Dienstag bis Sonntag 11.30 Uhr bis 23.00 Uhr

Küchenzeiten:

Dienstag bis Sonntag 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr und 18.00 Uhr bis 21.00 Uhr
14.00 Uhr bis 18.00 Uhr kleine Auswahl an Speisen



Pächter

Glass / Häusler | Trostberger Straße 1 | 83132 Pittenhart
Tel 0 86 24 | 8 79 89 57 | www.altezollstation.de | kontakt@altezollstation.de

