



Willkommen im GAIA

Schön, dass ihr bei uns zu Gast seid!

Bitte entspannt euch und genießt unsere mit Liebe zubereiteten Kaffeespezialitäten, hausgemachte Spritzer & Limonaden, sowie frisch zubereitete Speisen oder besondere Kuchen aus der Konditorei.

Frühstück

Freitag – Sonntag
10:00 – 12:00 Uhr

Bistro

Donnerstag – Sonntag
12:00 – 20:00 Uhr

Instagram:
[gaia_landsberg](#)

Website:
www.gaia-landsberg.de

Café Bistro Bar GAIA | Salzgasse 128 | 86899 Landsberg am Lech

Unsere Preise verstehen sich in Euro und inkl. der aktuell geltenden Mehrwertsteuer.
Bei Fragen zu Allergien und Unverträglichkeiten fragen Sie unser Team nach der Allergienkarte

Frühstück

Freitag – Sonntag 10:00 – 12:00 Uhr

GAIA-FRÜHSTÜCKSPLATTE FÜR 2 PERSONEN <i>Rührei Avocado-creme Schinken Käse Räucherlachs Kräuteraufstrich Marmelade Mini-Bowl Brotkorb Croissant</i>	39
<i>Dazu zwei Gläser Prosecco Rosé, Borgo Molino?</i>	+ 9,8
FRÜHSTÜCKSFUCCACIA <i>Ofenfrisches Focaccia Brot Rührei Bacon</i>	11,5
FRENCH TOAST <i>Frisch gebratenes Brioche in Ei-Hülle mit verschiedenen Toppings</i>	
"FLAMMKUCHEN-STYLE" <i>Sauerrahm Speck Lauchzwiebeln</i>	13,5
"SWEETIE" <i>Punschfrüchte Ricotta Beeren</i>	12,5
GAIA-BOWL "WINTER EDITION" <i>Griechischer Joghurt Müsli Winterfrüchte</i>	12,5
BUTTERCOISSANT	3,5
MIT HAUSGEMACHTER MARMELADE	+ 2,5
MIT NUTELLA	+ 1,5

Frühstück

Freitag – Sonntag 10:00 – 12:00 Uhr

UNSERE LANDBROTE

Knuspriges Landbrot frisch aus dem Ofen mit verschiedenen Toppings

“GAIA-DELUXE“	13,5
<i>Pochiertes Ei Avocado Rucola Tomate Olivenöl</i>	
“DAS MODERNE“	15,5
<i>Avocadocreme Räucherlachs Radieserl</i>	
“CHEESY SURFER“	13,5
<i>Stracciatella Taleggio Parmesan</i>	
“FITNESS SURFER“	14,5
<i>Putenschinken Rucola Ricotta Zitrusfrucht Cranberry</i>	

MANU'S CRÊPES

Frische Crêpes direkt von der heißen Crêpeplatte

“NUTELLA“	9,5
“WEIßE SCHOKOLADE & KIRSCHEN“	10,5
“WEIßE SCHOKOLADE & PUNSCHFRÜCHTE“	10,5
“DUBAI SCHOKOLADE“	11,5
<i>Pistazie Schokolade</i>	

Bistro

Donnerstag – Sonntag 12:00 – 20:00 Uhr

SNACKS

ANTIPASTI SNACKPLATTE 12,5
Oliven | Serranoschinken | Paprika gefüllt mit Frischkäse | Crissini

SUPPEN

KÜRBISSUPPE 8,9
Kürbiskernöl

GULASCHSUPPE 12,5

VORSPEISEN

GESCHMORTER WIRSING 13,5
Getrocknete Tomaten | Pancetta

KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE 14,5
Gebratener Kürbis | Walnüsse

Bistro

Donnerstag – Sonntag 12:00 – 20:00 Uhr

Hauptgänge & Hausgemachte Pasta

Hausgemachte Pasta
Täglich frisch

“STEINPILZ“ <i>Parmesanschaum</i>	19,5
“REH“ <i>Reh vom Jäger André Wirsing Orange</i>	20,5
BACKHENDL VOM KIKOK HUHN <i>Kartoffelsalat Zitronenmayonnaise</i>	19,5
GESCHMORTE OCHSENBACKE <i>Kartoffelpüree Rosenkohl</i>	23,5
LACHSFILET <i>Pasta Karotte Fenchel</i>	22,5
HERBST BURGER MIT „REH VOM JÄGER ANDRÉ“ <i>Briochebun Cranberry Birne Käse Pommes</i>	21,5
GAIA-Burger „100% Beef“ <i>Briochebun Tomate Käse Salat Zwiebelmarmelade Pommes</i>	19,5

Bistro

Donnerstag – Sonntag 12:00 – 20:00 Uhr

SÜßES

MANU'S CRÊPES

Frische Crêpes direkt von der heißen Crêpeplatte

“NUTELLA“	9,5
“WEIßE SCHOKOLADE & KIRSCHEN“	10,5
“WEIßE SCHOKOLADE & PUNSCHFRÜCHTE“	10,5
“DUBAI SCHOKOLADE“ <i>Pistazie Schokolade</i>	11,5

KUCHEN

Täglich wechselnde Kuchen von der Konditorei Klas

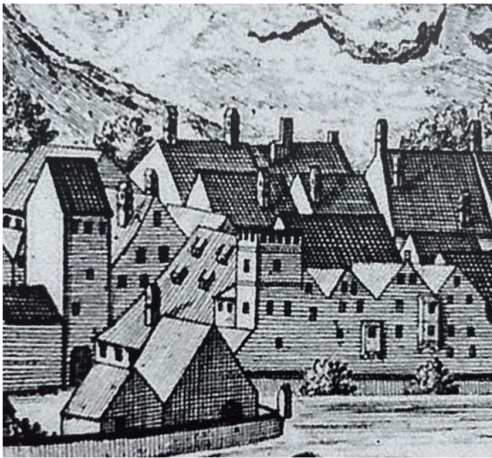
STÜCK KUCHEN	4,9
--------------	-----

Wusstest du schon...?

Das im Kern spätmittelalterliche Anwesen Salzgasse 127/128 ist in mehreren Abschnitten ab dem 15. Jahrhundert entstanden.

Der erste Abschnitt wurde an den im nord-westlichen Gebäudeteil in Resten erhaltenen Eckturm an die Stadtmauer angelehnt.

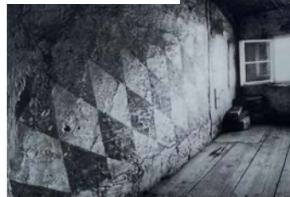
Die erste Erwähnung des Anwesens stammt aus dem Jahre 1472.



Der ältere Teil Nr. 127 (im Erdgeschoß heute Restaurant und Küche) wurde anfänglich als Stallung für die Flößerei genutzt, vermutlich ab dem 18. Jahrhundert fand ein Wagner dort sein Zuhause.

Die im Gebäude erhaltene Stadtmauer ist als Füllmauerwerk unter Verwendung von Natursteinen zweischalig erbaut.

Die Malerei an der Nordfassade des Hauses ist eine Rekonstruktion einer in Teilen noch im Original unter dem Dach der heutigen Bar befindlichen, freskalen Malerei mit Rauten des „landesherrlich-bayerischen Wappens“, welche den Eckturm der Stadtmauer zierte.



Der vor Mitte des 16. Jahrhunderts errichtete, schmale Anbau Nr. 128 (heute Café und Bar), wurde bis Ende des 19. Jahrhunderts als Spinnang einer Seilerei genutzt, und war früher noch vollständig durch die Stadtmauer vom Haupthaus getrennt.

Seit 1979 war in beiden Geschossen der Gebäude die Glaserei Eglinger beheimatet, bevor Teile einer gastronomischen Nutzung zugeführt wurden.

In den Jahren 2020-2021 wurden die beiden Geschosse vom Eigentümer Bernhard Reicherzer vollständig saniert, dabei wurde die im westlichen Gebäudeteil befindliche Stadtmauer teilweise freigelegt und in umfangreicher Handarbeit restauriert.

Die originale Stadtmauer bildet heute die Rückseite der Bar und gibt dem historischen Gebäude ein einmaliges Flair.

Historisches Gebäude Salzgasse 127/128

Spritzer

UNSERE HAUSGEMACHTEN SPRITZER

Alle unsere Sirups sind mit viel Liebe und besten Zutaten hausgemacht

ORANGE-ZIMT SPRITZ 0,2l <i>Orange Zimt Soda Perlwein</i>	8
HIBISKUS-VANILLE SPRITZ 0,2l <i>Hibiskus Vanille Soda Perlwein</i>	8
BIRNE-ROSMARIN SPRITZ 0,2l <i>Birne Rosmarin Soda Perlwein</i>	8
APFEL-KARAMELL SPRITZ 0,2l <i>Apfel Karamell Soda Perlwein</i>	8
KIRSCH-ROSA-PFEFFER SPRITZ 0,2l <i>Kirsche Rosa Pfeffer Soda Perlwein</i>	8
Aperol Spritz Lillet Wildberry Hugo 0,2l	8

Hausgemachte Limos

UNSERE HAUSGEMACHTEN LIMONADEN

Alle unsere Sirups sind mit viel Liebe und besten Zutaten hausgemacht

ORANGE-ZIMT LIMONADE 0,4l <i>Orange Zimt Frische Zitrone Soda</i>	6,5
HIBISKUS-VANILLE LIMONADE 0,4l <i>Hibiskus Vanille Frische Zitrone Soda</i>	6,5
BIRNE-ROSMARIN LIMONADE 0,4l <i>Birne Rosmarin Frische Zitrone Soda</i>	6,5
APFEL-KARAMELL LIMONADE 0,4l <i>Apfel Karamell Frische Zitrone Soda</i>	6,5
KIRSCH-ROSA-PFEFFER LIMONADE 0,4l <i>Kirsche Rosa Pfeffer Frische Zitrone Soda</i>	6,5

Säfte & Schorlen

WOLFRA Säfte 0,2l <i>Orange Mango Maracuja Apfel naturtrüb Ananas Johannisbeere Rhabarber</i>	3,2
WOLFRA Säfte 0,4l <i>Orange Mango Maracuja Apfel naturtrüb Ananas Johannisbeere Rhabarber</i>	4,8
Schorlen 0,2l <i>Orange Mango Maracuja Apfel naturtrüb Ananas Johannisbeere Rhabarber</i>	3
Schorlen 0,4l <i>Orange Mango Maracuja Apfel naturtrüb Ananas Johannisbeere Rhabarber</i>	4,5
Frisch gepresster Orangensaft 0,2l	5,9

Bier

VOM FASS

Chiemseer Hell 0,5l	4,5
Chiemseer Hell 0,3l	3,5
Radler 0,5l	4,5
Radler 0,3l	3,5

AUS DER FLASCHE

Hopf Weißbier 0,5l	4,5
Hopf Weißbier Dunkel 0,5l	4,5
Hopf Weißbier Leicht 0,5l	4,5
Russ 0,5l	4,5

ALKOHOLFREI AUS DER FLASCHE

Hopf Weißbier Alkoholfrei 0,5l	4,5
Hacker Pschorr Naturtrüb Alkoholfrei 0,5l	4,5

Weine

OFFENE SCHAUMWEINE

Prosecco <i>Borgo Molino, Extra Dry</i>	0,1l 4	0,2l 8	0,75l 28
Prosecco Rosé <i>Borgo Molino, Extra Dry</i>	0,1l 4,9	0,2l 9,8	0,75l 34

OFFENE WEIßWEINE

Riesling 2023 <i>Fürst Löwenstein, Rheinhgau, trocken</i>	0,1l 3,6	0,2l 7,2	0,75l 22
Sauvignon Blanc 2023 <i>Les Jamelles, Languedoc, trocken</i>	0,1l 4,2	0,2l 8,4	0,75l 28
Custoza 2023 <i>Gorgo, Venetien, trocken</i>	0,1l 4,2	0,2l 8,4	0,75l 28

OFFENE ROSÉWEINE

Chiaretto 2023 <i>Keya, Bardolino, trocken</i>	0,1l 4,2	0,2l 8,4	0,75l 28
---	----------	----------	----------

OFFENE ROTWEINE

Cabernet Sauvignon 2022/23 <i>Castel Firmian, Trentino, trocken</i>	0,1l 3,9	0,2l 7,8	0,75l 26
--	----------	----------	----------

Weine

FLASCHEN WEIßWEINE 0,75l

Weißburgunder 2023 28
Hofmann, Rheinhessen, trocken

Chardonnay „Korallenriff“ 2023 34
Hofmann, Rheinhessen, trocken

Riesling „Asia de Cuba“ 39
Hiestand, Rheinhessen, feinherb

Arneis 2022/23 37
Rocche Costamagna, Langhe, trocken

Pinot Grigio 2022 26
Castel Firmian, Trentino, trocken

FLASCHEN ROTWEINE 0,75l

Tempranillo 2020 34
Larchago, Rioja Crianza, trocken

Cuvée „Black Print“ 2021 47
Markus Schneider, Rheinland Pfalz

Alle unsere offenen Weine sind auch als Flasche erhältlich
Wir behalten uns Jahrgangsänderungen vor

Wasser & Softdrinks

Tafelwasser

Still Prickelnd Medium 0,25l	2,1
Still Prickelnd Medium 0,5l	4,2
Still Prickelnd Medium 1,0l	6,5

Softdrinks

Coca Cola Zero 0,33l	4
Fanta 0,33l	4
Sprite 0,33l	4
Fuze Tea Pfirsich 0,33l	4
Paulaner Spezi 0,33l	4

Gin & Tonics

Alle Gins werden mit einem Thomas Henry Tonic 0,2l serviert

Beefeater & Tonic 4cl + 0,2l	9,8
Gin Mare & Tonic 4cl + 0,2l	13,9
Hendricks & Tonic 4cl + 0,2l	13,4
Tanqueray Rangpur & Tonic 4cl + 0,2l	11,4
Tanqueray Sevilla & Tonic 4cl + 0,2l	11,4
Monkey47 & Tonic 4cl + 0,2l	15,4

Coffee & More

Unsere Espresso- und Kaffeebohnen beziehen wir von der lokalen Rösterei „Henning Böhm“. Sowohl die Sorte „Espresso Grande“ und „El Salvador Fancy Diamante“ sind BIO zertifiziert.

Espresso	2,9
Espresso Macchiato	3,1
Espresso Doppio	3,6
Cappuccino Klein	3,6
Cappuccino Groß	4,5
Milchkaffee	4,2
Flat White	4,5
Latte Macchiato	4,2
Americano	3,8
Kaffee aus der French Press	4,2
Heiße Schokolade	4,2
Heiße Milch	2,8
Chai Latte	4,2
Extra Sahne	+ 0,5
Milchalternative (Hafer oder Laktosefrei)	+ 0,5

Tee

Aus dem lokalen Teeladen

Tasse Tee Kräuter Schwarz Grün Mango Pfeffer	4
Heiße Zitrone	4
Frischer Ingwer-Zitronen Tee	5,5
Frischer Minztee	5,5

Veranstaltungen

Sie sind auf der Suche nach der passenden Location für Ihre kommende Feier?

Egal ob Weihnachtsfeier, Geburtstag, Hochzeit, Firmenevent oder sonstiger Anlass, wir haben die perfekte Location für Sie, denn Grund zum Feiern gibt es immer!

Exklusiv in unseren Gastronomieräumlichkeiten oder im kleineren Kreis in unserem Seminarraum im ersten Stock mit Blick auf den Lech und modernster technischer Ausstattung, oder doch lieber auf unserer Sonnenterrasse?

Für individuelle Anfragen schreiben Sie uns gerne eine Email an

reservierung@gaia-landsberg.de

Wir freuen uns Ihre Veranstaltung unvergesslich zu machen!