

Herzlich Willkommen

in unserem Landgasthof im schönen Ortsteil Kühedorf in Büchenbach.

Erlauben Sie uns ein kleines Vorwort, liebe Gäste. Denn Sie halten gerade unser Herzstück in Ihren Händen.

Warum ist diese Karte unser Herzstück?

Weil wir ständig bestrebt sind, Ihnen mit viel Liebe und Herz jeden Tag hochwertige, regionale und vor allem frische Gerichte anzubieten. Deshalb sind wir sehr stolz auf unsere Partner und Lieferanten, die ebenfalls ihr Bestes für diese Speisekarte geben.

Was Sie bei uns serviert bekommen, ist mit einem sehr hohen, qualitativen Anspruch angebaut, aufgezogen, verarbeitet und zubereitet worden.

Daher verlassen ausschließlich naturbelassene und hochwertige Nahrungsmittel unsere Küche.

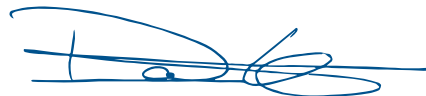
Wir sind ständig bestrebt Ihnen alle Wünsche zu erfüllen.
Nur zu, unser Team hat immer ein offenes Ohr für Sie.

Seien Sie unser Gast und fühlen Sie sich wohl!

Ihre Familie Kraft und das gesamte Team



Andrea Kraft
Inhaberin



Daniel Kraft
Inhaber



Unsere Partner & Lieferanten

Wir legen sehr großen Wert auf Qualität und Regionalität.

Genau aus diesem Grund verwenden wir überwiegend Produkte von unseren regionalen Partnern, die teilweise über die Jahre hinweg sogar zu Freunden geworden sind.

Aus der Region für die Region!

Brauerei Felsenbräu, Thalmannsfeld, Solarbier

Brauerei Gutmann, Titting

Getränke Mitzam, Breitenlohe

Obstbau Winkler, Gustenfelden

Familie Waldmüller, Hollunderspezialitäten, Karm

Familie Wein Witt, Regelsbach

Brennerei Gräfensteiner, Büchenbach

Brennerei Scheuerpflug, Dietersdorf/ Schwabach

Geflügelhof Wagner, Gustenfelden (Freilandhaltung)

Gebrüder Wieland, Viehandel Pleinfeld

Metzgerei Kanzler, Büchenbach

Fischhof Hausmann, Altendettelsau

Bäckerei Paul, Büchenbach

Familie Höfler, Eis vom Bauernhof, Wachendorf

Bauer Brunner, Salat und Gemüse, Knoblauchsland

Bauer Hörndler, Kartoffeln und Kürbis, Kühedorf

Familie Schnell, Kürbiskernöl und Kürbiskerne,
Neppersreuth

Familie Sommer, Spargel, Götzenreuth

Familie Winkler, Eier, Meckenlohe

Grabbert Werbung, Büchenbach

Landschaftsbau Filmer und Loy, Großhabersdorf



■ Aperitifs

Aperol Spritz	0,2 l	5,90
Hugo	0,2 l	5,90
Lillet Wild Berry	0,2 l	5,90

■ Vorspeisen

Büffelmozzarella mit Tomaten und hausgebackenem Brot	7,90
Vitalsalat an Balsamico - Dressing mit Kernen und gebratenen Pfifferlingen	7,90

■ Suppen

Rinderkraftbrühe mit Leberknödel und Gemüsestreifen	3,90
Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchen- und Gemüsestreifen	3,90
Pfifferlingsrahmsuppe	4,90



■ Feines vom Fisch

Matjesfilet nach Hausfrauen-Art mit Petersilienkartoffeln 10,90

Gebratenes Zanderfilet auf Tagliatelle und Pfifferlingsrahmsoße 20,90

■ Gerichte ohne Fleisch

Hausgemachte Brezenknödel auf Pfifferlingsrahmsoße
dazu gemischtem Salat 13,90

Gemischter Sommersalat mit gebratenen Pfifferlingen 13,90

■ Vegan

Kamutpenne* mit getrockneten Tomaten und Oliven 12,90

*Kamut = Urweizen

Hauptgänge



Qualität, die man schmeckt

Gönnen Sie sich etwas Gutes und probieren Sie unser Qualitätsfleisch aus Schwäbisch-Hall.

Einfach das Beste für Sie:

- **sichere und gesunde Ernährung:** Fütterung der Tiere ohne bedenkliche Stoffe
- **beste Fleisch-Qualität mit nachvollziehbarer Herkunft** durch Fütterung von bestem, gesundem, regionalem Futter
- **artgerechte, natürliche Aufzucht** durch die bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch-Hall

Gut für die Tiere – gut für die Menschen.

■ Schwäbisch-Hällisches Freilandschwein

Paniertes Schnitzel vom Schwäbisch-Hällischen Freilandschwein
mit hausgemachtem Kartoffelsalat und gemischtem Salat 16,90

Alm Cordon Bleu vom Schwäbisch-Hällischen Freilandschwein
gefüllt mit mildem Bergkäse und Rauchspeck, dazu Pommes und gemischtem Salat 18,90

■ Boeuf de Hohenlohe

Geschmorter Sauerbraten vom Schwäbisch-Hällischen Freilandrind
mit Kloß und gemischtem Salat 18,90

Geschmorte Rinderroulade vom Schwäbisch-Hällischen Freilandrind
mit Kloß und gemischtem Salat 18,90

Spezialitäten



■ Feines aus dem Ofen

Ofenfrischer Schweinebraten mit Kloß und gemischtem Salat	11,90
Ofenfrisches Schäufole mit Kloß und gemischtem Salat	12,90
Geschmorter Hirschkalbsbraten mit Kloß und gemischtem Salat	16,90

■ Geflügel

Natur gebratene Putenbrust von der Gustenfeldener Freiland Pute auf Tomatentagliatelle und gemischtem Salat	14,90
Paniertes Hänchenbrustfilet vom Gustenfeldener Freiland Hähnchen in Zitronenmantel mit Kartoffelgurkensalat	14,90



■ Schwein

Paniertes Schnitzel vom Fränkischen Schwein
mit hausgemachtem Kartoffelsalat und gemischtem Salat 12,90

Hirtenschnitzel natur vom Fränkischen Schwein
belegt mit französischem Schafskäse, roten Zwiebeln
und Peperoni, dazu Pommes und gemischtem Salat 13,90

Cordon Bleu vom Fränkischen Schwein mit Pommes und gemischtem Salat 13,90

Gebratene Schweinelende vom Fränkischem Schwein
auf Champignonrahmsoße, dazu hausgemachte Spätzle und gemischtem Salat 15,90

■ Rind

Zwiebelrostbraten vom Roastbeef 200g
mit gerösteten Zwiebeln, Bratkartoffeln und gemischtem Salat 19,90

Hauptgänge



■ Karpfen (September-April)

Fränkischer Karpfen gebacken
mit gemischtem Salat

10,90 - 19,50
Preis nach Größe

Fränkischer Pfefferkarpfen gebacken
mit gemischtem Salat

10,90 - 19,50
Preis nach Größe

Fränkisches Karpfenfilet
mit hausgemachtem Kartoffelsalat und gemischtem Salat

16,90

Fränkisches Pfeffer-Karpfenfilet
mit hausgemachtem Kartoffelsalat und gemischtem Salat

16,90

Hauptgänge



■ Brotzeit

2 fränkische Bratwürste mit Sauerkraut und Bauernbrot	7,90
Hausgemachte Bratensülze mit Bratkartoffeln	8,90
Stadtwurst mit Musik	8,90
Bratwurstsalat	7,90

■ Jeden Donnerstag: Leberessen

Schweineleber Schwäbisch-Hallischen Freilandschwein gebraten mit Röstzwiebeln, hausgemachtem Kartoffelsalat und gemischtem Salatteller*	9,90
Rinderleber Schwäbisch-Hallisches Freilandrind gebraten mit Röstzwiebeln, hausgemachtem Kartoffelsalat und gemischtem Salatteller*	10,90

Brotzeit



■ Eis

Himbeermascarponeeis mit Krokant	5,90
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	5,90
Nussbecher mit Schokosoße	6,90

Wählen Sie aus unseren Eissorten vom Bauernhof:

- Vanille
- Schoko
- Erdbeer-Sorbet
- Mandeleis
- Himbeermascarpone
- Haselnuss

eine Kugel im Glas 1,20

Portion Sahne 0,50

eine Kugel Eis vom Bauernhof zum mitnehmen
in der Waffel oder im Becher 1,00

**Wir beziehen unser Eis direkt vom Bauernhof Höfler in Wachendorf.
In unserer Küche wird ausschließlich nur BIO - Sahne verwendet.**



■ Kaffee

Espresso	2,00
Tasse Kaffee	2,40
Humpen Kaffee	3,40
Portion Kaffee	3,40
Latte Macchiato	2,90
großer Cappuccino	2,90
Milchkaffee	2,90
Große Tasse Schokolade	2,80

Wir verwenden nur qualitativen FAIRTRADE Kaffee.



Warme Getränke

■ Tee

Glas Tee	2,40
Portion Tee	3,40
Tee mit Rum	3,60

Bitte wählen Sie aus folgenden Teesorten:

- Schwarzer Tee
- Fruchtetraum
- Gute Laune Tee (Kräutertee)
- Ingwer-Energie-Tee
- Schutzengeltee (Gewürz-Früchtemischung)
- Energie Tee (Kräuter-Früchtemischung)

Unsere Teesorten erhalten wir von der Firma Sonnentor aus kontrolliert biologischen Anbau.



Alkoholfreie Getränke

Coca Cola	0,3 l	2,90
Coca Cola Light	0,3 l	2,90
Orangenlimonade	0,3 l	2,90
Zitronenlimonade	0,3 l	2,90
Spezi	0,4 l	3,20
Karamalz	0,5 l	3,20
Apfelsaft naturtrüb	0,3 l	3,20
Orangensaft	0,3 l	3,20
Traubensaft	0,3 l	3,20
Rhabarberschorle	0,4 l	3,30
Apfel Holunderschorle	0,4 l	3,30
Apfelschorle naturtrüb	0,4 l	3,30
Holunderblütenschorle	0,4 l	3,30
Orangensaftschorle	0,4 l	3,20
Traubensaftschorle	0,4 l	3,20
Johannisbeersaftschorle	0,4 l	3,20
Kirschsftschorle	0,4 l	3,20
Eistee Pfirsich	0,5 l	3,20
Frankenbrunnen Wasser medium	0,5 l	3,00
Frankenbrunnen Wasser medium	0,25 l	2,00
Frankenbrunnen Wasser medium	0,7 l	4,60
Osmose Wasser still	0,2 l	2,00
Osmose Wasser still	0,5 l	2,80
Weinschorle	0,5 l	4,90

Kalte Getränke



■ Bier

Helles Fassbier	0,5 l	3,30
Helles Fassbier klein	0,25 l	2,60
Pils	0,4 l	3,30
Alkoholfreies Bier	0,5 l	3,30
Hefeweizen vom Fass	0,5 l	3,40
leichtes Hefeweizen	0,5 l	3,40
Kutscher- Halbe (dunkles Hefe)	0,5 l	3,40
Alkoholfreies Hefeweizen	0,5 l	3,40
Maisels Kristallweizen	0,5 l	3,40
Gutmann Hefeweizen	0,5 l	3,40
Dunkles Bier im Steinkrug vom Fass	0,5 l	3,40
Kellermärzen	0,5 l	3,40
Radler	0,5 l	3,30
Colaweizen	0,5 l	3,40

Unsere Biere erhalten wir von der Brauerei Felsenbräu in Thalmannsfeld.



Alkoholisches

■ Weißwein

2017er Randersacker Ewig Leben Staatlicher Hofkeller Würzburg	Silvaner, trocken	0,2 l	5,40
2017er Randersacker Riesling Staatlicher Hofkeller Würzburg	trocken	0,2 l	5,40
2017er Bacchus Weingut am Vögelein, Nordheimer Kreuzberg	halbtrocken	0,2 l	5,40

■ Roséwein

2017er Rotling Cuvee´ Staatlicher Hofkeller Würzburg	Rose´, trocken	0,2 l	5,40
---	----------------	-------	------

■ Rotwein

2017er Spätburgunder Weingut am Vögelein, Eschendorfer Fürstenberg	trocken	0,2 l	5,40
2017er Trollinger mit Lemberger Drautz Hengerer, Heilbronn	halbtrocken	0,2 l	5,40
2017er Domina Staatlicher Hofkeller Würzburg	trocken	0,2 l	5,40

