

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



Mehmet Ülker
Restaurantleitung



David Laberer
Küchenleitung



Daniel Kraft



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 | Apfelsaft | Gustenfelden

Familie Waldmüller | Hollunderspezialitäten | Karm

Familie Wein Witt | Regelsbach

Brennerei Scheuerpflug | Dietersdorf / Schwabach

Geflügelhof Wagner | Gustenfelden ´

Gebrüder Wieland | Viehandel Pleinfeld

Metzgerei Kanzler | Büchenbach

Fischhof Hausmann | Karpfen | Altendettelsau

Bäckerei Paul | Büchenbach

Bäckerei Rock | Abenberg

Familie Höfler | Eis vom Bauernhof | Wachendorf

Bauer Brunner | Salat und Gemüse | Knoblauchsland

Bauer Hörndler | Kartoffeln und Kürbis | Kühedorf |

Bauer Krug | Salat und Gemüse | Knoblauchsland

Familie Bachinger | Spargel | Belmbrach

Landschaftsbau Filmer und Loy | Großhabersdorf

Kraft und Lehr | Bratwürste | Nürnberg

Die bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch-Hall

“Bei Fragen zu unseren Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal “



■ Weinempfehlung

Frau Müller trocken weiß Weingut Dahms Cuvee Müller Thurgau- Rivaner	0,75l	23,90
Rondo trocken rot Weingut Dahms Rondo		27,90

■ Aperitifs

Aperol Spritz	0,3l	6,90
Hugo	0,3l	6,90
Lillet Wild Berry	0,3l	6,90

■ Vorspeisen

“Bei Fragen zu kleinen Speisen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal“

Tomaten Brotsalat Gebratene Pfifferlinge Kräuter	8,90
Büffelmozzarella Ruccola Balsamico - Dressing Baguette	9,40
Karamelisierter Ziegenkäse Trauben Nüsse Wildkräuter	9,90

■ Suppen

Rinderkraftbrühe Leberknödel Gemüsestreifen	4,70
Rinderkraftbrühe Pfannkuchen Gemüsestreifen	4,70
Pfifferlingscremesuppe Kräuter	5,50



Fisch

“Unsere gebratenen Fischfilets beziehen wir aus regionaler Aufzucht vom Fischhof Hausmann in Altendettelsau“

Matjesfilet Hausfrauen Art Petersilienkartoffeln	11,50
Gebratenes Lachsforellenfilet Walnusskruste Confiertes Gemüse Salbeibutter Dampfkartoffeln	18,90
Gebratenes Saiblingsfilet Schmortomatenragout Zitronenrisotto Parmesan Rieblingsoße	22,90

Vegetarisch

Hausgemachte Käsespätzle Röstzwiebeln gemischter Salat	12,50
Hausgemachte Brezenknödel Heimisches Waldpilzragout Gemischter Salat	13,90
Bunter Sommersalat gebratene Pfifferlinge Baguette	14,90
Hausgemachte Steinpilz- Trüffel Ravioli Getrocknete Tomaten Oliven Pinienkerne Ruccolastroh	15,40

Vegan

Gemüsereis Kichererbsen Sprossen Kokos- Currysauce	13,90
Hausgemachte Gnocci Gemüsepfanne Tomatenragout	13,90



Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall

Gönnen Sie sich etwas Gutes und probieren Sie unser Qualitäts Fleisch 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

Weil wir gemeinsam Verantwortung tragen.

■ Schwäbisch-Hällisches Freilandschwein

Paniertes Schnitzel | Schwäbisch Hällisches Freilandschwein | Hausgemachter Kartoffelsalat | Gemischter Salat 17,90

Alm Cordon Bleu | Schwäbisch Hällisches Freilandschwein | Bergkäse | Rauchspeck | Pommes | Gemischter Salat 18,90

■ Boeuf de Hohenlohe | Freilandrind

Geschmorte Rinderroulade | Schwäbisch Hällisches Freilandrind | Kloß | Gemischter Salat 18,90

Geschmorter Sauerbraten | Schwäbisch Hällisches Freilandrind | Kloß | Gemischter Salat 18,90



■ Ofen

Ofenfrischer Schweinebraten Fränkisches Schwein Kloß Gemischter Salat	12,90
Ofenfrisches Schäufole Fränkisches Schwein Kloß Gemischter Salat	13,90
Geschmorter bayrischer Hirschkalbsbraten Kloß Gemischter Salat	18,90

■ Geflügel

Gebratene Putenbrust Gustenfeldener Freiland Pute Knuspermantel Zitronen- Parmesanrisotto Tomatenragout Gemischter Salat	15,90
Panierte Hähnchenbrust Gustenfeldener Freiland Hähnchen Kartoffel- Gurkensalat	15,90
Bunte Sommersalatbowl Putenstreifen von der Gustenfeldener Freiland Pute	13,90

„Wir beziehen unser Geflügel | Eier | Butter vom Geflügelhof Wagner in Gustenfelden“



Schwein

Paniertes Schnitzel | Fränkisches Schwein | Hausgemachter
Kartoffelsalat | Gemischter Salat 13,90

Hirtenschnitzel natur | Fränkisches Schwein | Französischer
Schafskäse | Rote Zwiebeln | Peperoni | Pommes frites | Gemischter
Salat 14,90

Paniertes Cordon Bleu | Fränkisches Schwein | Pommes frites |
Gemischter Salat 14,90

Gebratene Schweinelende | Fränkisches Schwein | Heimisches
Waldpilzragout | Hausgemachte Spätzle | Gemischter Salat 15,90

Rind

Zwiebelrostbraten | Argentinisches Rind | 200g | Geröstete Zwiebeln |
Hausgemachte Bratkartoffeln | Gemischter Salat 20,90

Rinderfilet | Argentinisches Rind | 200g | Hausgemachte Kräuterbutter
| Confiertes Gemüse | Hausgemachte Bratkartoffeln 28,90



■ Karpfen (September-April)

Fränkischer Karpfen | Altendettelsau | Gebacken |
Hausgemachter Kartoffelsalat | Gemischter Salat

10,90 - 19,90
Preis nach Größe

Fränkischer Pfefferkarpfen | Altendettelsau | Gebacken |
Hausgemachter Kartoffelsalat | Gemischter Salat

10,90 - 19,90
Preis nach Größe

Fränkisches Karpfenfilet | Altendettelsau | Gebacken |
Hausgemachter Kartoffelsalat | Gemischter Salat

17,90

*“Unsere saisonalen Karpfen beziehen wir aus regionaler
Aufzucht vom Fischhof Hausmann in Altendettelsau“*



■ Brotzeit

2 fränkische Bratwürste Sauerkraut Bauernbrot	9,90
Stadtwurst Musik Bauernbrot	9,90
Käsebrot Emmenthaler	7,90

■ Jeden Donnerstag: Leberessen

Schweineleber Schwäbisch-Hällisches Freilandschwein Röstzwiebeln Hausgemachter Kartoffelsalat Gemischter Salat	10,90
Rinderleber Schwäbisch-Hällisches Freilandrind Röstzwiebeln Hausgemachter Kartoffelsalat Gemischter Salat	11,90



■ Eis

Himbeermascarponeeis | Bauernhof | Krokant | Sahne 7,90

Vanilleeis | Bauernhof | Heiße Himbeeren | Sahne 7,90

Nusseis | Bauernhof | Nüsse | Sahne | Schokosoße 7,90

Wählen Sie aus unseren Bauernhof Eissorten:

- Vanille
- Schoko
- Erdbeer-Sorbet
- Mandeleis mit gebrannten Mandeln
- Himbeermascarpone

eine Kugel im Glas 1,40

Portion Sahne 0,70

eine Kugel Eis vom Bauernhof zum Mitnehmen
in der Waffel oder im Becher 1,30

Wir beziehen unser Eis direkt vom Bauernhof Höfler in Wachendorf.



■ Kaffee

Espresso	2,00
Tasse Kaffee	2,80
Humpen Kaffee	3,40
Portion Kaffee	3,40
Latte Macchiato	2,90
Großer Cappuccino	3,30
Milchkaffee	2,90
Große Tasse Schokolade	2,90

Wir verwenden nur qualitativen FAIRTRADE Kaffee.



■ Tee

Glas Tee	2,60
Portion Tee	3,80
Tee mit Rum	4,90

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 biologischem Anbau.



■ Alkoholfreie Getränke

Coca Cola	0,3 l	3,00
Coca Cola Light	0,3 l	3,00
Orangenlimonade	0,3 l	3,00
Zitronenlimonade	0,3 l	3,00
Spezi	0,4 l	3,40
Karamalz	0,5 l	3,50
Apfelsaft naturtrüb	0,3 l	3,50
Orangensaft	0,3 l	3,50
Traubensaft	0,3 l	3,50
Rhabarberschorle	0,4 l	3,40
Apfel Holunderschorle	0,4 l	3,40
Apfelschorle naturtrüb	0,4 l	3,40
Holunderblütenschorle	0,4 l	3,40
Orangensaftschorle	0,4 l	3,40
Traubensaftschorle	0,4 l	3,30
Johannisbeersaftschorle	0,4 l	3,40
Kirschsftschorle	0,4 l	3,40
Eistee Pfirsich	0,5 l	3,40
Frankenbrunnen Wasser medium	0,5 l	3,10
Frankenbrunnen Wasser medium	0,25 l	2,30
Frankenbrunnen Wasser medium	0,7 l	5,50
Osmose Wasser still	0,2 l	2,30
Osmose Wasser still	0,5 l	3,10



■ Bier

Helles Fassbier	0,5 l	3,50
Helles Fassbier klein	0,25 l	2,70
Pils	0,4 l	3,50
Alkoholfreies Bier	0,5 l	3,50
Hefeweizen vom Fass	0,5 l	3,70
Leichtes Hefeweizen	0,5 l	3,70
Kutscher- Halbe (dunkles Hefe)	0,5 l	3,70
Alkoholfreies Hefeweizen	0,5 l	3,70
Maisels Kristallweizen	0,5 l	3,70
Gutmann Hefeweizen	0,5 l	3,70
Dunkles Bier im Steinkrug vom Fass	0,5 l	3,70
Kellermärzen	0,5 l	3,50
Radler	0,5 l	3,50
Colaweizen	0,5 l	3,70

Unsere Biere erhalten wir von der Brauerei Felsenbräu in Thalmannsfeld.



■ Weißwein

2017er Randersacker Ewig Leben Staatlicher Hofkeller Würzburg	Silvaner trocken	0,2 l	5,80
2018er Randersacker Riesling Staatlicher Hofkeller Würzburg	trocken	0,2 l	5,90
2018er Bacchus Weingut am Vögelein Nordheimer Kreuzberg	halbtrocken	0,2 l	5,80

■ Roséwein

2017er Rotling Cuvee´ Staatlicher Hofkeller Würzburg	Rose trocken	0,2 l	5,90
---	----------------	-------	------

■ Rotwein

2017er Spätburgunder Weingut am Vögelein Eschendorfer Fürstenberg	trocken	0,2 l	5,80
2017er Trollinger mit Lemberger Drautz Hengerer Heilbronn	halbtrocken	0,2 l	5,90
2017er Domina Staatlicher Hofkeller Würzburg	trocken	0,2 l	6,20

