



KÜHNERS LANDHAUS
Restaurant und Events



KULINARISCHER EVENTKALENDER
September 2023 bis Mai 2024

TEAMKÜHNER

LIEBE GÄSTE,

es ist uns eine Ehre, Ihnen unser Team vorstellen zu dürfen! Das TeamKühner besteht aus ca. 30 Personen in 4 Bereichen (Küche/Service/Büro/Catering). In allen Bereichen haben wir mehrere Festangestellte und Azubis, aber auch MiniJobler.

Sie als Gast erleben meist „nur“ unser ServiceTeam ... Aber von der Reinigungskraft über die Künstler in der Küche, bis hin zu den netten Büro-Stimmen am Telefon leistet jeder im Team einen großen Anteil für das gesamte Ergebnis. Wir sind unheimlich stolz, mit einem so qualitativ hochwertigen Team arbeiten zu dürfen!

Ohne Euch wäre all das nicht möglich! DANKE

Andreas & Anja Kühner



Von links:

Simon Pfitzner, Niklas Kogelmann, Elizabeta Maric, Marco Ellinghaus, Jonas Rieger, Sonja Hartger, Andreas Kühner

(nicht auf dem Bild unser Catering Team und unsere Aushilfen)

TEAMKÜCHE

Unser wunderbares KüchenTeam! Voll von Zaubern und Künstlern... Sie arbeiten täglich mit größter Leidenschaft daran, Ihnen die höchste Qualität und Sorgfalt zu präsentieren. Trotz hohen Temperaturen, späten Uhrzeiten und Arbeit an Wochenenden und Feiertagen, lieben sie was sie tun!

DANKE an unsere woMEN in BLACK



Lilian Motzke, Laura Bartusch, Thordis Niemann, Sarah Stiegelmeyr, Andy Abraham, Andreas Kühner, Martin Duda, Susi Kohl

(nicht auf dem Bild unser Catering Team und einige unserer Aushilfen)

TEAM **SERVICE**

Unser großartiges ServiceTeam! Perfekte Gastgeber, die mit der optimalen Dosierung aus Aufmerksamkeit und Zurückhaltung alle Vorlieben und Wünsche unserer Gäste kennen und erfüllen... Unsere Stammgäste lieben & brauchen Euch! Die persönliche Note, die Ihr einbringt ist einmalig und unersetzbar!

DANKE an unser ServiceTeam

TEAM **BÜRO**

Unsere bezaubernden Damen im Büro! Als Gast kennen Sie ganz sicher die Stimmen am Telefon, aber eher weniger die Gesichter. Das liegt daran, dass das Büro meist unsichtbar im Hintergrund zaubert...



Manuela Füller (links)
Rechnungswesen, Reservierungen, Abwicklung von Veranstaltungen im Haus und Assistenz der Chefs...

Anja Kühner (rechts)
Planung von Catering und Veranstaltungen, Personalplanung, Marketing, Social Media, Reservierungen, FeelGood-Managerin fürs Team...



Donnerstag

Freitag

26. Oktober 2023 // 02. Februar 2024 // Abends

Hummerabend

An diesem besonderen Abend servieren wir Ihnen eine köstliche Hummersuppe mit Garnelen. Darauf folgt das Highlight – Ein halber Hummer von der amerikanischen Ostküste inklusive Beilagen. Als kulinarischen Abschluss verwöhnen wir Sie mit einem traumhaften Dessert aus unserer Landhaus Küche... Das Besondere an unserem Hummer: Wir lösen ihn komplett aus der Schale, Sie haben also keine Mühe und Kleckereien!

Menüpreis
Halber Hummer

85,00 EUR

Menüpreis
Ganzer Hummer

105,00 EUR

Aperitif- und
Weinbegleitung

29,00 EUR

Nur mit Reservierung!

Von Ende September **bis Weihnachten**
(nur solange Vorrat reicht!) braten wir für Sie ...

Kühners ganze Gans

für vier Personen am Tisch tranchiert.*

Ca. 4,5 kg schwer, mit fruchtiger Cranberry-Füllung, Calvados-Bratapfel mit Haselnüssen und Sauerrahm, hausgemachtem Apfelblaukraut und Kartoffelknödeln.

169,00 EUR

Zusatzperson 12,90 EUR



* Mittags an Sonn- und Feiertagen wird die Gans nicht tranchiert, sondern auf Platten serviert! Aktionszeit: Von Fr. 27.10.23 – So. 26.11.23 gibt's die ganze Gans zum Aktionspreis von 149,00 EUR.



Ausführliche Infos auf:
www.vytal.org



Mehrweg ToGo ganz ohne Müll!

Inzwischen seit 2021 verpacken wir unsere ToGo Speisen auf Wunsch nachhaltig und ganz ohne Müll für Sie im Mehrweg-Geschirr von vytal. Natürlich gibt es erst einmal auch weiterhin unser Einweggeschirr!

Wie Sie das Vytal-System nutzen?

Vor Ihrer nächsten Abholung im Kühners:
Sie registrieren sich selbstständig online bei vytal (kostenlose App oder Mitgliedskarte)

Bei Ihrer nächsten Kühner-Bestellung:

Sie sagen uns am Telefon, dass Sie Ihre Bestellung in vytal verpackt haben möchten und bringen zur Abholung ihr Smartphone mit, auf dem die App installiert ist.

Von Ende September **bis Weihnachten** können Sie unsere Kühner Gans auch für zu Hause abholen! (nur solange Vorrat reicht!)

Kühners ganze Gans ToGo

Nur auf Vorbestellung

Knusprig und warm verpackt für Zuhause, auf Wunsch auch tranchiert.

Selbstabholung	inkl. Beilagen* für 4 Personen	Ohne Beilagen nur mit Sauce
Ganze Gans	149,00 EUR	129,00 EUR
Ganze Gans Aktionszeitraum (27.10.–26.11.23)	139,00 EUR	119,00 EUR
	inkl. Beilagen* für 3 Personen	Ohne Beilagen nur mit Sauce
Ganze Ente	80,00 EUR	62,00 EUR

*Apfelblaukraut, Kartoffelknödel und reichlich Sauce





Täglich (nur solange Vorrat reicht)

Freitag 27. Oktober – Sonntag 26. November 2023

Längst zur Tradition geworden – unsere

Martinsgans-Aktionswochen

Die ganze Gans für vier Personen am Tisch tranchiert.*

Ca. 4,5 kg schwer, mit fruchtiger Cranberry-Füllung, Calvados-Bratapfel mit Haselnüssen und Sauerrahm, hausgemachtem Apfelblaukraut und Kartoffelknödeln.

Martins-Sonderpreis

149,00 EUR statt 169,00 EUR

Zusatzperson 12,90 EUR

GANZE GANS „TO GO“
139,00 EUR statt 149,00 EUR

* Nur auf Vorbestellung und solange Vorrat reicht!

Mittags an Sonn- und Feiertagen wird die Gans nicht tranchiert, sondern auf Platten serviert! Außerhalb der Aktionswochen zum Preis von 169,00 EUR.

Freitag

10. November 2023 // Abends

Herbst

Das erste Mal gestalten wir für Sie das Menü „Herbst“. Wir lieben die Rohstoffe, Gerüche und Emotionen, die der Herbst uns schenkt! Wild, Pilze, Kürbis, Kastanien, Honig, Kräuter... Gern möchten wir Ihnen ein Menü zubereiten, welches sich an dieser besonderen Kulinarik bedient. Freuen Sie sich auf ein neues Highlight in unserem Eventkalender und genießen Sie den Herbst mit uns.

Menüpreis
95,00 EUR

Aperitif- und Weinbegleitung
(so viel Sie mögen) **29,00 EUR**

Nur mit Reservierung!



Kühners Catering

In Ihrer Wunsch-Location

- Wir übernehmen für Sie die komplette Organisation Ihrer Firmen- oder Privatfeier. Angefangen bei der Kulinarik über Licht und Ton bis hin zum Druck von Menükarten und Plakaten oder der Musikanterhaltung ...
- Ob elegantes Gala-Menü oder reichhaltige Buffets – wir beraten Sie gerne und kompetent.
- Sie können sich auf uns verlassen. Qualität und Zuverlässigkeit haben bei uns oberste Priorität!
- Wir erstellen Ihnen Ihr individuelles Angebot.



KÜHNERS CATERING
Restaurant und Events
www.kuehners-catering.de





Täglich

Mittwoch 10. – Mittwoch 31. Januar 2024

Kobe Wagyu

versetzt Feinschmecker in Begeisterung

Das Einzigartige des Wagyu Rindfleisches ist seine intensive Fettmarmorierung. Sie verleiht den exzellenten Geschmack, die nicht gekannte Saftigkeit sowie die extreme Zartheit.

Nur solange der Vorrat reicht.
Details finden Sie rechtzeitig unter
www.kuehners-landhaus.de

Reservierung empfohlen.

UNSER TIPP FÜR SIE

Verschenken Sie doch dieses besondere Erlebnis als Weihnachtsgeschenk-Gutschein!

Freitag & Samstag

9. & 10. Februar 2024 // Abends

KÜHNERS
STEAK
HOUSE

... unser Landhaus wird zu Ihrem Steak-House. Wir servieren Ihnen Dry-Aged-Klassiker wie Beef-Tatar, Beef-Burger, T-Bone-, Rump-, Rib-Eye- und Filetsteaks. Wir beziehen das Fleisch von unseren Bauern aus der Region. Es wird mindestens 28 Tage trockengereift und erhält dadurch sein einzigartiges Aroma. Ein weiteres Schmankerl sind unsere Dry-Aged-Tomahawk-Steaks vom Steinacher Strohschwein. Verschiedene hausgemachte Dips und Saucen runden Ihr Erlebnis perfekt ab.

Reservierung empfohlen.





Mittwoch

14. Februar 2024 // Abends

Valentinstag

Gönnen Sie sich & Ihren Liebsten zum Valentinstag einen Abend der kulinarischen Genüsse bei einem romantischen 5-Gänge Menü. Sie suchen noch ein passendes Geschenk für Familie & Freunde? Mit einem Menü-Gutschein zum Valentinstag liegen Sie goldrichtig.

Details und die komplette Menüfolge finden Sie vorab unter **www.kuehners-landhaus.de**

Menüpreis
105,00 EUR

Aperitif- und Weinbegleitung
(so viel Sie mögen) **29,00 EUR**

Nur mit Reservierung!



Schon **GEMÜTLICH**
gemacht und keine
LUST mehr zu kochen?

Sie hätten aber trotzdem Lust auf
einen **KAISERSCHMARREN**
oder **APFEL-KÜCHLE**?

KEIN PROBLEM...
Wir machen alle
Speisen auch **ToGo!**

*Sie können jederzeit während unserer Öffnungszeiten alle Speisen für zu Hause abholen! 15% Rabatt auf alle außer-Haus-Gerichte! Gerne können Sie telefonisch vorbestellen um Wartezeiten zu vermeiden.



Freitag

1. März 2024 // Abends

One Table - Persien #MischTisch

Wir haben die Ehre eine ganz wundervolle persische Köchin zu Gast zu haben. Zusammen zaubern wir die typischen Geschmäcker und traditionellen Gerichte Persiens für Sie. Besonders ist, dass Sie gemeinsam an einer langen Tafel sitzen, (MischTisch) und in einem ganz privaten Rahmen miteinander genießen dürfen.

Menüpreis
95,00 EUR

MISCH*tisch*

TEILT TISCHE. MISCHT MENSCHEN.

Plätze sehr begrenzt! Nur mit Reservierung!

Freitag

12. April 2024 // Abends

Winzermenü

Das SommelierTeam um Martin Aman & Felix Merkle begleitet dieses Jahr das traditionelle Winzermenü von Andreas Kühner. Die beiden haben einen beeindruckenden Weinhandel in Untermeitingen und präsentieren uns im Rahmen des Menüs einige ihrer Lieblingsweine, Klassiker und Schätze...

Details und die komplette Menüfolge finden Sie vorab unter **www.kuehners-landhaus.de**

Menüpreis
95,00 EUR

Aperitif- und Weinbegleitung
(so viel Sie mögen) **29,00 EUR**

Nur mit Reservierung!





Donnerstag

9. Mai 2024 (Christi Himmelfahrt) // Abends

Spargel-Gourmet-Menü

Königliches Gemüse in Form von wunderbaren Kreationen. Genießen Sie zum 5-Gänge-Spargel-Gourmet-Menü auf Wunsch eine erlesene Weinbegleitung zu allen Gängen.

Details und die komplette Menüfolge finden Sie vorab unter **www.kuehners-landhaus.de**

Menüpreis
79,00 EUR

Aperitif- und Weinbegleitung
(so viel Sie mögen) **29,00 EUR**

Nur mit Reservierung!

DEINE AUSBILDUNG IM TEAM **KÜHNER**

Köchin / Koch (m/w/d)
Fachkraft für Gastronomie (m/w/d)
Fachkraft für Restaurants und
Veranstaltungsgastronomie (m/w/d)

Bewirb Dich bei uns für eine Ausbildung
ab September 2024...

DEINE ERSTEN SCHRITTE IM BERUFSLEBEN... **DU BIST DIR UNSICHER?**

Komme gern zu uns und mache
ein Schnupperpraktikum!
Lerne unser Team und unsere
Gäste kennen und lasse dich von
unserer Gastro-Leidenschaft
begeistern... Traue dich!



Bildnachweise: S. 6 – gravision/Stock; S. 10 – Vytal-Studio;
S. 14 – Instantis, leperia/Stock; S. 17 – DieterMeyr/Stock; S. 18 –
Anti5933/shutterstock; S. 19 – Martina Fenske/Fotolia; S. 22 – 23 –
karepa & Joshua-Resnick/AdobeStock; S. 24 – drubig-photo/
AdobeStock; S. 28 – FabrikaCr, Gulcin-Ragiboglu/Stock; S. 32
– KarepaStock/shutterstock; S. 35 – Natee-Meeplee, AdraVidal/
shutterstock



KÜHNERS CATERING
Restaurant und Events
www.kuehners-landhaus.de



KÜHNERS LANDHAUS

Restaurant und Events

Gewerbering 3
(direkt an der B2)
86438 Kissing

Telefon 08233.20005
info@kuehners-landhaus.de
www.kuehners-landhaus.de

Öffnungszeiten
finden Sie auf unserer Website

 facebook.com/kuehners.landhaus
 [@kuehnerslandhaus](https://www.instagram.com/kuehnerslandhaus)