

# UNSERE MENÜVORSCHLÄGE



Für Ihre Feier

Essen ist ein Bedürfnis –  
Genießen eine Kunst

(Francois Duc de La Rochefoucauld, 1613 – 1680)

KÜHNERS LANDHAUS  
Kissing  
Fon: 08233 20005  
[www.kuehners-landhaus.de](http://www.kuehners-landhaus.de)  
[info@kuehners-landhaus.de](mailto:info@kuehners-landhaus.de)



## UNSER BESONDERES ANGEBOT FÜR SIE

rundumsorglos

# Getränke-Paket

Das Getränke-Paket wird pro Stunde berechnet und beinhaltet folgenden Umfang:

**SEKTEMPFANG** – (wahlweise) glas sekt // orangensaft // verschiedener flavour // waffelhörnchen  
*ab beginn des empfangs für 1 stunde*

### ALLE ALKOHOLFREIEN GETRÄNKE und BIERE



#### WEIßWEIN

#### **JULIA SCHITTLER – RIESLING „TROCKEN“**

der trockenere & spritzige riesling aus zornheim in rheinhessen mit seinen aromen von aprikosen und pfirsichen verführen ihre nase zum trinken. lecker!!!



#### ROTWEIN

#### **MARKUS SCHNEIDER – URSPRUNG** // ellerstadt, pfalz

cuvée aus cabernet sauvignon, merlot und blauem portugieser

### KAFFEE & KAFFEESPEZIALITÄTEN

6.5 pro stunde // pro person

Die Zeit wird von Beginn bis zum Ende Ihrer Feier gerechnet. (Abrechnung auf ½ Stunde genau!)  
Es werden alle anwesenden (erwachsenen) Gäste für diesen Zeitraum abgerechnet.  
Kinder (bis 15 J.) werden nach tatsächlichem Verbrauch berechnet.

# Ihr individuelles Menü

## Aperitif

### PROSECCO // WINZERSEKT

„kuehners landhaus“ 0,15l // 7.4      0,75l // 35.0  
wahlweise mit  
pfirsichlikör // cassisée // hibiskussirup // veilchensirup // holundersirup // zzgl. 1.0

### LILLET WILDBERRIES

lillet // schweppes wildberries // beeren 0,3l // 8.2

### APEROL SPRIZZ

aperol // orange // sekt 0,3l // 7.7

### HUGO

holunder // limette // minze // sekt 0,3l // 7.7

wir empfehlen Ihnen gerne weitere aperitifs



## Amuse-Quelle

**2 DIPS & MEERSALZBUTTER**  
(Bild links) // 4.5 pro gast

**FRANZISKUSTALER**  
brot // oxentatar // wachtelei // 4.9 pro stück

# Vorspeisen

## LANDHAUS TAPAS

6 saisonale Komponenten à la Andreas Kühner  
(ab 12 Personen) // 15.9 pro Gast

## GIN GEBEIZTE KISSINGER LACHSFORELLE

süß scharfe dill-senf-sauce // kleines rösti // sprossen // 14.5

## TATAR VOM WITTELSBACHER-LAND-OXEN

avocado // zitrusshmand // röstbrot // 15.5

## 3 ZIEGENKÄSE MIT PFLÜCKSALATEN UND WACHTELSPIEGELEI

speckmantel // karamellisiert // crispy // 13.5

## „OXELLO TONNATO“

rosa gebratener ox // thunfischsauce // kapernäpfel // parmesan // 13.5

## KLEINER LANDHAUSSALAT

vinaigrette // blattsalate // tomate // gurke // sprossen // kresse // kerne // 8.9

mit gegrilltem gemüse // + 5.5

mit gegrillten putenstreifen // + 6.9

mit wittelsbacher-land-oxenfetzen // + 8.9

mit gegrillten saiblingsstreifen // + 8.9

mit gegrillten kräutergarnelen // + 9.9



# Suppen



## KLARE OXENKRAFTBRÜHE

wahlweise mit schnittlauch // flädle // griesnockerl // leberspätzle // 6.5  
brätstrudel // zzgl. 1.3

## HOCHZEITSSUPPE

brätstrudel // griesnockerl // leberspätzle // flädle // 7.9

## MAULTASCHEN VOM WILD

kraftbrühe // sherry // wurzelgemüwestreifen // 10.9

## BOUILLABASSE MIT EDELFISCHEN UND MEERESFRÜCHTEN

safran // gemüse // kräuterbaguette // 16.5 (ab 10 Portionen)

...wir empfehlen Ihnen gerne weitere saisonale suppen...

# Hauptgerichte mit Fleisch

## ZWIEBELROSTBRATEN VOM WITTELSBACHER-LAND-OXEN

rotwein-jus // gebratene zwiebeln // buntes gemüse // dinkelspätzle // 28.9  
(dry aged // 33.0)

## 250g DRY AGED RUMPSTEAK

kräuterbutter // gegrilltes gemüse // 37.0  
sonstige beilagen nach unserer à la carte-speisekarte

## 180g FILET VOM WITTELSBACHER-LAND-OXEN

sauce bernaise // mandelbrokkoli // kartoffelgratin // 40.5

## GEGRILLTE MAISHENDLBRUST

rinnenthaler-bandnudeln // basilikum-tomaten //  
mandelbrokkoli // 21.9

## WIENER SCHNITZEL VOM KALB

preiselbeeren // zitrone // kartoffel-kresse-salat // 25.9

## „SALTIMBOCCA A LA ROMANA“ - VOM KALB

rotwein-jus // buntes gemüse // rosmarinkartoffeln // 27.5

## TOMAHAWK-STEAK VOM STEINACHER STROHSCHWEIN

kräuterbutter // gegrilltes gemüse // rosmarinkartoffeln // 26.5

## 2ERLEI VOM OXEN - UND SCHWEINEFILET

schwammerlsauce // speckbohnen // kroketten // dinkelspätzle // 26.9

## LAMMKARREE UNTER DER KRÄUTER-SENF-KRUSTE

rosmarin-jus // speckbohnen // kartoffel-rosmarin-gratin // 35.5

## FRANZÖSISCHE BARBARIE-ENTENBRUST

preiselbeer-orangen-sauce // buntes gemüse // kartoffel-rosmarin-gratin // 29.9

## KALBSLEBER BERLINER ART

karamellisierter apfel // gebratene zwiebeln // rotwein-jus // kartoffelpüree // 23.9

## ROSA GEBRATENER REHRÜCKEN

schokoladen-waldbeersauce // mandelbrokkoli // dinkelspätzle // Preis auf Anfrage

## PORTION KNUSPRIG GEBRATENE KÜHNER-ENTE (komplett knochenfrei ausgelöst!)

reichlich sauce // apfelblaukraut // kartoffelknödel // 31.0

(ab 3 Personen)



# Hauptgerichte mit Fisch

## KISSINGER SAIBLINGSFILET AUS DEM PAARTAL

limette // tomate // buntes gemüse // petersilien-kartoffeln // 25.9

## DIALOG VON SAIBLING & ZANDER

safransauce // blattspinat // kräuter-kartoffeln // 26.9

## KISSINGER KARPFFENFILET IN DER KRÄUTERPANADE

(fast grätenfrei)

zitrusremoulade // kartoffel-gurkensalat // 21.9



## GEGRILLTE BLACK TIGER RIESENGARNELEN

limette // basilikum-tomaten // mandelbrokkoli // rinnenthaler-bandnudeln // 31.9

## EDELFISCHRAGOUT IN HUMMERRAHMSAUCE

schwarze bandnudeln // blattspinat // 30.9

# Vegetarische & vegane Hauptgerichte



## WIRSING-KÄSSPATZEN

salat // vorarlberger bergkäse // abgeschmälzte zwiebeln // 17.9

## PARMESAN-PERLGRAUPEN-RISOTTO

buntes gemüse // schwammerln // krischtomaten // 18.5

## SESAM-TOFU IM KOKOSMANTEL (vegan)

(Tofurei Tran, Kissing/Augsburg)

udonnudeln // buntes gemüse // haferschmand // limette // 19.9

## GEGRILLTES MEDITERRANES GEMÜSE (vegan)

kardamom-kartoffeln // geröstete cashewkerne // 17.5

## GEBRATENE GEMÜSE-FALAFEL (vegan)

grillgemüse // mandeln // kerne // hafer-kräuterschmand // 19.9

# Gerichte ab 10 Portionen\*

## **SAFTIG GEBRATENE KALBSSCHULTER**

sherry-natur-sauce // buntes gemüse // dinkelspätzle // 23.9

## **KALBS CARRÉE - 12H SOUS VIDE GEGART**

sauce bernaise // grüne speckbohnen // rosmarin-kartoffelgratin // 31.9

## **HOCHRIFFE VOM WITTELSBACHER-LAND-OXEN**

kräuterbutter // gegrilltes gemüse // rosmarin-bratkartoffeln // 28.9

## **12 STUNDEN GESCHMORTE OXENSCHULTER**

in kräftiger sauce // mandelbrokkoli // kartoffel-schnittlauch-püree // kräuterschmand // 23.9

## **SPANFERKELKRUSTENBRATEN**

osefi-dunkelbiersauce // buntes gemüse // kartoffelknödel // 22.9

## **BRATEN VON OX UND SCHWEIN**

burgundersauce // buntes gemüse // kartoffelknödel // 23.9

\*nicht im Restaurant verzehrte Portionen packen wir Ihnen gerne für zu Hause ein.  
(z.B. wenn Sie nur mit 8 Personen eines der oben genannten Gerichte bestellen möchten)



# Die ganze Lühner-Gans



## KÜHNERS GANZE GANS

-bitte vorbestellen-  
// 169.0\*

ca. 4,5 kg schwer, ideal für 4 personen  
am tisch tranchiert  
*(außer sonntagmittag – da tranchieren wir in der küche und servieren auf platten)*

reichlich sauce // cranberry-füllung // calvados-bratapfelscheiben //  
haselnüsse // sauerrahm // apfelblaukraut // kartoffelknödel

Zusatzperson 12.9

\* während unserer **GANS-AKTIONSWOCHEN:**

Freitag, 25.10. bis Sonntag, 24.11.2024 haben wir für Sie den **AKTIONSPREIS** // 149.0

## Dessert

### DESSERT-BUFFET AUF SCHIEFERPLATTEN

alles, was die dessertkarte hergibt  
(ab 4 personen) // 12.9 pro person (Bild!)

so kann jeder zugreifen uns selbst entscheiden, was und  
wie viel er nehmen möchte... ☺

### APFELKÜCHLE MIT ZIMT & ZUCKER

früchte // bourbon-vanille-eis // 9.9

### ZARTBITTER MOUSSE AU CHOCOLAT

früchte // mandeln // 8.9

### TONKABOHNEN CREME-BRULÉE

saisonale früchte // 8.9

### DESSERT VARIATION

apfelküchle // mousse au chocolat // crème brulée // frische früchte // sorbet // 11.9



Gern können Sie **KUCHEN** oder **GEBÄCK**

(Selbstgebacken oder vom Konditor Ihres Vertrauens) mitbringen...

Gedeck-Preis pro Person bei mitgebrachtem Kuchen // 3.6