

KÜHNERS LANDHAUS

Restaurant und Events



Vorspeisen

- BLATTSALATE** – himbeer-dressing // sprossen // kerne // 6.9
BUNTE SOMMERSALATE – pfifferlinge // pfirsich // crostini // 14.9
OLIVEN – grün & schwarz // kräuter // knoblauch // 5.5
PIMIENTOS DE PADRON – meersalz // 7.9
PIFFERLING-CREME-SUPPE – crostini // marinierte pfifferlinge // kräuter // 7.5
BLACK TIGER GARNELEN – mit knoblauch, kräutern & chili-mayo // 16.9
CEVICHE VOM SAIBLING – gurkensuppe // senfkaviar // karotte // 15.9
PASTRAMI VOM OX – gepickelte zwiebeln // meerrettich // apfel // 13.9
TATAR VOM OX – avocado // wachtelei // sour cream // röstbrot // 15.9
KRÄUTERBROT – geröstet // 4.5

Salat & Vegetarisches

GROßER LANDHAUS SALAT

himbeer-dressing // sprossen // kresse //
kerne // tomate // gurke // 13.5

mit gegrilltem gemüse // + 5.5

mit gegrillten schnitzelstreifen vom strohschwein // + 7.9

mit gegrillte saiblingsstreifen // + 8.9

mit wittelsbacher-land-oxenfetzen // + 8.9

mit gegrillten kräutergarnelen // + 9.9

GERÖSTETES KRÄUTERBROT // 4.5



VEGI: BLUMENKOHLSTEAK MIT CHILI-MAYO

kichererbsen // gemüse // limette // koriander // 19.9



VEGI: TAGLIATELLE VOM LÄRCHENHOF MIT PFIFFERLINGEN & CHAMPIGNONS

tomaten // basilikum // parmesan // 19.9

mit wittelsbacher-land-oxenfetzen // +8.9

mit gegrillten kräutergarnelen // +9.9



follow us...



Hauptgerichte

FILET VOM KISSINGER SAIBLING

tomaten-limetten-butter // buntes gemüse // petersilien-kartoffeln // 25.9

kleinere portion // 22.5

GEGRILLTE KÖNIGS-DORADE – MEDITERRAN GEFÜLLT MIT KRÄUTERN

lugana-schaum // blattspinat // kartoffelkrapfen // 29.0

(gerne auch filetiert)

MILDE MATJESFILETS NACH „HAUSFRAUEN ART“

sauerrahm // gurken, äpfel & zwiebeln // petersilienkartoffeln // 19.9

SCHWEIZER WURSTSALAT (gerne auch Bayerisch – ohne Käse)

emmentaler // radischen // regensburger // zwiebeln // gewürz-gurke // brot // 16.9

KALBS-LEBER „BERLINER ART“

rotwein-jus // karamellisierter apfel // gebratene zwiebeln // kartoffelpüree // 22.9

kleinere portion // 20.9

200g DRY AGED BURGER ‚CAPRESE DI BUFALA‘

parma schinken // pesto // salat, tomate & gurke // gekräuterte pommes // 23.9

ZART GESCHMORTES OSSOBUCO ALLA MILANAISE

schmorsauce // grüne bohnen // kartoffel-krapfen // 26.9

kleinere portion // 23.9

WIENER SCHNITZEL VOM KALB

preiselbeeren // zitrone // kartoffel-kresse-salat // 26.9

kleinere portion // 23.9

ZWIEBELROSTBRATEN aus dem Wittelsbacher Land

rotwein-jus // gebratene zwiebeln // buntes gemüse // dinkelspätzle // 29.9

kleinere portion // 27.9

DRY-AGED-Variante // 34.0



Kühner ToGo

Alle* Speisen ToGo erhalten Sie mit **15% Rabatt** auf die Preise!

*Ente & Gans haben Festpreise

Steaks



KÜHNERS DRY-AGED-STEAKS (auch ToGo, gebraten & roh)
aus dem Wittelsbacher Land // mindestens 28 Tage im Haus trockengereift



DRY AGED RUMPSTEAK // mit leichtem Fettrand
250g // 37.0
350g // 48.0

DRY AGED RIB-EYE-STEAK // mit aromatischem Fettkern
350g // 54.0

DRY AGED FILET STEAK // sehr zart und mager
200g // 52.0

SURF 'N TURF IT // Black Tiger Garnelen zum Steak
pro Garnele // 6.5

Beilagen bei allen Cuts

immer dabei:

mediterranes GrillGemüse oder SpeckBohnen //
hausgemachte KräuterButter // 3erlei Salz

auf Wunsch dazu:

pommes frites // bratkartoffeln // spätzle // 5.5
kräuterbrot // 4.5

Möglicherweise sind nicht alle Cuts immer verfügbar!
...alle Speisen auch **ToGo** (mit 15% Preisnachlass)

Dessert

KARAMELLISIERTER KAISERSCHMARRN // 11.9

APFELKÜCHLE MIT ZIMT, ZUCKER & VANILLEEIS // 9.9

TONKABOHNEN - CRÈME-BRÛLÉE // 8.9 (nicht ToGo!)

ZARTBITTER MOUSSE AU CHOCOLAT // 8.9

kleinere portion // 6.9



2ERLEI SORBET // 7.5

vegan

KÜHNERS-DESSERT-VARIATION // 11.9

mousse au chocolat // apfelküchle // crème-brûlée // sorbet // früchte



„BELGISCHE-SCHOKOLADE-SEKT“
Dem Chardonnay werden beim Reifeprozess
erlesene Kakaobohnen zugegeben.
Das Ergebnis ist unvergleichlich gut!
0,2l // 16.9 0,75l // 39.0

Mini-Dessert

AFFOGATO // 6.5

espresso & 1 kugel vanille eis

KAFFEE-DESSERT // 6.5

espresso, kaffee oder latte macchiato & 1 kugel mousse au chocolat

KUGEL EIS // 2.5

vanille // schoko // walnuss // brombeer-buttermilch // zitrone // erdbeer // cassis // mango

Digestiv

ZIEGLER

alte zwetschge 2cl // 7.9

THOMAS PRINZ, Vorarlberg

alte marille 2cl // 6.8

haselnuss 2cl // 6.8

MORAND, MARTIGNY / SCHWEIZ

williamine 2cl // 7.9

HANS WIRSCHING IPHOFEN, UNTERFRANKEN

tresterbrand aus dem eichenfass 2cl // 6.8

JOSEPH LANTENHAMMER, SCHLIERSEE

williams-brand // vogelbeer-brand // haselnuss-brand //

waldhimbeer-geist // zwetschge im brandyfass //

zirbenholz-likör // heidelbeer-likör // williams-likör //

waldhimbeer-likör 2cl // 6.8

ROCHELT, TIROL

holunder

2 cl // 34.0

COGNAC

ABK6 Orangenlikör

2 cl // 8.5

hennessy

2 cl // 7.5

WHISKEY

bavarian pure malt whiskey

2 cl // 6.8

whiskey likör

2 cl // 6.8

sild crannog (torfig)

2 cl // 9.9





Kinderkarte

PFANNKUCHENSUPPE

schnittlauch // 6.9

SPÄTZLE

rahmsauce // 6.5

SPÄTZLE MIT KAROTTENGEMÜSE

rahmsauce // 8.5

„DINO-HEU“

pommes & ketchup // 5.5

„STÄBO-SAURUS“

backfisch filet vom kissinger saibling // salat // zitrone // pommes // 13.9

„TYRANNO-SAURUS-REX“

schweineschnitzel wiener art // pommes // ketchup // 10.9

KNUSPER-PUTEN-SCHNITZEL

salat und pommes // 10.9

120g OXEN-STEAK VOM GRILL

mit Rahmsauce, Gemüse und Spätzle // 17.5

KINDER-KÄSSPATZEN

frisch gebratene zwiebeln // 8,50

...alle Speisen auch **ToGo** (mit 15% Preisnachlass)...



...Gänse- & Entenzeit im Kühners...

bitte min 1-2 Tage vorher bestellen (nur solange Vorrat reicht)

Die Kühner Ente

die ganze Ente: saftig, knusprig & **KOMPLETT** knochenfrei ausgelöst (!) mit 250 ml Sauce, leckerem Apfelblaukraut und 6 Kartoffelknödeln. Eine ganze Ente ist ideal für 3 Personen.

Ganze Ente mit Beilagen	// 80,00 ToGo	
Ganze Ente ohne Beilagen (mit Sauce)	// 62,00 ToGo	
Portion Ente	// 31,00	(ToGo // 26,90)

Zusatzperson Beilagen (2 Knödel & Blaukraut)	// 12,90	(ToGo // 10,50)
Portion Maroni (karamellierte Esskastanien)	// 8,90	(ToGo // 7,90)
¼ Liter Sauce extra (nur ToGo)		(ToGo // 8,50)

- gerne auch ToGo für zu Hause (am 25.&26.12. keine Ente – nur Gans!)



Kühners ganze Gans

... noch bis Weihnachten

die ganze Gans: ca. 4,5 kg schwer, mit fruchtiger Cranberry-Füllung, leckerem Apfelblaukraut, Kartoffelknödeln und 500 ml Sauce. Ideal für 4 Personen.

AUSVERKAUFT

Ganze Gans inkl. Beilagen
Portion Gans



Bestellen Sie Ihre Weihnachtsgans ToGo gern schon im September / Oktober!