

KÜHNERS **LANDHAUS**

Restaurant und Events



KULINARISCHER EVENTKALENDER

September 2025
bis April 2026

LIEBE **GÄSTE,**

mit großer Freude heißen wir Sie herzlich willkommen!

Unser Restaurant ist nicht nur ein Ort des guten Geschmacks, sondern auch ein Platz für Begegnungen und besondere Momente. Ob bei unseren beliebten Menüabenden oder einfach zu einem gemütlichen Abendessen zu zweit – wir möchten Ihnen stets Genuss, Qualität und ein herzliches Ambiente bieten.

Ein besonderes Highlight ist dabei unsere wunderschöne, **fest überdachte Terrasse**, auf der Sie zu jeder Jahreszeit entspannte Stunden verbringen können. Im Sommer seitlich offen und im Winter fest verglast lassen sich lange Sommerabende ebenso genießen wie stimmungsvolle Wintertage im Schnee.

Wir freuen uns auf viele genussvolle Augenblicke mit Ihnen im nächsten Jahr!

Ihr Andreas Kühner mit dem gesamten Team





Mehr auf unserer Homepage

KÜHNERS COOLBAG





Freitag & Samstag

10. & 11. Oktober 2025 // 6. & 7. März 2026 // 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. Das Besondere an unserem Hummer: Wir lösen ihn komplett aus der Schale, Sie haben also keine Mühe und Kleckereien! Als kulinarischen Abschluss verwöhnen wir Sie mit einem traumhaften Dessert aus unserer Landhaus Küche ...

Menüpreis

Halber Hummer

89,00 EUR

Menüpreis

Ganzer Hummer

109,00 EUR

Aperitif- und
Weinbegleitung

35,00 EUR

Nur mit Reservierung!

Exklusivbuchung

Unser Landhaus wird zu Ihrem Landhaus!

FirmenEvents, Hochzeiten, Geburtstage...
Im Sommer ein spektakuläres BBQ vom offenen Grill, dazu kühle Drinks & Cocktails, ein serviertes Menü ganz nach Ihren Wünschen oder im Winter Weihnachtsmarktfeeling bei offenem Feuer mit Glühwein... Ihre Wünsche, Ihr Landhaus, Ihr TeamKühner – ganz exklusiv!





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.

175,00 EUR

Zusatzperson 13,90 EUR



* Mittags an Sonn- und Feiertagen wird die Gans nicht am Tisch tranchiert, sondern auf Platten serviert! **Aktionszeit: Von Fr. 24.10.25 – Sa. 22.11.25 gibt's die ganze Gans zum Aktionspreis von 155,00 EUR.** In der Aktionszeit vom MITTAGSGLÜCK ausgenommen.

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*	Ohne Beilagen mit Sauce
Ganze Gans	155,00 EUR	135,00 EUR
Ganze Gans Aktionszeitraum (24.10.–22.11.2025) vom MITTAGSGLÜCK ausgenommen	145,00 EUR	125,00 EUR
Ganze Ente	83,00 EUR	65,00 EUR

*Apfelblaukraut, Kartoffelknödel und reichlich Sauce





Täglich*

Mittwoch 7. – Samstag 31. Januar 2026

Kobe Wagyu

versetzt Feinschmecker in Begeisterung

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

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

Reservierung empfohlen.

*Von der Aktion MITTAGSGLÜCK ausgenommen.

UNSER TIPP FÜR SIE

Verschenken Sie doch dieses besondere Erlebnis als Weihnachtsgeschenk-Gutschein!



KÜHNERS
MITTAGSGLÜCK

JEDEN FREITAGMITTAG

19 %

Wir genießen Freitagmittag mit Ihnen,
unseren wunderbaren Gästen!
Als Dankeschön erhalten Sie einen
Rabatt in Höhe von 19 % auf alle
Speisen*, die im Haus verzehrt werden.

*Getränke und ToGo sind ausgenommen.
Sowie die Kühner Gans während des
Aktionszeitraums von 24.10.–22.11.25.

Samstag

14. Februar 2026 // Mittags & Abends

Valentinstag

Gönnen Sie sich & Ihren Liebsten zum Valentinstag besondere kulinarische 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) **35,00 EUR**

Nur mit Reservierung!





Freitag & Samstag

6. & 7. Februar 2026 // Abends

20. & 21. März 2026 // 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.

Kühners Catering

In Ihrer Wunsch-Location

- Wir übernehmen für Sie die komplette Organisation Ihrer Firmen- oder Privatfeier. Angefangen bei der Kulinariik über Licht und Ton bis hin zum Druck von Menükarten und Plakaten oder der Musikunterhaltung ...
- 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



Mittwoch
18. Februar 2026 //
Abends

Freitag
3. April 2026 //
Mittags & Abends

Aschermittwoch & Karfreitag

Wir lieben Fisch und Seafood. Die Kombination aus regionalen Produkten wie dem Saibling von Peter Berger aus Kissing, als auch Austern, Meeresfrüchte und Fische aus den Meeren dieser Welt macht uns ganz besonders viel Spaß. Genießen Sie heute mit uns ein üppiges Angebot an verschiedensten Fischgerichten.

Natürlich gibt es auch vegetarische und Fleischgerichte auf unserer Karte.

Reservierung empfohlen.



WINE & DINE

Freitag

27. März 2026 // Abends ab 18:00 Uhr
in Untermeitingen bei Aman & Merkle

WINE & DINE

Freuen Sie sich auf Showcooking mit Andreas Kühner – hautnah und live in der offenen Küche. Genießen Sie Forkfood und raffinierte kulinarische Köstlichkeiten, die Sie direkt am Herd abholen und frisch zubereitet erleben. Probieren Sie sich durch die wundervolle Welt erlesener Weine, die von Aman & Merkle sorgfältig ausgewählt werden ...

Aman & Merkle GmbH
Messerschmittstr. 25
86836 Untermeitingen
www.aum-wein.de
📷 @amanundmerkle

Preis pro Person
99,00 EUR



Freitag

17. April 2026 // Mittags* & 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
89,00 EUR

Aperitif- und Weinbegleitung
(so viel Sie mögen) **35,00 EUR**

Nur mit Reservierung! * Von der Aktion MITTAGSGLÜCK ausgenommen

Minijob

Das TeamKühner ist mehr als ein Team... wir sind Freunde & Familie!
Der Spaß bei der Arbeit steht bei uns im Vordergrund. Komm auch DU ins TeamKühner!
Im MiniJob kannst Du bis zu 556 Euro (2025) und 603 Euro (ab 2026) im Monat dazu verdienen plus steuerfreies Trinkgeld cash auf die Hand!
Ob im Service, an der Bar oder in der Küche, ob im Restaurant oder auf dem Catering...

Wir freuen uns auf DICH!

TEAMKÜHNER

#QUEREINSTEIGENDE
#SCHÜLER:INNEN
#STUDIERENDE



#LÄUFTBEIUNS #BESTEGÄSTE #NIEOHNEMEINTEAM

#SPASS #GEMEINSAM #BESTERJOB #FAMILY



#WEILWIRLIEBENWASWIRTUN #LEIDENSCHAFT

#FRIENDS #HAPPY #TEAMKÜHNER #BESTESTEAM



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.

DEINE AUSBILDUNG IM TEAM **KÜHNER**

Köchin / Koch (m/w/d) – ab 1.100 Euro im 1. Lehrjahr
Fachkraft für Restaurants und
Veranstaltungsgastronomie (m/w/d) – ab 1.100 Euro im 1. Lehrjahr

Bewirb Dich bei uns für eine Ausbildung
ab September 2026 ...

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. 1 – swp23 & sweet-misrimalow/shutterstock; S. 4 – chatgpt; S. 5 – freepik; S. 6 – grativision/Stock; S. 8 – Keso01, Muenz, AlexRaths/Stock; S. 9 – Giuseppe Eio Cammarata/Stock; S. 13 – instantb, aperia/Stock; S. 16 – Aleksandr/Stock; S. 19 – drubig-photo/AdobeStock; S. 20 – karepa & Joshua-Resnick/AdobeStock; S. 23 – Martina Fenske/Fotolia; S. 24 – Oleelia Shadrina/Stock; S. 26 – Highwaystarz-Photography/Stock; S. 27 – Rawpixel/Stock; S. 31 – Nalee-Meeplean, AdriaVidal/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)