



KÜHNERS LANDHAUS

Restaurant und Events



KULINARISCHER EVENTKALENDER

September 2026
bis April 2027



LIEBE GÄSTE,

Genuss verbindet Menschen – und genau das ist die Idee hinter unserem Eventkalender. Ob kulinarische Themenmenüs, unser Wein & Dine Abend oder das Schnitzel ToGo: Wir möchten Ihnen das ganze Jahr über unvergessliche Erlebnisse bieten.

Besonders am Herzen liegt uns dabei auch unser Cateringservice. Mit viel Leidenschaft, regionalen Zutaten und handwerklicher Qualität bringen wir die Küche von Kühners Landhaus auch zu Ihnen nach Hause, in Ihr Unternehmen oder an Ihre individuelle Wunschlocation. Von der großen Hochzeit bis zur Firmenfeier begleiten wir Ihren besonderen Moment mit liebevoll abgestimmten Genusskonzepten.

Wir freuen uns darauf, Sie mit unseren Veranstaltungen und Caterings begeistern zu dürfen.

Herzlichst

Andreas Kühner & das ganze TeamKühner



KHWEILANDHAUS
Kellerei und Gastronomie

KHWEILANDHAUS
Kellerei und Gastronomie
Andreas Kötter

KÜHNERS COOLBAG



Mehr auf unserer
Homepage





Freitag & Samstag

2. & 3. Oktober 2026 // 5. & 6. März 2027 // Abends

Hummerabend

An diesem besonderen Abend servieren wir Ihnen eine köstliche Hummersuppe mit Garnelen. Darauf folgt das Highlight – 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

95,00 EUR

Menüpreis

Ganzer Hummer

115,00 EUR

Aperitif- und

Weinbegleitung

39,00 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.

179,00 EUR

Zusatzperson 13,90 EUR



* Mittags an Sonn- und Feiertagen wird die Gans nicht am Tisch tranchiert,
sondern auf Platten serviert! **Aktionszeit: Von Sa. 24.10.26 – Sa. 21.11.26**
gibt's die ganze Gans zum Aktionspreis von 159,00 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	159,00 EUR	139,00 EUR
Ganze Gans Aktionszeitraum (24.10.–21.11.2026) vom MITTAGSGLÜCK ausgenommen	139,00 EUR	129,00 EUR
Ganze Ente	85,50 EUR	67,50 EUR

*Apfelblaukraut, Kartoffelknödel und reichlich Sauce





Täglich*

Mittwoch 6. – Sonntag 31. Januar 2027

Kagoshima Wagyu

versetzt Feinschmecker in Begeisterung

Das Einzigartige des japanischen Kagoshima Wagyu 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.

*Von der Aktion MITTAGSGLÜCK ausgenommen.

UNSER TIPP FÜR SIE

Verschenken Sie doch dieses besondere Erlebnis als Weihnachtsgeschenk-Gutschein!



KÜHNERS **MITTAGSGLÜCK**

JEDEN FREITAGMITTAG



20 %

Wir genießen Freitagmittag mit Ihnen,
unseren wunderbaren Gästen!
Als Dankeschön erhalten Sie einen
Rabatt in Höhe von 20 % auf alle
Speisen*, die im Haus verzehrt werden.

*Getränke und ToGo sind ausgenommen.
Sowie unsere Aktionen im Eventkalender
und die Kühner Gans während des
Aktionszeitraums von 24.10. – 21.11.2026.

Sonntag

14. Februar 2027 // 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

109,00 EUR

Aperitif- und Weinbegleitung

(so viel Sie mögen) **39,00 EUR**

Nur mit Reservierung!





Freitag & Samstag

05. & 06. Februar 2027 // Abends

12. & 13. März 2027 // Abends

09. & 10. April 2027 // 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,
sowie unsere Trüffelpommes 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 Kulinarik 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

10. Februar 2027 //

Abends

Freitag

26. März 2027 //

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.



Freitag

19. März 2027 // Abends ab 18:00 Uhr
in Untermeitingen bei Aman & Merkle

WINE & DINE 2027

Freuen Sie sich auf Showcooking mit Andreas Kühner – hautnah und live in der offenen Küche von Aman & Merkle.

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 ...

Messerschmittstr. 25
86836 Untermeitingen
www.aum-wein.de
📱 @amanundmerkle

Preis pro Person
inklusive Wein &
alkoholfreie Getränke
99,00 EUR

Link zum
TICKETSHOP





Freitag

16. April 2027 // 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) **39,00 EUR**

Nur mit Reservierung! * Von der Aktion MITTAGSGLÜCK ausgenommen

Freitag

30. April 2027 // Abends

Nose to tail Menü

Es ist großartig zu sehen, dass die kulinarische Entwicklung inzwischen wieder die Wertschätzung mitbringt, die das Tier verdient hat! Von der Nase bis zum Schwanz wird alles Essbare verwertet, denn ein Tier besteht nicht nur aus Filet & Roastbeef. Nose to tail entspricht genau unserer kulinarischen Philosophie. Deshalb ist es Andreas Kühner eine Ehre, Ihnen mit seinem Team ein ideenreiches 5-Gang Menü zu kreieren. Innereien & Co. übernehmen die Hauptrolle und werden genüsslich in Szene gesetzt!

Menüpreis
85,00 EUR

Aperitif- und Weinbegleitung
(so viel Sie mögen) **39,00 EUR**

Nur mit Reservierung!



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 633 Euro 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

DEINE AUSBILDUNG IM TEAM **KÜHNER**

Köchin / Koch (m/w/d)

Fachkraft für Restaurants und

Veranstaltungsgastronomie (m/w/d)

Bewirb Dich bei uns für eine Ausbildung
ab September 2027 ...

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 & sweetmarshallow/shutterstock; S. 4 – chatgpt; S. 5 – freepik; S. 6 – gratision/Stock; S. 8 – Kessu01, Muenz, AlexRaths/Stock; S. 9 – Giuseppe Elio Cammarata/Stock; S. 13 – instantis, aperia/Stock; S. 16 – Alexandr/Stock; S. 19 – drubig-photo/AdobeStock; S. 20 – karepa & Joshua-Reinick/AdobeStock; S. 23 – Martina Fenske/Fotolia; S. 24 – Olecia Shadrina/Stock; S. 26 – Highwaystarz-Photography/Stock; S. 27 – Rawpixel/Stock; S. 31 – Natee-Meeplan, AdriaVdsi/shutterstock



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



KÜHNERS LANDHAUS

Restaurant und Events

Gewerbering 3
(direkt an der B2)
86438 Kissing

Telefon 08233.20 005
info@kuehners-landhaus.de
www.kuehners-landhaus.de

Öffnungszeiten
finden Sie auf unserer Website

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