

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

info@kuehners-landhaus.de

SPEZIELL FÜR IHRE FEIERLICHKEIT IM SPÄTJAHR 2018

VORSPEISEN und SUPPEN

FELDSALAT NACH GROßMÜTTERCHENS ART

gebratene speckstreifen // knoblauchcroustons // balsamico-vinaigrette // 8,50

CARPACCIO VOM WITTELSBACHER-LAND-OXENFILET

limetten-olivenöl // stielkapern // frische kräuter // parmesan // 12,90

OXENKRAFTBRÜHE

pistazien-brättnockerl // schnittlauch // 4,90

KÜRBIS-MARACUJA-CREMESUPPE

gebackene kokosgarnele // hibiskusblüten-curry // 5,90



SPEZIALITÄTEN von GEFLÜGEL und WILD

KÜHNERS GANZE GANS -nur auf vorbestellung- // 135,00*

ca. 4,5 kg schwer für 4 personen, meisterhaft am tisch tranchiert (zusatzperson 8,50)

(außer sonntagmittag – da tranchieren wir in der küche und servieren auf platten)

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

* während unserer **GANS-AKTIONSWOCHEN**: freitag, 26.10 bis sonntag 25.11.2018
haben wir für Sie den **MARTINS-SONDERPREIS** // 115,00

SPEZIELL FÜR IHRE FEIERLICHKEIT IM SPÄTJAHR 2018

PORTION KNUSPRIG GEBRATENE KÜHNER-GANS

reichlich sauce // apfelblaukraut // kartoffelknödel // 25,90

PORTION KNUSPRIG GEBRATENE BAYERISCHE ENTE komplett ausgelöst(!)

reichlich sauce // apfelblaukraut // kartoffelknödel // 23,90

(ab 3 Personen)

BRUST VOM JAGDFASAN IM SPECKMANTEL

wacholder-rahmsauce // glasierte weintrauben // prosecco-ananaskraut //

kartoffelpüree // 23,90

FILET VOM WILDHASENRÜCKEN

sauerkirsch-sauce // preiselbeeren in der birne // speckrosenkohl // spätzle // 25,90

ZWEIERLEI VOM HIRSCH

gegrilltes rückenfilet // gebratener hirschschlegel // wacholder-rahmsauce

// preiselbeeren in der birne // apfelblaukraut // spätzle // 29,00

(ab 10 Personen)

FILET VOM REHRÜCKEN

pfifferling-rahmsauce // preiselbeeren in der birne // mandel-brokkoli // spätzle // 32,00



WINTERLICHES zum DESSERT

FLAMBIERTE ZIMT-ZWETSCHGEN

walnuss eis // 6,90

BRATAPFELKÜCHLE

gebrannte-mandel eis // spekulatius-crunch

// 7,90



UNSER BESONDERES ANGEBOT FÜR SIE

rundumsorglos

GETRÄNKE-PAKET

SEKTEMPFANG

aperol // holunder // blätterteig-gebäck

ALLE ALKOHOLFREIEN GETRÄNKE und BIERE

UNSERE WEINEMPFEHLUNG



2016 THOMAS FRÖHLICH - SOMMERTIME // iphofen, unterfranken
cuvée aus riesling, scheurebe und silvaner

2015 MARKUS SCHNEIDER – URSPRUNG // ellerstadt, pfalz
cuvée aus cabernet sauvignon, merlot und blauem portugieser

KAFFEE & KAFFEESPEZIALITÄTEN

6,00 pro stunde // pro person

IHR INDIVIDUELLES MENÜ

APERITIFS

PROSECCO // WINZERSEKT

„kuehners landhaus“ 0,15l // 5,90 0,75l // 27,00

wahlweise mit

pfirsichlikör // cassisée // hibiskussirup // veilchensirup // holundersirup // zzgl. 0,90

LILLET WILDBERRIES

lillet // schweppes wildberries // beeren // sekt 0,3l // 7,50

APEROL SPRIZZ

aperol // orange // prosecco 0,3l // 6,50

HUGO

holunder // limette // minze // sekt 0,3l // 6,50

wir empfehlen Ihnen gerne weitere aperitifs

AMUSE-GUEULE

3 DIPS & BUTTER

salzbutter // avocado-limette // saisonaler dip // 2,50

CANAPÉES

roastbeef // saibling // brie // 2,50 pro stück

FRANZISKUSTALER

brot // oxentatar // wachtelei // 3,50 pro stück



VORSPEISEN

LANDHAUS TAPAS

6 verschiedene auf die jahreszeiten abgestimmte vorspeisen à la andreas kühner
die einzelnen individuellen komponenten besprechen wir mit ihnen in der gemeinsamen
menübesprechung
(ab 12 personen) // ab 12,90

SAIBLING & FORELLE

geräucherte kissinger forelle // gebratenes saiblinsfilet
tomaten-brotsalat // 11,90

TATAR VOM WITTELSBACHER-LAND-OXEN

avocado // zitruschmand // röstbrot // 11,90

LANDHAUS SALAT

feigensenf-dressing // sprossen // kresse // kerne // ei // tomate // gurke // 6,90

3 ZIEGENKÄSE MIT PFLÜCKSALATEN UND WACHTELSPIEGELEI

speckmantel // karamellisiert // crispy // 10,90

OXELLO TONNATO

rosa kalb // thunfischsauce // kapernäpfel // parmesan // 10,90

SUPPEN

KLARE OXENKRAFTBRÜHE

wahlweise mit schnittlauch // fädle // grießnockerl // leberspätzle // 3,90
brätstrudel // zzgl. 0,80

HOCHZEITSSUPPE

brätstrudel // grießnockerl // leberspätzle // flädle // 5,60

MAULTASCHEN VOM ROTHIRSCH

kraftbrühe // sherry // wurzelgemüseperlen // 6,90

wir empfehlen Ihnen gerne weitere saisonale suppen



HAUPTGERICHTE

250g DRY AGED RUMPSTEAK

kräuterbutter // gegrilltes gemüse // 30,00
sonstige beilagen nach unserer à la carte speisekarte

GTEGRILLTE MAISPOULARDENBRUST

rinnenthaler-bandnudeln // basilikum-tomaten //
mandelbrokkoli // 18,90

FILET VON OX' UND SCHWEIN

schwammerl // speckbohnen // kroketten // spätzle // 23,90

LAMMKARREE UNTER DER ESTRAGON-SENF-KRUSTE

rosmarin-jus // speckbohnen // röstkartoffeln // 26,00

BARBARIE-ENTENBRUST

portwein-jus // buntes gemüse // kartoffel-rosmarin-gratin // 21,90

ZWIEBELROSTBRATEN VOM WITTELSBACHER-LAND-OXEN

rotwein-jus // gebratene zwiebeln // buntes gemüse // butterspätzle // 21,00

DRY-AGED-ZWIEBELROST

rotwein-jus // gebratene zwiebeln // buntes gemüse // butterspätzle // 26,00

FILET VOM WITTELSBACHER-LAND-OXEN

sauce bernaise // mandelbrokkoli // kartoffelgratin // 29,50



HAUPTGERICHTE MIT FISCH

KISSINGER SAIBLINGSFILET AUS DER PAAR

limette // tomate // buntes gemüse // baierberger kartoffeln // 19,90

SAIBLING & ZANDER

safransauce // blattspinat // rinnenthaler-bandnudeln // 21,90

GTEGRILLTE RIESENGARNELEN

rinnenthaler-bandnudeln // basilikum-tomaten // mandelbrokkoli // 27,00



GERICHTE AB 10 PORTIONEN*

BAYERISCHE FLUGENTE // komplett knochenfrei ausgelöst(!)
eigene jus // apfelblaukraut // kartoffelknödel // 23,90

HOCHRIPPE VOM WITTELSBACHER-LAND-OXEN
kräuterbutter // gegrilltes gemüse // rosmarin-bratkartoffeln // 22,90

12 STUNDEN GESCHMORTE OXENSCHULTER
in kräftiger sauce // mandelbrokkoli // kartoffel-schnittlauch-püree // kräuterschmand // 18,90

SPANFERKELKRUSTENBRATEN
josefi-dunkelbiersauce // buntes gemüse // kartoffelknödel // 16,90

BRATEN VON OX UND SCHWEIN
burgundersauce // buntes gemüse // kartoffelknödel // 16,90

SAFTIG GEBRATENE KALBSSCHULTER
sherry-natur-sauce // buntes gemüse // butterspätzle // 18,90

*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)

DESSERT

DESSERT-BUFFET AUF SCHIEFERPLATTEN

alles was die dessertkarte hergibt
(ab 4 personen) // 10,90 pro person

BRATAPFELKÜCHLE

gebrannte-mandel eis // spekulatius-crunch // 7,90



ZARTBITTER MOUSSE AU CHOCOLAT

früchte // pistazien // 7,80

CREME-BRULÉE

saisonale früchte // sorbet // 7,90



DESSERT VARIATION

apfelküchle // mousse au chocolat // frische früchte // sorbet // 7,80

KUCHEN // TORTEN

STÜCK KUCHEN // 3,50 STÜCK SAHNETORTE // 4,00 PORTION SCHLAGSAHNE // 1,00

gedeck-preis pro person bei mitgebrachtem kuchen // 2,20

MITTERNACHTSIMBISS

FLAMMKUCHEN

sauerrahm // speck // frühlingzwiebeln // 6,90

BAYERISCHES BROTTZEIT-BRETT'L

schinken // wurst // käse // obazda // landjäger // radi // 6,90

EUROPÄISCHE KÄSEAUSWAHL

früchte // brot // butter // 7,90

Wussten Sie schon...



...dass dies alles nur Vorschläge sind und wir gerne bei einem persönlichen Gespräch auf Ihre individuellen Wünsche eingehen können, falls Sie etwas spezielles möchten...

...dass sie ab 15 Personen aus logistischen Gründen ein individuelles Menü vereinbaren sollten und bis 14 Personen gern à la carte essen können...

...dass wir kostenlos, individuelle Menükarten für Sie erstellen. Gerne mit Ihrem Foto, Namen, Grußbotschaft, Glückwunsch oder Firmenlogo darauf...

...dass wir ein „rundumsorglos Getränke Paket“ in Form einer Pauschale anbieten...

...dass wir Ihnen gerne bei unserer Floristin ganz nach Ihrem Geschmack Blumengestecke als Tischschmuck anfertigen lassen können (ab 20 Euro)...

...dass wir separate Räume haben – EssZimmer & EckStube – diese sind für maximal 7 bzw. 35 Personen geeignet und bieten Ihnen einen sehr privaten Rahmen...

...dass Sie sich unsere verschiedenen Räumlichkeiten, sowie unsere tagaktuellen Speisekarten auf unserer Homepage ansehen können. www.kuehners-landhaus.de ...

...dass Sie Kühners Landhaus auch exklusiv für Ihre Feier buchen können - beginnen Sie mit einem Sektempfang auf unserer wunderschönen, überdachten Terrasse und feiern nur mit Ihren geladenen Gästen mit open end...

...dass Sie das Hotel Hubertus direkt nebenan unter der 08233-79020 erreichen...

...dass wir bitte 2 Tage vor Ihrer Feier die finale Gästeanzahl benötigen, da wir spätere Änderungen sonst bedingt durch die Kurzfristigkeit abrechnen müssen...

...dass Sie die Gerichte „ab 10 Portionen“ auch mit weniger Personen bestellen können und wir Ihnen dann 10 Portionen verrechnen und die übrigen gern für zu Hause einpacken...

...dass Kühners Catering Sie auch gerne kulinarisch in einer Location Ihrer Wahl verzaubert Infos unter: www.kuehners-catering.de ...

...dass wir unsere Menübesprechungen vor Ort vorzugsweise mittwochs – sonntags um 10.30 oder 17.30 Uhr anbieten – alternativ auch gern telefonisch...

...dass wir Ihnen bei besonderen Wünschen auch diverses Equipment, wie z.B. Feuerschalen für die Terrasse, pompöse Kerzenleuchter oder Platzteller anbieten können...

...dass wir unabhängig von Ihrer Feier, mittwochs bis freitags eine günstige Mittagskarte anbieten und generell alle Speisen immer zum Abholen bestellt werden können...

Warum Sie mit Kühners Landhaus feiern sollten?

...weil wir für Sie **echte Qualität** bereitstellen – Lebensmittel aus unserer Region halten wir für besser als importierte Produkte. Wir haben das **Know How** durch Mitarbeiter, die in großen renommierten Restaurants und Hotels gelernt haben, Rohprodukte zu veredeln und Ihnen als Gast einen wunderschönen Tag zu bescheren.

...weil wir uns als **Dienstleister und Berater** verstehen. Bei Problemen oder Wünschen haben Sie immer einen schnellen Ansprechpartner an der Hand, ohne sich durch lange Warteschleifen telefonieren zu müssen.

Auch auf Ihrer Feier haben wir immer ein offenes Ohr für Sie.

...weil wir ein Familien-Unternehmen sind und Sie keine Auftragsnummer unter hunderten sind.

Wir konzentrieren uns auf **Sie!** Am Tag Ihrer Feier können Sie sich auf uns **verlassen**.

...weil wir Ihnen eine **faire Preisgestaltung** anbieten. Wir betreiben kein Preisdumping, denn niedrige Preise führen zu:

- billigen minderwertigen Produkten
- schlechtbezahlten unmotivierten Mitarbeitern
- schlechten hygienischen Zuständen in Küchen
- keiner Möglichkeit zu reinvestieren
- einem schlechten Produkt und einer schlechten Dienstleistung

...weil wir auf **nachhaltigen und energieeffizienten** Umgang mit Lebensmitteln und Rohstoffen setzen.

Auch im Hinblick auf kommende Generationen.

...weil wir uns als **Botschafter guten Geschmacks** und regionaler Qualität verstehen und damit auch den Sinn für hochwertigen kulinarischen Genuss schärfen wollen.

Wir gehören zu **SlowFood** und sind der Gegenpol zur Fast-Food-Bewegung.

Ihr Andreas Kühner mit Team

