

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



UNSER BESONDERES ANGEBOT FÜR SIE

rundumsorglos

Getränke-Paket

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

SEKTEMPFANG – (wahlweise) sekt orange // aperol // holunder // blätterteig-gebäck

ALLE ALKOHOLFREIEN GETRÄNKE und BIERE



WEIßWEIN

2018 JULIA SCHITTLER RIESLING „CLASSIC“

der trockenere & spritzige Riesling mit seinen Aromen von Aprikosen und Pfirsichen begeistert...



ROTWEIN

2018 THE WINE GUYS - RED

fruchtig, leicht und nicht zu trocken, das ist das Cuvée aus Cabernet Sauvignon & Spätburgunder. Ein Rotwein der einfach nur Spaß macht...

KAFFEE & KAFFEESPEZIALITÄTEN (1 Getränk pro Gast)

6,00 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 // 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-Queue



3 DIPS & BUTTER

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

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 Komponenten à la Andreas Kühner vereint auf einem Teller - Die Genaue Zusammenstellung besprechen wir mit Ihnen in der gemeinsamen Menübesprechung
(ab 12 Personen) // 12,90 pro Gast

GIN GEBEIZTE KISSINGER LACHSFORELLE

süß scharfe dill-senf-sauce // kleines rösti // sprossen // 11,90

2ERLEI VON SAIBLING & FORELLE

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



TATAR VOM WITTELSBACHER-LAND-OXEN

avocado // zitrusshmand // röstbrot // 11,90

LANDHAUS SALAT

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

3 ZIEGENKÄSE MIT PFLÜCKSALATEN UND WACHTELSPIEGELEI

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

„OXELLO TONNATO“

rosa gebratener oxen // thunfischsauce // kapernäpfel // parmesan // 10,90

Suppen



KLARE OXENKRAFTBRÜHE

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

HOCHZEITSSUPPE

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

MAULTASCHEN VOM ROTHIRSCH

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

BOUILLABAISSE MIT EDELFISCHEN UND MEERESFRÜCHTEN

safran // gemüse // kräuterbaguette // 14,90 (ab 10 Portionen)

wir empfehlen Ihnen gerne weitere saisonale suppen

Hauptgerichte mit Fleisch

ZWIEBELROSTBRATEN VOM WITTELSBACHER-LAND-OXEN

rotwein-jus // gebratene zwiebeln // buntes gemüse // butterspätzle // 22,90
(dry aged // 26,00)

250g DRY AGED RUMPSTEAK

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

FILET VOM WITTELSBACHER-LAND-OXEN

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

GEGRILLTE MAISPOULARDENBRUST

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



WIENER SCHNITZEL VOM KALB

kartoffel-kresse-salat // preiselbeeren // zitrone // 21,00

„SALTIMBOCCA ALLA ROMANA“ - VOM KALB

rotwein-jus // buntes gemüse // rinnenthaler bandnudeln // 21,90

TOMAHAWK-STEAK VOM STEINACHER STROHSCHWEIN

kräuterbutter // gegrilltes gemüse // rosmaninkartoffeln // 21,90

2ERLEI VOM OXEN - UND SCHWEINFILET

schwammerlsauce // speckbohnen // kroketten // spätzle // 23,90

LAMMKARREE UNTER DER KRÄUTER-SENF-KRUSTE

rosmarin-jus // speckbohnen // kartoffel-rösti // 29,00

FRANZÖSISCHE BARBARIE-ENTENBRUST

preiselbeer-orangen-sauce // buntes gemüse // kartoffel-rosmarin-gratin // 21,90

KALBSLEBER BERLINER ART

karamellierter apfel // gebratene zwiebeln // rotwein-jus // kartoffelpüree // 18,90

ROSA GEBRATENER REHRÜCKEN

schokoladen-waldbeersauce // mandelbrokkoli // butterspätzle // 32,00

Hauptgerichte mit Fisch

KISSINGER SAIBLINGSFILET AUS DEM PAARTAL

limette // tomate // buntes gemüse // baierberger kartoffeln // 21,90

DIALOG VON SAIBLING & ZANDER

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

KISSINGER KARPFFENILET IN DER KRÄUTERPANADE

(fast grätenfrei)

zitrusremoulade // kartoffel-gurkensalat // 17,90



GEGRILLTE BLACK TIGER RIESENGARNELEN

limette // basilikum-tomaten // mandelbrokkoli // rinnenthaler-bandnudeln // 28,00

EDELFISCHRAGOUT IN HUMMERRAHMSAUCE

schwarze bandnudeln // blattspinat // 23,90

Vegetarische Hauptgerichte



RÖSTI NACH „GÄRTNERINNEN ART“

buntes gemüse // allgäuer bergkäse // 14,90

WIRSING-KÄSSPATZEN

salat // vorarlberger bergkäse // abgeschmelzte zwiebeln // 13,90

PARMESAN-PERLGRAUPEN-RISOTTO

buntem gemüse // schwammerln // krischtomaten // 15,90

GEGRILLTES MEDITERRANES GEMÜSE (vegan)

kardamom-kartoffeln // geröstete cashewkerne // 13,90

Gerichte ab 10 Portionen*

BAYERISCHE FLUGENTE // komplett knochenfrei ausgelöst(!)
reichlich // apfelblaukraut // kartoffelknödel // 24,90

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

KALBS CARRÉE - 12H SOUS VIDE GEGART
sauce bernaise // grüne speckbohnen // rosmarin-kartoffelgratin // 29,00

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 // 17,90

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

*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 (Bild!)

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

APFELKÜCHLE MIT ZIMT & ZUCKER

früchte // bourbon-vanille eis // 7,50

ZARTBITTER MOUSSE AU CHOCOLAT

früchte // mandeln // 7,80

TONKABOHNEN CREME-BRULÉE

saisonale früchte // sorbet // 7,90

DESSERT VARIATION

apfelküchle // mousse au chocolat // crème brulée // frische früchte // sorbet // 9,90



Kuchen / Torten

Gern können Sie **Kuchen oder Gebäck**
(Selbstgebacken oder vom Konditor Ihres Vertrauens) mitbringen...

Gedeck-Preis pro Person bei mitgebrachtem Kuchen // 2,50

Mitternachtsimbiss

FLAMMKUCHEN

sauerrahm // speck // frühlingzwiebeln // 6,90 (auch vegetarisch mit Schafskäse)

BAYERISCHES BROTTZEIT-BRETT'L

schinken // wurst // käse // obazda // landjäger // radi // 7,90

EUROPÄISCHE KÄSEAUWAHL

feigensenf // früchte // brot // butter // 8,90

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 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 11.00 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...

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