

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 // waffelhörnchen

ALLE ALKOHOLFREIEN GETRÄNKE und **BIERE**



WEIßWEIN

JULIA SCHITTLER – RIESLING „TROCKEN“

der trockene & spritzige Riesling aus Zornheim in Rheinhessen mit seinen Aromen von Aprikosen und Pfirsichen verführen Ihre Nase zum Trinken. Lecker!!!



ROTWEIN

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

6,50 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 // 7,40 0,75l // 35,00

wahlweise mit

pfirsichlikör // cassisée // hibiskussirup // veilchensirup // holundersirup // zzgl. 1,00

LILLET WILDBERRIES

lillet // schweppes wildberries // beeren 0,3l // 8,20

APEROL SPRIZZ

aperol // orange // sekt 0,3l // 7,70

HUGO

holunder // limette // minze // sekt 0,3l // 7,70

wir empfehlen Ihnen gerne weitere aperitifs



Amuse-Gueule



2 DIPS & MEERSALZBUTTER

// 3,90 pro gast

WAFFELHÖRNCHEN

mit 3 verschiedenen füllungen // 2,50 pro stück

FRANZISKUSTALER

brot // oxentatar // wachtelei // 4,50 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) // 13,90 pro Gast

GIN GEBEIZTE KISSINGER LACHSFORELLE

süß scharfe dill-senf-sauce // kleines rösti // sprossen // 12,90

TATAR VOM WITTELSBACHER-LAND-OXEN

avocado // zitrusshmand // röstbrot // 13,90

3 ZIEGENKÄSE MIT PFLÜCKSALATEN UND WACHTELSPIEGELEI

speckmantel // karamellisiert // crispy // 11,90

„OXELLO TONNATO“

rosa gebratener oxen // thunfischsauce // kapernäpfel // parmesan // 11,90

KLEINER VORSPEISENSALAT

caesar dressing // blattsalate // sprossen // kresse // kerne // 5,90

mit tomate, gurke & ei // + 2,50

mit gegrilltem gemüse // + 4,90

mit gegrillten putenstreifen // + 5,90

mit wittelsbacher-land-oxenfetzen // + 6,90

mit gegrillten kräutergarnelen // + 7,90



Suppen



KLARE OXENKRAFTBRÜHE

wahlweise mit schnittlauch // flädle // griesnockerl // leberspätzle // 5,90
brätstrudel // zzgl. 1,20

HOCHZEITSSUPPE

brätstrudel // griesnockerl // leberspätzle // flädle // 6,90

MAULTASCHEN VOM WILD

kraftbrühe // sherry // wurzelgemüseperlen // 9,90

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 // dinkelspätzle // 25,90
(dry aged // 28,90)

250g DRY AGED RUMPSTEAK

kräuterbutter // gegrilltes gemüse // 34,00
sonstige beilagen nach unserer à la carte-speisekarte

180g FILET VOM WITTELSBACHER-LAND-OXEN

sauce bernaise // mandelbrokkoli // kartoffelgratin // 37,00

GEGRILLTE MAISHENDLBRUST

rinnenthaler-bandnudeln // basilikum-tomaten //
mandelbrokkoli // 19,90

WIENER SCHNITZEL VOM KALB

preiselbeeren // zitrone // kartoffel-kresse-salat // 22,90

„SALTIMBOCCA A LA ROMANA“ - VOM KALB

rotwein-jus // buntes gemüse // rosmarinkartoffeln // 24,90

TOMAHAWK-STEAK VOM STEINACHER STROHSCHWEIN

kräuterbutter // gegrilltes gemüse // rosmarinkartoffeln // 23,90

ZERLEI VOM OXEN - UND SCHWEINEFILET

schwammerlsauce // speckbohnen // kroketten // dinkelspätzle // 24,90

LAMMKARREE UNTER DER KRÄUTER-SENF-KRUSTE

rosmarin-jus // speckbohnen // kartoffel-rösti // 32,00

FRANZÖSISCHE BARBARIE-ENTENBRUST

preiselbeer-orangen-sauce // buntes gemüse // kartoffel-rosmarin-gratin // 26,90

KALBSLEBER BERLINER ART

karamellisierter apfel // gebratene zwiebeln // rotwein-jus // kartoffelpüree // 20,90

ROSA GEBRATENER REHRÜCKEN

schokoladen-waldbeersauce // mandelbrokkoli // dinkelspätzle // Preis auf Anfrage

PORTION KNUSPRIG GEBRATENE BAYERISCHE ENTE komplett ausgelöst(!)

reichlich sauce // apfelblaukraut // kartoffelknödel // 27,90

(ab 3 Personen)



Hauptgerichte mit Fisch

KISSINGER SAIBLINGSFILET AUS DEM PAARTAL

limette // tomate // buntes gemüse // petersilien kartoffeln // 23,90

DIALOG VON SAIBLING & ZANDER

safransauce // blattspinat // kräuter-kartoffeln // 24,90

KISSINGER KARPFFENILET IN DER KRÄUTERPANADE

(fast grätenfrei)

zitrusremoulade // kartoffel-gurkensalat // 19,90



GEGRILLTE BLACK TIGER RIESENGARNELEN

limette // basilikum-tomaten // mandelbrokkoli // rinnenthaler-bandnudeln // 29,00

EDELFISCHRAGOUT IN HUMMERRAHMSAUCE

schwarze bandnudeln // blattspinat // 27,90

Vegetarische & vegane Hauptgerichte



WIRSING-KÄSSPATZEN

salat // vorarlberger bergkäse // abgeschmälzte zwiebeln // 15,90

PARMESAN-PERLGRAUPEN-RISOTTO

buntes gemüse // schwammerln // krischtomaten // 16,90

SESAM-TOFU IM KOKOSMANTEL (vegan)

(Tofurei Tran, Kissing/Augsburg)

buntes gemüse // haferschmand // limette // 17,90

GEGRILLTES MEDITERRANES GEMÜSE (vegan)

kardamom-kartoffeln // geröstete cashewkerne // 15,90

GEBRATENE GEMÜSE-FALAFEL (vegan)

grillgemüse // mandeln // kerne // hafer-kräuterschmand // 17,90

Gerichte ab 10 Portionen*

SAFTIG GEBRATENE KALBSSCHULTER

sherry-natur-sauce // buntes gemüse // dinkelspätzle // 21,90

KALBS CARRÉE - 12H SOUS VIDE GEGART

sauce bernaise // grüne speckbohnen // rosmarin-kartoffelgratin // 29,00

HOCHRIPPE VOM WITTELSBACHER-LAND-OXEN

kräuterbutter // gegrilltes gemüse // rosmarin-bratkartoffeln // 24,90

12 STUNDEN GESCHMORTE OXENSCHULTER

in kräftiger sauce // mandelbrokkoli // kartoffel-schnittlauch-püree // kräuterschmand // 21,90

SPANFERKELKRUSTENBRATEN

josefi-dunkelbiersauce // buntes gemüse // kartoffelknödel // 20,90

BRATEN VON OX UND SCHWEIN

burgundersauce // buntes gemüse // kartoffelknödel // 21,90

*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) // 11,90 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 // 8,50

ZARTBITTER MOUSSE AU CHOCOLAT

früchte // mandeln // 8,20

TONKABOHNEN CREME-BRULÉE

saisonale früchte // 7,90

DESSERT VARIATION

apfelküchle // mousse au chocolat // crème brulée // frische früchte // sorbet // 10,90



Kuchen / Torten

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

Gedeck-Preis pro Person bei mitgebrachtem Kuchen // 3,30