

# 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](http://www.kuehners-landhaus.de)  
[info@kuehners-landhaus.de](mailto:info@kuehners-landhaus.de)

Preise gültig ab 08/22 - mit Erscheinen dieser Preisliste verlieren alle Vorherigen ihre Gültigkeit



## 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**

**JULIA SCHITTLER – RIESLING „CLASSIC“**

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



**ROTWEIN**

**CASTELL – GLUGG GLUGG ROT**

kräftige und runde Aromen, nicht zu trocken... Das ist ein Cuvée, welches einfach nur Spaß macht!

**KAFFEE & KAFFEESPEZIALITÄTEN** (1 Getränk pro Gast)

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 // sekt 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

## 2ERLEI VON SAIBLING & FORELLE

geräucherte kissinger forelle // gebratenes saiblingsfilet  
tomaten-brotsalat // 12,90



## TATAR VOM WITTELSBACHER-LAND-OXEN

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

## KLEINER LANDHAUS SALAT

saisonales-dressing // sprossen // kresse // kerne // ei // tomate // gurke // 7,90

## 3 ZIEGENKÄSE MIT PFLÜCKSALATEN UND WACHTELSPIEGELEI

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

## „OXELLO TONNATO“

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

# Suppen



## KLARE OXENKRAFTBRÜHE

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

## HOCHZEITSSUPPE

brätstrudel // grießnockerl // 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

# SPEZIELL FÜR IHRE FEIERLICHKEIT IM SPÄTJAHR 2022 (gültig ab September)

## Vorspeisen und Suppen

### FELDSALAT NACH GROSSMÜTTERCHENS ART

gebratene speckstreifen // knoblauchcroutons // balsamico-vinaigrette // 10,50

### CARPACCIO VOM WITTELSBACHER-LAND-OXENFILET

limetten-olivenöl // avocado // frische kräuter // parmesan // 13,90

### OXENKRAFTBRÜHE

pistazien-brätnockerl // schnittlauch // 6,90

### KÜRBIS-MARACUJA-CREMESUPPE

gebackene kokosgarnele // hibiskusblüten-curry // 7,50

### SHERRY-CONSOMMÉE VOM REHBOCK

schnittlauch // gemüse // grießnockerl // 7,90

## Die ganze Lühner-Gans

**KÜHNERS GANZE GANS** -nur auf Vorbestellung- // 165,00\*

ca. 4,5 kg schwer für 4 personen, meisterhaft am tisch tranchiert (Zusatzperson 11,90)  
*(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, 28.10. bis Sonntag, 27.11.2021 haben wir für Sie den **MARTINS-SONDERPREIS** // 145,00



# Spezialitäten von Geflügel und Wild

## PORTION KNUSPRIG GEBRATENE KÜHNER-GANS

reichlich sauce // apfelblaukraut // kartoffelknödel // 32,00

## PORTION KNUSPRIG GEBRATENE BAYERISCHE ENTE komplett ausgelöst(!)

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

*(ab 3 Personen)*

## ZART GESCHMORTES HIRSCHGOULASCH

croutons & trauben // preiselbeerbirne // dinkelspätzle // 21,90

## BRUST VOM JAGDFASAN IM SPECKMANTEL

wacholder-rahmsauce // glasierte trauben // prosecco-ananaskraut // kartoffelpüree // 29,00

## FILET VOM WILDHASENRÜCKEN

schokoladen-sauerkirsch-sauce // speckrosenkohl // dinkelspätzle // 29,00

## ZWEIERLEI VOM HIRSCH

gegrilltes rückenfilet // gebratener hirschschlegel // wacholder-rahmsauce

// preiselbeeren in der birne // apfelblaukraut // dinkelspätzle // 32,00

*(ab 10 Personen)*



## Winterliches zum Dessert

### HAUSEINGELEGTE RUMTOPF-FRÜCHTE

bourbon-vanille-eis // 7,90

### BRATAPFELKÜCHLE

gebrannte-mandel eis // spekulatius-crunch // 8,90

Auf den weitem Seiten finden Sie die Speisenauswahl für das gesamte Jahr. Gerne können Sie von September – Weihnachten Speisen aus dem gesamten Jahr und der Spätjahresauswahl für Ihre Feier kombinieren...

# 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 // rinnenthaler bandnudeln // 24,90

## TOMAHAWK-STEAK VOM STEINACHER STROHSCHWEIN

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

## ZERLEI VOM OXEN - UND SCHWEINFILET

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 // 34,00



# Hauptgerichte mit Fisch

## KISSINGER SAIBLINGSFILET AUS DEM PAARTAL

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

## DIALOG VON SAIBLING & ZANDER

safransauce // blattspinat // rinnenthaler-bandnudeln // 24,90

## KISSINGER KARPFFENFILET 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 Hauptgerichte



## RÖSTI NACH „GÄRTNERINNEN ART“

buntes gemüse // allgäuer bergkäse // 16,90

## WIRSING-KÄSSPATZEN

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

## PARMESAN-PERLGRAUPEN-RISOTTO

buntem gemüse // schwammerln // krischtomaten // 16,90

## GEGRILLTES MEDITERRANES GEMÜSE (vegan)

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



# Gerichte ab 10 Portionen\*

## **PORTION KNUSPRIG GEBRATENE BAYERISCHE ENTE komplett ausgelöst(!)**

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

*(ab 3 Personen)*

## **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

## **HOCHRIFFE 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 // 19,90

\*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 // 8,90

## 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 // 10,50



# Kuchen / Torten

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

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

# Mitternachtsimbiss

## FLAMMKUCHEN

sauerrahm // speck // frühlingzwiebeln // 7,90 (auch vegetarisch mit Schafskäse)

## BAYERISCHES BROTTZEIT-BRETT'L

schinken // wurst // käse // obazda // landjäger // radi // 8,90

## EUROPÄISCHE KÄSEAUSSWAHL

feigensenf // früchte // brot // butter // 10,90

# 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](http://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](http://www.kuehners-catering.de) ...

...dass wir unsere Menübesprechungen vor Ort vorzugsweise mittwochs - freitags um 17:00 oder samstags - sonntags um 11:00 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