

KÜHNERS LANDHAUS

Restaurant und Events



VORSPEISEN

BUNTE BLATTSALATE

macadamianuss-dressing // brotcroutons // sprossen
gegrillter hokkaido-kürbis // 4,90

SHERRY-CONSOMMÉE VOM REHBOCK

schnittlauch // gemüse // griesnockerl // 5,90

RAHMSUPPE VON FRISCHEN PFIFFERLINGEN

kräuterhaube // kaffeesalz // 5,90

GERÖSTETE FRISCHE PFIFFERLINGE IM PFÄNNCHEN

kräuter // schalotten // brot // 8,90

ZWEIERLEI MILDER ZIEGENKÄSE (knusprig & im Speckmantel)

pflücksalate // pfefferlinge // zwetschgen-chutney // 9,90

FISCH

GEBRATENES FILET VOM PAARTAL-SAIBLING

tomaten-limetten-butter // buntes gemüse // bairberger kartoffeln // 19,90

SALAT

GROßER LANDHAUS SALAT

macadamianuss-dressing // sprossen // kresse // kerne // tomate // gurke // 8,90

mit gegrilltem gemüse // 12,90

mit kissinger saiblingsfilet // 13,90

mit wittelsbacher-land-oxenfetzen // 14,90

GERÖSTETES KRÄUTERBROT // 3,00

SCHWEIZER WURSTSALAT

regensburger & presssack // emmentaler // zwiebelchen & gewürzgurken //
bauernbrot // 11,90

(gerne auch Bayerisch – ohne Käse // 10,90)



Slow Food



follow us...



HAUPTGERICHTE

GEGRILLTES MEDITERRANES GEMÜSE (vegan)

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

FRISCHE PFIFFERLINGE IN KRÄUTERRAHM

landhaus-semmelknödel // // 16,90

kleinere portion // 14,90

KALBSLEBER BERLINER ART

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

kleinere portion // 16,90

ZART GESCHMORTES REHGOULASCH (Jäger Andreas Faber, Hörmannsberg)

trauben // croutons // preiselbeeren // spätzle // 17,90

kleinere portion // 15,90

TOMAHAWK VOM SPANISCHEN DUROC-SCHWEIN

gegrillte pfiifferlinge // ratatouille // rosmarin-kartoffeln // 21,90

220g DRY-AGED-BURGER MIT BÜFFELMOZZARELLA

rukkola // tomate // gurke // rosmarin-pommes // 17,90

WIENER SCHNITZEL VOM KALB

kartoffel-kresse-salat // preiselbeeren // zitrone // 19,90

kleinere portion // 17,90

TOURNEDOS VOM WITTELSBACHER-LAND-OXENFILET (dry-aged)

whiskey-pfeffersauce // speckbohnen // rösti // 26,00

ZWIEBELROSTBRATEN VOM WITTELSBACHER-LAND-OXEN

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

kleinere portion // 18,90

DRY-AGED-ZWIEBELROSTBRATEN

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



Enthaltene Allergene können Sie in unserem separaten Dokumentationsordner einsehen