LANDBRENNER

ZEIT FÜR DEN MOMENT: SPARGELZEIT

Die Jahreszeiten prägen unsere Küche und verleihen ihr saisonale Vielfalt. Zelebrieren Sie den Augenblick und genießen Sie Zutaten dann, wenn Sie am besten sind!

VORSPEISE

Spargelcremesuppe (vegetarisch) 11,-

Gebeizter, geflämmter Bachsaibling 18,-
Spargelspitzen | Spargelsud | Orangen-Gel | Schnittlauch Öl | Pastinaken-Chip

Spargel-Tonnato 16,-
Weißer Spargel | Gegartes Kalbsfleisch | Thunfischcreme

Spargelsalat mit Radieschen & Kresse 14,-
Zitrus-Joghurt-Vinaigrette | Orangen-Gel | Karamellisierte Walnüsse | Pastinake

HAUPTSPEISEN

Geschmorte Lammhaxe 35,-
Kartoffel-Bärlauch-Püree | gegrillter grüner Spargel | Wildkräuterblüten | Thymian Jus

Maishähnchen unter der Kräuterkruste 34,-
Gegrillter Spargel | Karotten Creme | BBQ Apfel Gel | Kräuter-Frischkäse-Emulsion | Chips

Quiche und Spargel 28,-
Gegrillter Spargel | Kartoffel-Bärlauch-Püree | Rote Bete Gel | Ziegenfrischkäse

Portion deutscher Spargel frisch vom Gut Clarenhof 26,-
Konfierte Kartoffeln | Nussbutter Hollandaise oder geklärter Butter

- mit gek. Hinterschinken oder Iberico Schinken 29.-
- mit gegrillter Maispoularde 32,-
- mit gegrilltem Hüftsteak ca. 240g 38,-
- mit gegrilltem Rumpsteak ca.200g 38,-
- mit mariniertem Lachs aus dem Ofen 36,-

Preise inkl. gesetzl. MwSt. und ohne Bedienungsgeld.
Mit Erscheinen dieser Speisekarte (Mai 2025) verlieren alle vorherigen ihre Gültigkeit. Änderungen vorbehalten!
WIR AKZEPTIEREN AUSSCHLIESSLICH KARTENZAHLUNG

LANDBRENNER

- ZEIT FÜR: SPARGEL

Die Jahreszeiten prägen unsere Küche und verleihen ihr saisonale Vielfalt. Zelebrieren Sie den Augenblick und genießen Sie Zutaten dann, wenn Sie am besten sind!

WINE & DINE-MENÜ IN 4 GÄNGEN

Spargelsalat mit Radieschen & Kresse
Zitrus-Joghurt-Vinaigrette | Orangen-Gel | Karamellisierte Walnüsse | Pastinake

Spargelcremesuppe
Spargeleinlage | Schnittlauch | Schnittlauch Öl

Maishähnchenbrust Sûpreme mit Kräuterkruste & Portwein Jus
Gegrillter Spargel | Karotten Creme | BBQ Apfel Gel | Kräuter-Frischkäse-Emulsion | Chips

Creme Brûlée
Frische Erdbeeren

VEGETARISCHES MENÜ

Spargelsalat mit Radieschen & Kresse
Zitrus-Joghurt-Vinaigrette | Orangen-Gel | Karamellisierte Walnüsse | Pastinake

Spargelcremesuppe
Spargeleinlage | Schnittlauch | Schnittlauch Öl

Spargel mit Parmesan gratiniert
Karotten Creme | Kartoffelkrapfen | BBQ Apfel Gel | Kräuter-Frischkäse-Emulsion | Chips

Creme Brûlée
Frische Erdbeeren

Menüpreis pro Person 59,-

Inkl. Weinbegleitung 79,-

Preise inkl. gesetzl. MwSt. und ohne Bedienungsgeld.
Mit Erscheinen dieser Speisekarte (Mai 2025) verlieren alle vorherigen ihre Gültigkeit. Änderungen vorbehalten!
WIR AKZEPTIEREN AUSSCHLIESSLICH KARTENZAHLUNG

LANDBRENNER

BELIEBTE TRADITION TRIFFT MODERNE

Freue Dich auf saisonale Spezialitäten, die mit Leidenschaft und Sorgfalt zubereitet werden. Ob zarte Schmorgerichte, perfekte Steaks oder frische Aromen – bei uns findest Du kulinarische Köstlichkeiten, die jeden Gaumen begeistern.

VORSPEISEN

Brotkorb mit Dips und Oliven 9,-
Kartoffelbrot von der Handwerksbäckerei „Pulm“, Aioli, Olivenerde, Chimichurri, Oliven

Mariniertes vom Kalb 16,-
Rosa Kalbsbraten | Rote & Gelbe Bete | Radieschen | Wildkräutern | Rote Bete Gel

Rindercarpaccio 16,-
Parmesan | Wildkräutersalat | Trüffelmarinade | Petersilien-Emulsion

Gambas andalusischer Art 15,-
Knoblauch | Chili-Rouille

Rote Bete Carpaccio mit Wildkräutern 14,-
Trüffel-Vinaigrette | Feta Crumble | Apfel-Gel | Karamellisierte Walnüsse

VEGGIE KLASSIKER

Allgäuer Käsespätzle 26,-
Würziger Bergkäse | Schmorzwiebeln | Röstzwiebeln | Schnittlauch

Vegetarische Quiche mit Lauch und Käse

- mit gerösteten Karotten | Karottenpüree | Ziegenfrischkäsecreme | Karotten Chip 28,-
- mit Wildkräutersalat & Rote Bete 25,-

Veganer Hackfleisch-Eintopf (vegan) 25,-
Kokos-Polenta | Kokos-Espuma | Chimichurri | Cashews | Tomaten

Ravioli hausgemacht 28,-
Trüffelrahm | Wildkräuter | getrocknete Tomaten | Parmesan

Tagliarini Spinat & Trüffel 28,-
Spinat | Trüffelrahm | Wildkräuter | getrocknete Tomaten | Parmesan

Preise inkl. gesetzl. MwSt. und ohne Bedienungsgeld.
Mit Erscheinen dieser Speisekarte (Mai 2025) verlieren alle vorherigen ihre Gültigkeit. Änderungen vorbehalten!
WIR AKZEPTIEREN AUSSCHLIESSLICH KARTENZAHLUNG

LANDBRENNER

UNSERE MODERNEN KLASSIKER

Spare Ribs "LANDBRENNER Style" 29,-
Cole Slaw | Mashed Potatoes | Honig-Senf Mayo | BBQ & Apfel Gel | gerösteter Sesam

Beef Rib mit Schnittlauch-Topping, BBQ & Apfel Gel 32,-
Geröstete Karotte | Karottenpüree | konfierten Kartoffeln | Schnittlauch Öl | Karotten-Chip

LANDBRENNER Zwiebelrostbraten vom Hüftsteak 240g 32,-
Rote Zwiebel Creme | Rote Bete | Pommes Croquettes | Ziegenfrischkäse | Röstzwiebel

Rosa gegrilltes Rumpsteak ca. 200g mit Rauchmandel 34,-
Geröstete Karotte | Karottenpüree | Ziegenfrischkäse | Petersilien Crunch | Karotten Chip

Kabeljau mit Schnittlauch-Beurre-Blanc 34,-
Kartoffel-Stampf | geröstete Karotten | Ziegenfrischkäse | Bacon Crunch

Ribeye Steak vom IBERICO Schwein ca. 180g 32,-
Kräuter Crunch | Grillgemüse | Kartoffelgratin | Chimichurri | Rote Bete Gel | Karotten Chip

Maishähnchen Supreme 32,-
Lable Rouge | Karottenpüree | Döppekuchen | Rahm-Kohlrabi | Hollandaise

Gezupftes vom Rind 29,-
Pulled Beef US Hereford Rind | Kartoffel-Kräuter-Püree | Portwein BBQ Jus | Karotten

WIR EMPFEHLEN BESONDERS:

PAIR & SHARE

Chateau Briand* für 2 Personen, ca.600g 90,-
Karottenpüree | geröstete Karotten mit Chimichuri | Portwein-Jus | Petersilien-Mayo

*Chateau Briand, auch Doppel-Lenden-Steak genannt, ist ein „doppeltes Steak" aus dem Kopf oder der Mitte des Rinderfilets.

Flanksteak für 2 Personen, Argentinien, ca. 850g, 109,-

Selleriepüree | geröstete-Karotten | Portwein-Jus | Petersilien-Mayo

Du möchtest zusätzlich eine Portion Gemüse? Kein Problem. Fragen Sie unser Service-Team!

So funktioniert "Pair & Share"...

Du kommst mit Deinen Lieblingsmenschen in den Landbrenner, wir servieren Euch große Fleisch-Cuts mit frischen Beilagen. Ihr genießt alles zusammen und habt eine gute ZEIT.

Preise inkl. gesetzl. MwSt. und ohne Bedienungsgeld.
Mit Erscheinen dieser Speisekarte (Mai 2025) verlieren alle vorherigen ihre Gültigkeit. Änderungen vorbehalten!
WIR AKZEPTIEREN AUSSCHLIESSLICH KARTENZAHLUNG

LANDBRENNER

ERGÄNZEND STEHEN FOLGENDE BEILAGEN ZUR WAHL:

LANDRBENNER Pommes 5.50
Kartoffelgratin 5.50
Kartoffelpüree 5.50
Kartoffelkrapfen 6.50
Döppekuchen 5.50

Grillgemüse 6.50
Blattspinat 6.50
Beilagensalat 8.00
Aioli 3.00
Chimichurri 3.00
Bacon Jam 3.00

Extra Jus 4.50
Honig Senf Majo 3.00
Kräutermajo 3.00
Konf. Kartoffeln | Kräutermajo 6.50
Rote & gelbe Bete mit Wildkräutern 8.00

FÜR DIE PÄNZ

Hähnchenschnitzel 12,-
Mit Pommes

Fischstäbchen 12,-
Mit Kartoffelpüree

Pasta Napoli 7,-
Frische Nudeln mit Tomatensauce

Hähnchen Nuggets 12,-
mit Pommes

NACHSPEISEN

Himbeermousse im Schokogitter 10,-
Kekscrumble | Cassisperlen | Schokoladeneis

Schokokuchen 9,-
mit flüssigem Schokokern | Fruchtchutney | Kekscrumble

Schälchen hausgemachte Eiscreme 4,-
Schokolade | Vanille | Erdbeer & 5 weitere wechselnde Sorten

Alle Speisen können die bekannten Allergene enthalten, produktionsbedingt können wir dies leider nicht zu 100% ausschließen. Der Service hilft Ihnen bei Fragen zu möglichen Unverträglichkeiten gerne weiter.

Preise inkl. gesetzl. MwSt. und ohne Bedienungsgeld.
Mit Erscheinen dieser Speisekarte (Mai 2025) verlieren alle vorherigen ihre Gültigkeit. Änderungen vorbehalten!

WIR AKZEPTIEREN AUSSCHLIESSLICH KARTENZAHLUNG