



ZEIT FÜR DEN GENUSS.

Es gibt diese Abende, die man nicht plant. Man kommt auf ein Glas Wein.
Bleibt zum Essen. Bestellt noch eine Flasche. Und plötzlich ist es dunkel geworden.
Weil gute Gespräche Zeit brauchen.
Und weil die schönsten Erinnerungen meistens an einem gut gedeckten Tisch
entstehen.
Genau dafür haben wir dieses Menü gekocht.

WALD UND HERBST IN 4 GÄNGEN

Kürbissuppe

Zitronengras | Fetacrumble

Tagliarini

Steinpilze | Parmesan

Zanderfilet

Döppekooche | wilder Brokkoli | Riesling-Senf-Beurre-blanc

Oder

Gegrillter Kürbis

Geräuchertes Erbsenpüree | Pilze | Haselnüsse | dunkle Gemüsejus

Birnen und Schokolade

Birnen | Schokomousse | Vanillecreme

Der perfekte Abschluss eines Abends, der gerne noch etwas länger dauern darf.

WALD & HERBST IN 4 GÄNGEN:

69,90 €

inkl. abgestimmter Weinbegleitung 89,00 €

NEHMT EUCH ZEIT. DER HERBST IST VIEL ZU SCHÖN, UM IHN EILIG ZU GENIEßEN.

Preise inkl. gesetzl. MwSt. und ohne Bedienungsgeld.

Mit Erscheinen dieser Speisekarte (Sep 2026) verlieren alle vorherigen ihre Gültigkeit. Änderungen vorbehalten!

WIR AKZEPTIEREN AUSSCHLIESSLICH KARTENZAHLUNG



LANDBRENNER

EIN ABEND, DER BLEIBT.

Es gibt Essen. Und es gibt Abende.
Abende, an denen man länger sitzt, mehr erzählt. Noch eine Runde bestellt.

Willkommen im LANDBRENNER.

Wir glauben, dass es nicht nur ums Essen geht.
Sondern um die Zeit, die man sich nimmt.
Um Gespräche, die länger dauern als geplant.
Um Teller, die man teilt.
Und um Abende, die man nicht einfach abhakt.
Wir kochen mit Feuer, Geduld und Respekt vor dem Produkt.
Aber vor allem kochen wir für Menschen.

Nehmt Platz. Das Feuer brennt schon.

UNSERE HANDSCHRIFT

DAS SIND WIR.

Himmel un Ääd „Landbrenner Style“ – 30
Kindheit trifft Rauch. Süße trifft Herzhaftes.
FlöNZ | gesmoktes Kartoffelpüree | Calvados-Äpfel | Röstzwiebeln

Spare Ribs – 32
12 Stunden Geduld. Offene Glut. Klebrige Finger.
Saftig glasiert | Cole Slaw | Kartoffelpüree

Über Nacht geschmorte Ochsenbäckchen – 34
Zeit ist unser Luxus.
Langsam geschmort | kräftige Jus | Döppekuchen |

Preise inkl. gesetzl. MwSt. und ohne Bedienungsgeld.

Mit Erscheinen dieser Speisekarte (Sep 2026) verlieren alle vorherigen ihre Gültigkeit. Änderungen vorbehalten!

WIR AKZEPTIEREN AUSSCHLIESSLICH KARTENZAHLUNG



ZEIT FÜR DEN GENUSS. FELD. WALD. FEUER.

Die Tage werden kürzer. Das Feuer bleibt an.
Kürbis, Pilze, Äpfel, Birnen und Zwetschgen bringen den Herbst auf den Tisch.
Ehrlich gekocht. Über der Glut veredelt.
Und gemacht für Abende, an denen niemand auf die Uhr schaut.

ZUM ANKOMMEN

- Kürbis und Zitronengras 12
Cremesuppe mit Feta-Crumble (vegetarisch)
- Wildkräutersalat mit gebackenem Kürbis 15
Frisch. Herzhaft. Herbstlich.
- Pralinen vom geschmorten Rind 17
Außen kross. Innen butterweich.
- Geflämmtter Ziegenkäse 16
Cremig, warm und ein bisschen wild.

AUS UNSERER LANDKÜCHE

- 12 Stunden geschmorter Sauerbraten 34
Zeit, die man schmeckt.
Apfelrotkohl | Kartoffelklöße | kräftige Sauerbratenjus
- Knusprige Schweinshaxe 32
Braunbiersauce | cremiges Kartoffelpüree | bayrisch Kraut
- Tagliarini 29
Steinpilze | Parmesan
- Maishähnchenbrust vom Grill 36
Über der Glut gebraten. Ohne Umwege gut.
Steinpilze | Kürbis | Kartoffelkrapfen
- Knuspriger Schweinebauch 29
Außen kracht es. Innen schmilzt es.
Kürbispüree | Apfel-Spitzkohl | kräftige Senfjus
- Zanderfilet 41
Döppekooche | wilder Brokkoli | Riesling-Senf-Beurre-blanc
- Gegrillter Kürbis 29
Gemüse kann Feuer vertragen.
Geräuchertes Erbsenpüree | Pilze | Haselnüsse | dunkle Gemüsejus

WAS SÜSSES ZUM BLEIBEN

- Zwetschgen Crumble 14
Lauwarm | Vanilleeis
- Birne und Schokolade 12
Birnen | Schokomousse | Vanillecreme

Preise inkl. gesetzl. MwSt. und ohne Bedienungsgeld.

Mit Erscheinen dieser Speisekarte (Sep 2026) verlieren alle vorherigen ihre Gültigkeit. Änderungen vorbehalten!

WIR AKZEPTIEREN AUSSCHLIESSLICH KARTENZAHLUNG



ZUM ANKOMMEN & TEILEN

Der Tisch wird lebendig.

Landbrenner Tischstart – 14

Warmes Brot | Aioli | LANDBRENNER BBQ Butter | Ruille | Oliven

zusätzlich kleine Port. Tatar – 7

zusätzlich Portion Himmel & Ääd – 5

Gambas andalusischer Art – 16

Knoblauch | Chili

Knusprige Käsebällchen – 13

Karotten-Ingwer-Marmelade

Tatar – 16

Frisch gewolft und fertig angemacht

VOM FEUER

WENN ES KNISTERT, WIRD ES GUT.

Premium Dry Aged Roastbeef 300g – 46

28 Tage gereift | über offener Glut veredelt

konfierte Kartoffeln | Cole Slaw | LANDBRENNER BBQ Butter

Zwiebelrostbraten 250g – 32

Kräftig gebraten | Ehrlich | Ohne Schnörkel

Röstzwiebeln | Kartoffelkrapfen | rote Beete Würfel

Gezupftes vom Rind – 30

Langsam gegart | Voller Geschmack

BBQ-Jus | Kartoffelpüree | Karotte

ERGÄNZEND STEHEN FOLGENDE BEILAGEN ZUR WAHL:

LANDBRENNER Pommes 6

Kartoffelgratin 5.50

Kartoffelpüree 5.50

Landbrenner Butter 3

Gemüse 6.50

Honig Senf Majo 3

Beilagensalat 8

Konf. Kartoffeln 6.50

Extra Jus 4.50

Preise inkl. gesetzl. MwSt. und ohne Bedienungsgeld.

Mit Erscheinen dieser Speisekarte (Sep 2026) verlieren alle vorherigen ihre Gültigkeit. Änderungen vorbehalten!

WIR AKZEPTIEREN AUSSCHLIESSLICH KARTENZAHLUNG



AUS UNSERER LANDKÜCHE

Ehrlich gekocht. Ohne Umwege. Genau wie es sein soll

Allgäuer Käsespätzle – 29

Bergkäse | Schmorzwiebeln | Beilagensalat

Quiche(vegetarisch) – 26

Spinat & Schafskäse | Salat

Graupenrisotto 29

Gebratene Kräuterseitlinge | Kräuteröl | 100 % pflanzlich.

WAS SÜßES ZUM BLEIBEN

Weil gute Abende nicht abrupt enden.

Warmer Schokokuchen – 11

Flüssiger Kern | Karamell

Hausgemachtes Eis – 4

FÜR DIE PÄNZ

Für die kleinen Gäste, die großen Hunger haben.

Und manchmal einfach Pommes wollen – und genau das auch dürfen

Hähnchenschnitzel & Pommes 12

Fischstäbchen & Püree 12

Pasta Napoli 7

Frische Nudeln mit Tomatensauce

Hähnchennuggets & Pommes 12

Portion Pommes 6

Ketchup & Mayo inkl.

Preise inkl. gesetzl. MwSt. und ohne Bedienungsgeld.

Mit Erscheinen dieser Speisekarte (Sep 2026) verlieren alle vorherigen ihre Gültigkeit. Änderungen vorbehalten!

WIR AKZEPTIEREN AUSSCHLIESSLICH KARTENZAHLUNG