



ZEIT FÜR DEN MOMENT: GOLDENER OKTOBER

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

VORSPEISEN

Kürbis – Maronen Suppe (vegetarisch, laktosefrei) Kräuter-Kürbisöl Kürbiskerne	7,-
Carpaccio von Roter Beete Himbeer – Limetten – Dressing Wildkräutersalat Walnusskerne Ziegenkäse	14,-
Getrüffelte Gänseleberpastete Birnen – Feigen – Ragout mit Portwein Wildkräuter	14,-
Lachscarpaccio Lachs Sashimiqualität Zitrone Olivenöl Rote Beeren Wildkräuter	14,-
Trüffel Rindertatar Brioche Wintertrüffel Trüffelmayo	16,-

HAUPTSPEISEN

Ochsenbäckchen Kartoffel-Püree Wirsinggemüse Fingermöhren Jus	26,-
Hirschragout Waldpilz – Servietten Knödel Rotkohl Preiselbeeren Birnenschutney	27,-
Gänsebraten Brust und Keule Apfelrotkohl Kartoffelklöße Rosenkohl Maronensauce	33,-
Kabeljau Döppekuchen Wildpilzragout Blattspinat	25,-
Ravioli (vegetarisch) Gefüllt mit Maronen und Mascarpone Pinienkerne Parmesan Nussbutter Ruccola	19,-
Steinpilzrisotto (vegetarisch) Parmesan Steinpilz Kräuter	19,-

WIR EMPFEHLEN BESONDERS:

Tafelspitz vom Rind

Schnittlauchemulsion | Bouillonkartoffeln | Blattspinat | Meerrettich

29,-

Und so wird's gegessen....

1.

Suppe aus dem Topf in die Tasse schöpfen und löffeln.



2.

Mark auslösen und auf Kartoffelbrot streichen. Salzen, pfeffern und genießen.



3.

Fleisch aus dem Topf heben. Mit Kartoffeln, Meerrettich, Schnittlauchsauce und Spinat genießen.





BESTES VOM HOF

Im Landbrenner legen wir Wert auf hervorragende Zutaten und eine klare kulinarische Handschrift. Aus exzellenten Grundprodukten machen wir ausdrucksstarke Gerichte, die jede Zutat würdigen und im Gedächtnis bleiben.

VORSPEISEN

Rindercarpaccio Brotchip Wildkräutersalat Schnittlauchemulsion	13,-
Gambas andalusischer Art Knoblauch Grüne Oliven Chili-Rouille Kartoffelbrot	12,-
Landbrenner Vorspeisenplatte (2 Personen) Carpaccio Gambas Oliven Landschinken Antipasti-Gemüse	24,-
Haussalat Rucola Brombeeren Vinaigrette Ziegenkäse	12,-

HAUPTSPEISEN

VOM BIG GREEN EGG:	
Dry Aged Rumpsteak (250 g)	29,-
U.S. Premium Hüftsteak 350g	26,-
Australisches Flank Steak	26,-
Karee vom Duke of Berkshire	24,-
Inkl. 2 Beilagen zur Auswahl: Konfierte Kartoffeln Kartoffelgratin Pommes Tagesgemüse Salat	
Inkl. 1 Sauce zur Auswahl: Chimichurri, Kalbsjus, Bacon-Marmelade, Béarnaise	
Jede weitere Beilage:	3.50
Jede weitere Sauce:	2.50

WEIN DES MONATS



Christian Bamberger | Spätburgunder | Nahe

Klar, saftig, geradlinig.

Hervorragend zu unserem Rinderfilet mit Döppekuchen und sortierten Wildpilzen oder zu unseren premium Steaks vom Big Green Egg.

Ein angenehm mineralischer Spätburgunder mit exzellent eingeflochtenen Tanninen und saffiger Kirschfrucht.

Willkommen in der Herbstzeit!

Fl. 0.75l

26,-



Rinderfilet Döppekuchen grüner Spargel Portweinbutter Kalbsjus	28,-
Gegrillter Lachs unter der Kräuterkruste Schnittlauchsauce Blattspinat konfierte Kartoffeln	25,-
Döppekuchen (vegetarisch) Döppekuchen grüner Spargel Waldpilze Hollandaise Kartoffelchips	21,-
Risotto (vegan) Kartoffeln Wald-Pilze Trüffel Schnittlauch	21,-
Ragout Bologna (vegan) Vegane Bolognese Reis mariniertes Gemüse Cashewkerne Kokosschaum	18,-
Caesar´s Liebling Maispoulardenbrust Supreme Lable Rouge Romana Risoleekartoffeln Parmesan Brotchip	21,-

NACHSPEISEN

Bananen Armer Ritter Bananenkuchen karamellierte Mandeln Birnenschutney Pistazieneis	6,-
Kaiserschmarren Birnen – Feigen Ragout Griechischer Joghurt Eis Karamel Sauce	6,-
Hausgemachte Eiscreme Wechselndes Angebot	ab 2,-

Alle Speisen können die bekannten Allergene enthalten, produktionsbedingt können wir dies leider nicht zu 100% ausschließen. Eine Karte mit Allergenkennzeichnung können Sie jederzeit einsehen. Der Service hält diese auf Nachfrage für Sie bereit.