



ZEIT FÜR DEN MOMENT ZU ZWEIT: FRÜHLINGS-MENÜ

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

FRÜHLINGS-MENÜ IN 4 GÄNGEN

Gebeizter Bachsaibling

Gurke | Gurkensud | Apfel-Gel | Kräuteröl | Pastinaken-Chips

Ziegenkäse-Zitronenthymian-Ravioli

Zitrus-Velouté | Karamellisierte Walnüsse

Hüftsteak mit Kräuterkruste

Spitzkohl in Bärlauch | Karottenpüree | Kartoffel Krapfen | Ziegenfrischkäse

Erdbeer-Schmand Schnitte

Erdbeeren | Erdbeereis | Keks-Crumble | Minzhippe

VEGETARISCHES MENÜ

Rote-Bete-Carpaccio mit Wildkräutern

Trüffel-Vinaigrette | Feta-Crumble | Apfelgel | Karamellisierte Walnüssen

Ziegenkäse-Zitronenthymian-Ravioli

Zitrus-Velouté | Karamellisierte Walnüsse

Vegetarische Quiche

Spitzkohl in Bärlauch | Karottenpüree | Kartoffel Krapfen | Ziegenfrischkäse

Erdbeer-Schmand Schnitte

Erdbeeren | Erdbeereis | Keks-Crumble | Minzhippe

Preis pro Person: 55,-
Inkl. Weinempfehlung: 75,-

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

WIR AKZEPTIEREN AUSSCHLIESSLICH KARTENZAHLUNG



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,-
Parmesanchip | 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 Spinat & Schafskäse

- 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 der Saison 28,-
Trüffelrahm | Wildkräuter | getrocknete Tomaten | Parmesan

Tagliarini Spinat & Trüffel 26,-
Spinat | Trüffelrahm | Wildkräuter | getrocknete Tomaten | Parmesan

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

WIR AKZEPTIEREN AUSSCHLIESSLICH KARTENZAHLUNG



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 29,-

Rote Zwiebel Creme | Rote Bete | Pommes Croquettes | Ziegenfrischkäse | Röstzwiebel

Rosa gegrilltes Rumpsteak ca. 200g mit Rauchmandel 31,-

Geröstete Karotte | Karottenpüree | Ziegenfrischkäse | Petersilien Crunch | Karotten Chip

Kabeljau mit Schnittlauch-Beurre-Blanc 32,-

Kartoffel-Stampf | geröstete Karotten | Ziegenfrischkäse | Bacon Crunch

Ribeye Steak vom IBERICO Schwein ca. 180g 29,-

Kräuter Crunch | Grillgemüse | Kartoffelgratin | Chimichuri | Rote Bete Gel | Karotten Chip

Maishähnchen Supreme 30,-

Lable Rouge | Karottenpüree | Döppekuchen | Rahm-Kohlrabi | Hollandaise

Gezupftes vom Rind 29,-

Pulled Beef US Hereford Rind | Kartoffel-Kräuter-Püree | Portwein BBQ Jus | Karotten

Hirschedelgulasch 29,-

Allgäuer Käsespätzle | Röstzwiebeln | Preiselbeeren

WIR EMPFEHLEN BESONDERS:

PAIR & SHARE

Chateau Briand* für 2 Personen, ca.600g 85,-

Karottenpüree | gerösteter Blumenkohl 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.

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 (Februar 2025) verlieren alle vorherigen ihre Gültigkeit.

WIR AKZEPTIEREN AUSSCHLIESSLICH KARTENZAHLUNG



ERGÄNZEND STEHEN FOLGENDE BEILAGEN ZUR WAHL:

LANDBRENNER Pommes 5.50	Grillgemüse 6.50	Extra Jus 4.50
Kartoffelgratin 5.50	Blattspinat 6.50	Honig Senf Majo 3.00
Kartoffelpüree 5.50	Beilagensalat 7.00	Kräutermajo 3.00
Kartoffelkrapfen 6.50	Aioli 3.00	Konf. Kartoffeln Kräutermajo 6.50
Döppekuchen 5.50	Chimichurri 3.00	Rote & gelbe Bete mit Wildkräutern 8.00
	Bacon Jam 3.00	

FÜR DIE PÄNZ

Hähnchenschnitzel 12,-
Mit Pommes

Fischstäbchen 12,-
Mit Kartoffelpüree

Pasta Napoli 6,-
Frische Nudeln mit Tomatensauce

Hähnchen Nuggets 12,-
mit Pommes

NACHSPEISEN

Apfelcrumble mit Vanilleeis 9,-
Kekscrumble | Cassisperlen

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 (Februar 2025) verlieren alle vorherigen ihre Gültigkeit.

WIR AKZEPTIEREN AUSSCHLIESSLICH KARTENZAHLUNG