



Es gibt Traditionen, die es wert sind fortgeführt zu werden. Dazu gehört auch das Brauen eines Bieres, das so urtypisch und unverwechselbar ist wie der Ort, an dem es gebraut wird.

Das Küchenteam unter der Leitung von Herrn Wilfried Hahn kreiert aus frischen Produkten, vorwiegend aus der Region, eine anspruchsvolle Küche mit regionalen und saisonalen Gerichten in höchster Vollendung.

Dafür ist das Haus bekannt. Ein Ort der Gastlichkeit mit einem ausgezeichneten Service. Die Qualität der Küche und die Biere der Landwehr-Bräu stehen für fränkische Lebensart.

Gerne hoffen wir, dass Sie unter den folgenden Vorschlägen ein Menu nach Ihren Vorstellungen zusammenstellen können. Sollten Sie Ihre Lieblingspeise bei diesen Gerichten vermissen, sind wir gerne bereit, Ihnen weitere Vorschläge zu unterbreiten. Wir versichern Ihnen heute schon unser Bestes zu tun, um Ihren Anlass zur vollsten Zufriedenheit und Erfolg werden zu lassen.

Bitte beachten Sie, dass für größere Anlässe unsere Angebote ab 10 Personen berechnet sind.

Es ist erwünscht, dass sie mindestens 7 Tage vor dem Anlass einen Termin mit uns vereinbaren, um genauer Details zu besprechen

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und angenehme Stunden in unserem Brauereigasthof.

Ihr LANDWEHR-BRÄU-TEAM

Telefon: 09865/989-0
Fax: 09865/989-686
eMail: hotel@landwehr-braeu.de
Homepage: www.Landwehr-braeu.de



Menü 1

Cremesuppe von Waldpilzen mit Weißbrotcroupons

Roulade vom fränkischen Rind mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödel

Heiße Himbeeren auf Vanilleeis mit Sahnehaube

Menü 38,50

Menü 2

Klare Tafelspitzbrühe mit Eierstich und Backklösschen

Fränkischer Sauerbraten mit Kartoffelknödel und Salat

Panna Cotta auf Fruchtmark mit frischen Früchten

Menü 40,00

Menü 3

Fränkische Festtagssuppe

Kalbsrahmbraten mit Kartoffelknödel und Salat

Mousse au Chocolat auf Brombeermark mit Crème Brûlée

Menü 39,20



Menü 4

Klare Rinderkraftbrühe mit Flädle

Perlhuhnbrust auf Orangensoße, dazu Gemüse vom Markt und Kartoffelkroketten

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesoße **oder** Vanilleeis

Menü 40,50

Menü 5

Kartoffelcremesuppe mit Lauchstreifen

„Filetteller“ vom Rind und Schwein mit Sauce Bernaise
dazu Gemüse vom Markt und Kartoffelgratin

„Kürbis trifft Eis“

Vanilleeis mit steirischem Kürbiskernöl
gerösteten Kürbiskernen und Sahnehaube

Menü 42,90

Menü 6

Frankenweinsuppe mit Kräutercroûtons

Schweinelendchen mit Calvadosrahmsoße
dazu Brokkolirösschen und hausgemachte Mandelbällchen

Quarkmousse auf Himbeermark

Menü 41,00



Menü 7

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Käsestange

Zwiebelrostbraten vom Angus Rind, dazu Butterspätzle und Salat

Grand Marnier- und Amarettoparfait mit frischen Früchten

Menü 50,50

Menü 8

Reichelshöfer Bockbiersuppe

Lammrücken mit Kräutern überbacken
auf Ratatouillegemüse mit Kartoffelplätzchen

Bayerische Creme auf Himbeermark mit frischen Früchten

Menü 50,40

Menü 9

Karotten- Ingwercremesuppe mit Weißbrotcroûtons

„Habelseer“ Lachsforellenfilet gebraten mit Kräutersoße
dazu zweierlei Reis und Blattsalat

Ofenwarmer Apfelschlupfer mit Vanillesoße und Walnusseis

Menü 43,10



Menü 10

Vorspeiseteller mit Krabben hausgebeiztem Lachs,
Forellenfilet, gebeiztem Makrelenfilet und Seezungenlachsroulade

Klare Tomatensuppe mit Basilikumquarkravioli

Filetsteak vom Angus Rind unter der Kräuterkruste
auf Rotweinsoße, dazu Gemüse vom Markt und Kartoffelroulade

Himbeer- und Grandmarnierparfait mit frischen Früchten

Menü 73,80

Menü 11

Klare Rinderkraftbrühe mit Pistazienravioli

Gefüllte Seezungenschleifchen mit Kräutersoße und Safranrisotto

Kalbsrückensteak auf Morchelrahmssoße
dazu Gemüse vom Markt und Kartoffelgratin

Dessertteller „Landwehrbräu“

Menü 63,40



Menü 12

Tafelspitzsülze mit Schnittlauchsoße und Salatbukett

Fränkische Festtagssuppe

Spanferkelbraten in Dunkelbiersoße mit Weißkrautstrudel
und Kartoffelknödel

Kartäuser Kloß auf Kirsch- Vanillesoße

Menü 51,10

Menü 13

Gebratene Riesengarnelen an Blattsalaten mit Balsamicodressing

Kalbssteak mit Madeirasoße,
dazu Gemüse vom Markt und hausgemachte Mandelbällchen

Mousse au Chocolat und Quarkmousse mit Orangensalat

Menü 56,00



Menü 14

Gebratene Jacobsmuscheln mit Basilikumspaghetti

Klare Perlhuhnkraftbrühe mit Pistazienstrudel

Grillteller von Edelfischen auf Paprikasoße
dazu Gemüseauswahl und Butternudeln

Panna Cotta auf Fruchtsoße

Menü 58,90

Menü 15

Carpaccio vom Rind mit gehobeltem Parmesan und Rucola

Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen

Edelfischravioli auf Blattspinat mit Safransoße

Kalbsfilet auf Sherrysoße
dazu Gemüse vom Markt und Kartoffelroulade

Apfelschlupfer auf Vanillesoße mit Walnußeis

Menü 78,00



Menü 16

Blattsalate mit gebratener Entenbrust und Pinienkernen

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Käsestange

Hummerkrabben vom Grill auf Safranrisotto mit Kräutersoße

Tournedos vom Angus Rind an Rotweinschalottensoße
mit Gemüse vom Markt und Kartoffelgratin

Mousse au Chocolat auf Brombeersoße und Crème brûlée

Menü 78,90