



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 und wir maximal 2 verschiedene Menuoptionen pro Anlass zubereiten können.

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](mailto:hotel@landwehr-braeu.de)  
Homepage [www.Landwehr-braeu.de](http://www.Landwehr-braeu.de)



## Menü 1

Cremesuppe von Waldpilzen mit Weißbrotcroûtons  
4,90

Roulade vom fränkischen Rind mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödel  
15,00

Heiße Himbeeren auf Vanilleeis mit Sahnehaube  
5,50

Menü 25,40

## Menü 2

Klare Tafelspitzbrühe mit Eierstich und Backklösschen  
4,50

Fränkischer Sauerbraten mit Kartoffelknödel und Salat  
14,50

Panna Cotta auf Fruchtmark mit frischen Früchten  
6,00

Menü 25,00

## Menü 3

Fränkische Festtagssuppe  
4,70

Kalbsrahmbraten mit Kartoffelknödel und Salat  
14,30

Mousse au Chocolat auf Brombeermark mit Crème Brûlée  
7,20

Menü 26,20



## Menü 4

Klare Rinderkraftbrühe mit Flädle  
4,50

Poulardenbrust auf Orangensoße, dazu Gemüse vom Markt und Kartoffelkroketten  
16,00

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesoße **oder** Vanilleeis  
6,00

Menü 26,50

## Menü 5

Kartoffelcremesuppe mit Lauchstreifen  
4,20

„Filetteller“ vom Rind und Schwein mit Sauce Bernaise  
dazu Gemüse vom Markt und Kartoffelgratin  
19,90

„Kürbis trifft Eis“  
Vanilleeis mit steirischem Kürbiskernöl  
gerösteten Kürbiskernen und Sahnehaube  
5,20

Menü 29,30

## Menü 6

Frankenweinsuppe mit Kräutercroûtons  
4,60

Schweinelendchen mit Calvadosrahmsoße  
dazu Brokkolirösschen und hausgemachte Mandelbällchen  
16,80

Quarkmousse auf Himbeermark  
6,30

Menü 27,70



## Menü 7

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Käsestange  
4,90

Zwiebelrostbraten vom Angus Rind, dazu Butterspätzle und Salat  
19,50

Pralinen- und Krokantparfait mit frischen Früchten  
6,60

Menü 31,00

## Menü 8

Reichelshöfer Bockbiersuppe  
4,50

Lammrücken mit Kräutern überbacken  
auf Ratatouillegemüse mit Kartoffelplätzchen  
19,70

Bayerische Creme auf Himbeermark mit frischen Früchten  
6,20

Menü 30,40

## Menü 9

Karotten- Ingwercremesuppe mit Weißbrotcroûtons  
4,30

„Habelseer“ Lachsforellenfilet gebraten mit Kräutersoße  
dazu zweierlei Reis und Blattsalat  
17,50

Ofenwarmer Apfelschlupfer mit Vanillesoße und Walnusseis  
6,20

Menü 28,00



## Menü 10

Vorspeiseteller mit Krabben hausgebeiztem Lachs,  
Forellenfilet, gebeiztem Makrelenfilet und Seezungenlachsroulade  
11,80

Klare Tomatensuppe mit Basilikumquarkravioli  
4,90

Filetsteak vom Angus Rind unter der Kräuterkruste  
auf Rotweinsoße, dazu Gemüse vom Markt und Kartoffelroulade  
24,50

Himbeer- und Grandmarnierparfait mit frischen Früchten  
6,60

Menü 47,80

## Menü 11

Klare Rinderkraftbrühe mit Pistazienravioli  
4,50

Gefüllte Seezungenschleifchen mit Kräutersoße und Safranrisotto  
11,00

Kalbsrückensteak auf Morchelrahmsoße  
dazu Gemüse vom Markt und Kartoffelgratin  
21,50

Dessertteller „Landwehrbräu“  
8,80

Menü 45,80



## Menü 12

Tafelspitzsülze mit Schnittlauchsoße und Salatbukett  
9,10

Fränkische Festtagssuppe  
4,70

Spanferkelbraten in Dunkelbiersoße mit Weißkrautstrudel  
und Kartoffelknödel  
15,00

Kartäuser Kloß auf Kirsch- Vanillesoße  
6,50

Menü 35,30

## Menü 13

Perlhuhnkraftbrühe mit Pistazienstrudel  
5,00

Kalbsfilet im Morchelmantel mit Madeirasoße  
dazu Gemüse vom Markt und hausgemachte Mandelbällchen  
22,50

Mousse au Chocolat und Quarkmousse mit Orangensalat  
7,20

Menü 34,70

## Menü 14

Klare Tafelspitzbrühe mit Eierstich und Backklößchen  
4,50

Schweinefilet im Kräutermantel  
mit Madeirasoße, dazu Gemüseauswahl und Butternudeln  
17,10

Himbeerparfait auf Vanillesoße mit Früchten der Saison  
6,60

Menü 28,20



## Menü 15

Gebratene Hummerkrabben auf Blattsalaten mit Balsamicodressing  
10,10

Perlhuhnbrust auf Schnittlauchsoße mit Gemüsenudeln  
16,70

Grand Marnier- und Amarettoparfait auf Fruchtsoße  
6,60

Menü 33,40

## Menü 16

Carpaccio vom Rind mit gehobeltem Parmesan und Rucola  
10,20

Klare Tomatensuppe mit Basilikumquarknocken  
4,90

Edelfischravioli auf Blattspinat mit Safransoße  
10,50

Kalbsfilet auf Sherrysoße  
dazu Gemüse vom Markt und Kartoffelroulade  
22,50

Apfelschlupfer auf Vanillesoße mit Walnußeis  
6,20

Menü 54,30



## Menü 17

Gebratene Jacobsmuscheln mit Basilikumspaghetti  
10,10

Klare Geflügelsuppe mit Morchelklösschen  
4,80

Grillteller von Edelfischen auf Paprikasoße  
dazu Gemüseauswahl und Butternudeln  
19,30

Panna Cotta auf Fruchtsoße  
6,00

Menü 40,20

## Menü 18

Blattsalate mit gebratener Entenbrust und Pinienkernen  
10,00

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Käsestange  
4,90

Hummerkrabben vom Grill auf Safranrisotto mit Kräutersoße  
10,10

Tournedos vom Angus Rind an Rotweinschalottensoße  
mit Gemüse vom Markt und Kartoffelgratin  
22,50

Mousse au Chocolat auf Brombeersoße und Crème brûlée  
7,20

Menü 54,70