



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
Homepage www.Landwehr-braeu.de



Menü 1

Cremesuppe von Waldpilzen mit Weißbrotcroûtons
5,10

Roulade vom fränkischen Rind mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödel
15,40

Heiße Himbeeren auf Vanilleeis mit Sahnehaube
5,70

Menü 26,20

Menü 2

Klare Tafelspitzbrühe mit Eierstich und Backklösschen
4,70

Fränkischer Sauerbraten mit Kartoffelknödel und Salat
14,90

Panna Cotta auf Fruchtmark mit frischen Früchten
6,20

Menü 25,80

Menü 3

Fränkische Festtagssuppe
4,90

Kalbsrahmbraten mit Kartoffelknödel und Salat
14,70

Mousse au Chocolat auf Brombeermark mit Crème Brûlée
7,40

Menü 27,00



Menü 4

Klare Rinderkraftbrühe mit Flädle
4,70

Poulardenbrust auf Orangensoße, dazu Gemüse vom Markt und Kartoffelkroketten
16,40

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesoße **oder** Vanilleeis
6,20

Menü 27,30

Menü 5

Kartoffelcremesuppe mit Lauchstreifen
4,40

„Filetteller“ vom Rind und Schwein mit Sauce Bernaise
dazu Gemüse vom Markt und Kartoffelgratin
20,30

„Kürbis trifft Eis“
Vanilleeis mit steirischem Kürbiskernöl
gerösteten Kürbiskernen und Sahnehaube
5,40

Menü 30,10

Menü 6

Frankenweinsuppe mit Kräutercroûtons
4,80

Schweinelenochen mit Calvadosrahmsoße
dazu Brokkolirösschen und hausgemachte Mandelbällchen
17,20

Quarkmousse auf Himbeermark
6,50

Menü 28,50



Menü 7

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Käsestange
5,10

Zwiebelrostbraten vom Angus Rind, dazu Butterspätzle und Salat
22,00

Pralinen- und Krokantparfait mit frischen Früchten
6,80

Menü 33,90

Menü 8

Reichelshöfer Bockbiersuppe
4,70

Lammrücken mit Kräutern überbacken
auf Ratatouillegemüse mit Kartoffelplätzchen
20,10

Bayerische Creme auf Himbeermark mit frischen Früchten
6,40

Menü 31,20

Menü 9

Karotten- Ingwercremesuppe mit Weißbrotcroûtons
5,00

„Habelseer“ Lachsforellenfilet gebraten mit Kräutersoße
dazu zweierlei Reis und Blattsalat
17,90

Ofenwarmer Apfelschlupfer mit Vanillesoße und Walnusseis
6,40

Menü 29,30



Menü 10

Vorspeiseteller mit Krabben hausgebeiztem Lachs,
Forellenfilet, gebeiztem Makrelenfilet und Seezungenlachsroulade
12,00

Klare Tomatensuppe mit Basilikumquarkravioli
5,10

Filetsteak vom Angus Rind unter der Kräuterkruste
auf Rotweinsoße, dazu Gemüse vom Markt und Kartoffelroulade
26,00

Himbeer- und Grandmarnierparfait mit frischen Früchten
6,80

Menü 49,90

Menü 11

Klare Rinderkraftbrühe mit Pistazienravioli
4,70

Gefüllte Seezungenschleifchen mit Kräutersoße und Safranrisotto
11,20

Kalbsrückensteak auf Morchelrahmsoße
dazu Gemüse vom Markt und Kartoffelgratin
22,00

Dessertteller „Landwehrbräu“
9,00

Menü 46,90



Menü 12

Tafelspitzsülze mit Schnittlauchsoße und Salatbukett
9,30

Fränkische Festtagssuppe
4,90

Spanferkelbraten in Dunkelbiersoße mit Weißkrautstrudel
und Kartoffelknödel
15,40

Kartäuser Kloß auf Kirsch- Vanillesoße
6,70

Menü 36,90

Menü 13

Perlhuhnkraftbrühe mit Pistazienstrudel
5,20

Kalbsfilet im Morchelmantel mit Madeirasoße
dazu Gemüse vom Markt und hausgemachte Mandelbällchen
24,00

Mousse au Chocolat und Quarkmousse mit Orangensalat
7,40

Menü 36,60

Menü 14

Klare Tafelspitzbrühe mit Eierstich und Backklößchen
4,70

Schweinefilet im Kräutermantel
mit Madeirasoße, dazu Gemüseauswahl und Butternudeln
17,50

Himbeerparfait auf Vanillesoße mit Früchten der Saison
6,80

Menü 29,00



Menü 15

Gebratene Hummerkrabben auf Blattsalaten mit Balsamicodressing
10,30

Perlhuhnbrust auf Schnittlauchsoße mit Gemüsenudeln
17,10

Grand Marnier- und Amarettoparfait auf Fruchtsoße
6,80

Menü 34,20

Menü 16

Carpaccio vom Rind mit gehobeltem Parmesan und Rucola
10,40

Klare Tomatensuppe mit Basilikumquarknocken
5,10

Edelfischravioli auf Blattspinat mit Safransoße
10,70

Kalbsfilet auf Sherrysoße
dazu Gemüse vom Markt und Kartoffelroulade
24,00

Apfelschlupfer auf Vanillesoße mit Walnußeis
6,40

Menü 56,60



Menü 17

Gebratene Jacobsmuscheln mit Basilikumspaghetti
10,30

Klare Geflügelsuppe mit Morchelklösschen
5,00

Grillteller von Edelfischen auf Paprikasoße
dazu Gemüseauswahl und Butternudeln
19,70

Panna Cotta auf Fruchtsoße
6,20

Menü 41,20

Menü 18

Blattsalate mit gebratener Entenbrust und Pinienkernen
10,20

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Käsestange
5,10

Hummerkrabben vom Grill auf Safranrisotto mit Kräutersoße
10,30

Tournedos vom Angus Rind an Rotweinschalottensoße
mit Gemüse vom Markt und Kartoffelgratin
24,00

Mousse au Chocolat auf Brombeersoße und Crème brûlée
7,40

Menü 57,00