



## Landgasthof Büttel

Liebe Gäste,

die Liebe zur Heimat, Leidenschaft fürs Kochen und natürlich erstklassige Produkte sind die wichtigsten Zutaten in unserer Küche. Wir servieren fränkische Spezialitäten, saisonale Gerichte, sowie Variationen vom heimischen Fisch und Wild.

Die **eigene** Zubereitung der vorwiegend regionalen Produkte ist für uns ganz selbstverständlich. Zum Beispiel: Von Bamberger Gärtnereien beziehen wir Blaukraut, Sauerkraut, Wirsing und Kartoffeln, die dann nach unseren Hausrezepten zubereitet werden. Salate und Kloßteig sind vorwiegend Eigenproduktion. Die bei uns verarbeiteten Eier werden vom ökologischen Geflügelhof Richter aus Heiligenstadt geliefert.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen und genussvollen Aufenthalt.

Ihre Familie Büttel und das gesamte Team

### Unsere Spezialitäten

Dienstag:	Gebatene Leber mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und Salat
Donnerstag:	Rinderroulade mit Blaukraut und Kloß
Samstag:	Schweinekrustenbraten mit Sauerkraut und Kloß
Sonntag:	Rehbraten mit Blaukraut und Kloß Rehragout mit Blaukraut und Kloß Rinderbraten mit Blaukraut und Kloß und noch vieles mehr....
Sep.- April:	Karpfen und Karpfenfilet
Mai bis Juni:	verschiedene Spargelgerichte





## Vorspeisen und Suppen

---

Kleiner gemischter Salat <sup>8</sup>	3,10
Knoblauchbaguette	3,30
Knoblauchbaguette mit Tomaten und Käse	5,10
Leberkloßsuppe <sup>1,3</sup>	3,50
Nudelsuppe <sup>1,3</sup>	3,30

## Salate

---

Bunter Salatteller <sup>8</sup>	5,50
Bunter Salatteller <sup>1,8,9</sup> mit Schinken und Käse	7,10
Bunter Salatteller <sup>1,8,9</sup> mit Putenstreifen in der Pfanne gebraten	8,10

Unsere Salate werden mit hausgebackenem Weißbrot serviert

## Fisch und Gemüseküche

---

<b>Matjesfilet nach Art der Chefin</b> mit Kartoffeln	7,90
<b>Gebackenes Rotbarschfilet</b> <sup>3</sup> mit Kartoffelsalat <sup>1,3</sup> und Salat <sup>8</sup>	9,90
<b>Gebackenes Zanderfilet</b> <sup>3</sup> mit Kartoffelsalat <sup>1,3</sup> und Salat <sup>8</sup>	13,90
<b>Zanderfilet, in der Pfanne gebraten</b> dazu Kartoffeln und Salat <sup>8</sup>	13,90
<b>Frische Champignons in Rahmsoße</b> <sup>1,3</sup> dazu ein Kloß	6,90
<b>Bunte Gemüseplatte</b> <sup>1,3</sup> mit Kartoffeln	8,30

### Zu unseren Fischgerichten empfehlen wir Ihnen:

Silvaner - Volkacher Ratsherr - Kabinett trocken - Weingut Reinhard Kirch

Bacchus - Volkacher Kirchberg - Kabinett halbtrocken - Weingut Reinhard Kirch

Müller-Thurgau - Volkacher Kirchberg - Kabinett trocken - Weingut Reinhard Kirch



## Vom Schwein

---

<b>Schäuferla</b> <sup>1,3</sup> mit Sauerkraut und Kloß <sup>4</sup>	10,90
<b>Schweinekrustenbraten</b> (nur samtags erhältlich) mit Sauerkraut und Kloß <sup>4</sup>	10,90
<b>Schweinelendchen in Pilzpefferrahmsoße</b> <sup>1,3</sup> mit Kroketten und Salat <sup>8</sup>	15,80
<b>Leber in der Pfanne gebraten</b> mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und Salat <sup>8</sup>	10,90
<b>Schnitzel „Wiener Art“</b> mit Pommes Frites oder Kartoffelsalat <sup>1,3</sup> und Salat <sup>8</sup>	9,90
<b>Cordon Bleu</b> <sup>1,3</sup> mit Pommes Frites und Salat <sup>8</sup>	11,90
<b>Currywurst</b> <sup>1,7</sup> mit Pommes Frites	6,80





## Geflügel

---

<b>Putenbraten</b> <sup>1,3</sup> mit Wirsing und Kloß <sup>4</sup>	12,40
<b>Gansbrust</b> <sup>1,3</sup> mit Wirsing und Kloß <sup>4</sup>	14,50
<b>¼ Entenbraten</b> <sup>1,3</sup> mit Wirsing und Kloß <sup>4</sup>	12,90
<b>Putenschnitzel</b> mit Kartoffelsalat <sup>1,3</sup> und Salat <sup>8</sup>	9,90
<b>Hähnchen</b> mit Wirsing und Kloß <sup>4</sup>	9,50

## Vom Rind

---

<b>Kalbsrollbraten</b> <sup>1,3</sup> mit Wirsing und Kloß <sup>4</sup>	12,90
<b>Sauerbraten</b> <sup>1,3,8</sup> mit Blaukraut und und Kloß <sup>4</sup>	11,90
<b>Zwiebelrostbraten</b> <sup>1,3</sup> mit Bratkartoffeln , Röstzwiebeln und kleinem Salatteller <sup>8</sup>	16,50
<b>Rinderroulade</b> <sup>1,3</sup> (nur donnerstags erhältlich) mit Blaukraut und und Kloß <sup>4</sup>	15,80

# Landgasthof Büttel

## Fränkische Spezialitäten und Brotzeiten

---

<b>1/4 kalte Ente</b> <sup>1,3</sup> mit Gurke und Brot	8,90
<b>Zwetschgenbames</b> <sup>1,3,7</sup> mit Gurke, Butter und Brot	6,90
<b>Zwetschgenbames</b> <sup>1,3,7</sup> mit Ziebeleeskäs, Gurke, Butter und Brot	6,90
<b>Leberkäse</b> <sup>1,5</sup> mit Spiegelei und Kartoffelsalat <sup>1,3</sup>	5,90
<b>Hausgemachter Ziebeleeskäs</b> <sup>1,3</sup> mit Butter und Brot	5,10
<b>Hausgemachter Ziebeleeskäs</b> <sup>1,3</sup> mit Kartoffeln und Zwiebeln	6,40
<b>Sülze</b> <sup>1,3</sup> mit Bratkartoffeln	6,90





- Limburger** <sup>1,3</sup> mit „Musik“ <sup>8</sup> (Essig, Öl und Zwiebeln) 5,00  
mit Butter und Brot
- 1 Paar Bratwürste** <sup>4,7</sup> 7,50  
mit Sauerkraut und Kloß
- 1 Paar Bratwürste** <sup>4,7</sup> 6,50  
mit Sauerkraut und Brot
- Wurstsalat Spezial** <sup>8</sup> (Essig, Öl und Zwiebeln) 6,50  
mit Zwiebeln, Gurken, Tomaten und grünem Salat







## *Für unsere kleinen Gäste*

---

<b>Brühe</b> <sup>1,3</sup> mit Backerbsen	2,00
<b>Kloß</b> <sup>4</sup> mit Ganssoße <sup>1,3</sup>	2,50
<b>Kloß</b> <sup>4</sup> mit Rahmsoße <sup>1,3</sup> (Soße gut gewürzt)	3,00
<b>Kinderteller</b> Kloß <sup>4</sup> , Soße <sup>1,3</sup> und Wirsing <sup>1,2</sup>	3,80
<b>Kinderteller</b> Kloß <sup>4</sup> , Rahmsoße <sup>1,3</sup> und Wirsing <sup>1,2</sup>	4,10
<b>Kroketten</b> mit Rahmsoße <sup>1,3</sup> (Soße gut gewürzt)	3,00
<b>1 Stück Bratwurst</b> <sup>4,7</sup> mit Sauerkraut und Brot, Kartoffelsalat <sup>1,3</sup> oder Pommes	3,50
<b>Kinderschnitzel</b> mit Pomme Frites	4,40
<b>„Fischis“</b> <sup>1,3</sup> mit Pommes oder Kartoffelsalat <sup>1,3</sup>	4,40
<b>Portion Pommes Frites</b> mit Ketchup <sup>1</sup>	2,80



## *Landgasthof Büttel*

Soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte beim Service. Gerne erhalten Sie von unserem Service unseren Dokumentationsordner, in dem alle Speisen und Getränke hinsichtlich enthaltener Allergene detailliert aufgeschlüsselt sind.

Wir freuen uns schon heute auf Ihren nächsten Besuch!

### **Restaurant und Kegelbahn**

Montag

Ruhetag

Ausnahmen sind Feiertage, dadurch verschiebt sich der Ruhetag auf Dienstag

Dienstag

17.<sup>00</sup> – 23.<sup>00</sup> Uhr

Mittwoch – Sonntag

11.<sup>30</sup> – 23.<sup>00</sup> Uhr

Küchenschluss an allen Tagen 20.30 Uhr

### **Rezeption**

täglich ab 9.<sup>00</sup> – 21.<sup>00</sup> Uhr

Alle Preise in Euro inklusive MwSt.

1 mit Konservierungsstoffen

4 geschwefelt

7 mit Phosphat

2 mit Antioxidationsmittel

5 geschwärzt

8 mit Zuckerart oder Süßungsmittel

3 mit Geschmacksverstärker

6 gewachst

9 mit Farbstoff