Liebe Gäste,

die Liebe zur Heimat, Leidenschaft für's Kochen und natürlich erstklassige Produkte sind die wichtigsten Zutaten in unserer Küche. Wir servieren fränkische Spezialitäten sowie saisonale Gerichte.

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. Klöße werden bei uns von Hand gerollt und die Salate sind ebenfalls Eigenproduktion.
Wir wünschen Ihnen einen angenehmen und genussvollen Aufenthalt

Ihre Familie Büttel und das gesamte Team

Unsere Spezialitäten:

Samstag:	ofenfrisches Schäuferla
Sonntag:	Rinderbraten, Rehbraten, saisonale Leckereien

… und noch viele weitere kulinarische Köstlichkeiten!

Sep. bis April:	Karpfen und Karpfenfilet
Mai bis Juni:	verschiedene Spargelgerichte

Unsere Öffnungszeiten:

Montag, Dienstag	Ruhetage
Mittwoch, Donnerstag, Freitag	17.00 – 22.00 Uhr
Freitag (Mai – September)	14.00 – 22.00 Uhr
Samstag	11.30 – 23.00 Uhr
Küchenschluss	20.30 Uhr

Bei ruhigem Geschäftsbetrieb behalten wir uns vor, früher zu schließen.

Sonntag	11.30 – 15.00 Uhr
Küchenschluss	14.00 Uhr



Erfrischende Aperitifs

Aperol Spritz		6,90
Aperó Spritzz alkoholfrei		6,90
Lillet Wild Berry		6,90
Hugo		6,90
Hugo alkoholfrei		6,90
Campari Orange		6,90
Martini bianco oder rosso	5cl	4,50
Glas Prosecco	0,1l	3,50

Alkoholfreie Getränke

Flasche Wasser spritzig / still / medium	0,75l	6,00
Wasser spritzig / still / medium	0,2 / 0,4l	2,00 / 3,00
Säfte: Apfel, Orange, Traube, Maracuja, Holunder-Schorle	0,2 / 0,4l	2,60 / 3,60
Coca Cola / -Light, Spezi	0,2 / 0,4l	2,60 / 3,60
Limonade gelb / weiß	0,2 / 0,4l	2,40 / 3,40
Wild Berry	0,2 / 0,4l	2,80 / 3,80
Bitter Lemon – Tonic Water	0,2 / 0,4l	2,80 / 3,80
Eistee - Pfirsich	0,25l	3,10

Bier vom Fass

Brauerei Rittmayer, Hallerndorf

Kellerbier	0,25l / 0,5l	2,80 / 3,80
Landbier	0,25l / 0,5l	2,80 / 3,80
Pils	0,2l / 0,4l	2,80 / 3,80
Radler	0,25l / 0,5l	2,80 / 3,80

Brauerei Grasser, Huppendorf

Vollbier	0,25l / 0,5l	2,80 / 3,80

Bier aus der Flasche

Brauerei Grasser, Huppendorf

Hefeweizen	0,5l	4,40
Cola-Weizen	0,5l	4,40

Brauerei Rittmayer, Hallerndorf

Rauchbier	0,5l	4,50
Alkoholfreies Bier	0,5l	4,40
Alkoholfreies Weizen	0,5l	4,40
Alkoholfreies Radler	0,5l	4,40



Ihr Event mit uns!

Hochzeit



Kommunion



Geburtstag



Tagung



Jubiläum



Taufe

Weihnachtsfeier





Lustiger Kegelabend

Soweit Sie von **Allergien** betroffen sind oder die **Zusatzstoffe** erfahren möchten, melden Sie sich bitte beim Service.
Gerne erhalten Sie von uns einen Dokumentationsordner, in dem alle Speisen und Getränke hinsichtlich enthaltener Allergien sowie Zusatzstoffe detailliert aufgeschlüsselt sind.

Weißwein

Pfalz I A. Diehl

Grauburgunder | trocken | 12,5% vol
Charakter: elegant und geschmeidig, Aromen von Birne, grünem Apfel, Honigmelone und Walnuss

0,1 l - 3,90 I 0,25 l - 7,40 I 0,75 l - 21,90

Franken I Volkacher Kirchberg

Silvaner | Kabinett | trocken | 11,5% vol
Weingut R. Kirch
Charakter: mit moderater, milder Säure. Typische Aromen von grünem Apfel, Zitrusfrüchten, frischen Wiesenkräutern und einer feinen mineralischen Note

0,1 l - 3,30 I 0,25 l - 5,60 I 1 l - 22,20

Franken I Volkacher Kirchberg

Müller-Thurgau I Kabinett I trocken | 11% vol
Weingut R. Kirch
Charakter: lebendig frisch, dezente Aromen von grünem Apfel, Muskat und Zitrusblüte

0,1 l - 3,30 I 0,25 l - 5,60 I 1 l - 22,20

Franken I Volkacher Kirchberg

Bacchus | Kabinett | halbtrocken | 11,5% vol
Weingut R. Kirch
Charakter: filigraner Duft nach gelben Früchten (wie Pfirsich, Aprikose) und Muskatnote, saftig im Nachhall

0,1 l - 3,50 I 0,25 l - 5,90 I 0,75 l – 17,70

Rotwein

Pfalz I A. Diehl

Rosé | feinherb | 11,5% vol
Charakter: Die feinherbe Restsüße wird durch eine erfrischende Säure perfekt aufgefangen. Intensive Noten von roten Beeren wie Erdbeeren und Himbeeren

0,1 l - 3,90 I 0,25 l - 7,40 I 0,75 l - 21,90

Frankreich I Domaine de Tholomies BIO

Cabernet Sauvignon-Merlot | trocken | 14% vol
Charakter: Ein veganer **Bio**-Rotwein voller Eleganz Fruchtige Waldbeeren treffen auf feine Würze

1 l - 4,20 I 0,25 l - 7,90 I 0,75 l - 23,50

Franken I Weinkellerei Apfelbacher

Domina | trocken | 12% vol
Charakter: Note von dunklen Waldbeeren, Brombeeren und Sauerkirschen. Durch den trockenen Ausbau besitzt der Wein eine angenehme Gerbstoffnote (Tannine)

0,1 l - 3,50 I 0,25 l - 6,20 I 1 l - 24,60

Spanien I Camino de Castilla

Tempranillo | trocken | 13,5% vol
Charakter: Elegant und vollmundig mit den typischen Noten von Brombeere und sanften Holznuancen.

0,1 l - 3,90 I 0,25 l - 6,90 I 0,75 l - 20,50

Italien

Primitivo Puglia | trocken | 13% vol
Charakter: Vollmundig, rund und samtig. Intensive Noten von dunklen Früchten wie Brombeeren und Pflaumen

1 l - 3,20 I 0,25 l - 6,20 I 0,75 l - 18,20

Vorspeisen und Suppen

Leberkloßsuppe (Rind)	5,90
Nudelsuppe	5,50
Kleiner bunter Salat	4,50
“Mini“- Matjes nach „Art der Chefin“ in Sahnesoße mit Zwiebeln, Gurke und Kartoffel	6,90
“Zwergen“- Zwetschgenbames mit Butter, Essiggurke und Schwarzbrot	7,90
Quinoa-Rote Bete-Tatar mit Honig-Senf-Dressing	7,80
Gänseleberparfait mit Rotweinschalotten und Birnengelee	8,90

Salate

Großer bunter Salatteller	7,90
Großer bunter Salatteller mit gebackenen Putenstreifen	15,90
Großer bunter Salatteller mit Quinoa und Rote Bete	12,90

Weinempfehlung:
Rosé
erfrischend, fruchtig, feinherb
Weingut A. Diehl



Vom Schwein

Schäuferla mit Sauerkraut und Kloß	17,90
Schäuferla mit Blaukraut und Kloß	17,90
Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes oder Kartoffelsalat	14,90
Cordon Bleu mit Pommes	16,50
Currywurst mit Pommes	10,90

Vom Rind

Kalbsrahmbraten mit Wirsing und Kloß	19,90
Sauerbraten mit Blaukraut und Kloß	18,80

Extras

Umbestellung von Kraut auf Wirsing 1,00
Wirsing 4,30
Blaukraut oder Sauerkraut 3,30
Pommes 2,80
Sauerbraten- / Rahmsoße 1,70
Schweine- / Ganssoße 1,00
Pilz-Rahmsoße 3,50
Kloß 2,20
Ketchup, Mayo, Senf 0,40

Geflügel

Gansbrust mit Wirsing und Kloß	24,90
Gansbrust mit Blaukraut und Kloß	24,90
Putenschnitzel mit hausgemachtem Kartoffelsalat	15,90

Fisch und Vegetarisch

Matjesfilet nach „Art der Chefin“ in Sahnesoße mit Zwiebeln, Gurke und Kartoffeln	11,90
Gebackenes Rotbarschfilet mit hausgemachtem Kartoffelsalat	17,50
Gebratenes Saiblingfilet mit Karottenpüree und Baby-Blattspinat	24,90
Frische Champignons in Rahmsoße und Kloß	10,50

Weinempfehlung

Grauburgunder

vollmundig, erfrischend, fruchtig, trocken

ein guter „Diehl“

Fränkische Spezialitäten

Zwetschgenbames 12,90
mit Gurke, Butter und Brot

Leberkäse 10,50
mit Spiegelei und hausgemachtem Kartoffelsalat

Limburger mit „Musik“ (Essig, Öl, Zwiebeln) 9,20
und Brot

Wurstsalat Spezial (Essig, Öl) 10,90
mit Zwiebeln, Essiggurken, Tomaten und grünem Salat

1 Bratwurst (110gr.)
mit Sauerkraut und Brot 7,90
mit Sauerkraut, Kloß und Soße 9,40
extra Bratwurst (110gr.) 3,00

Extras:
1 Scheibe Brot 0,40
1 Essiggurke 0,40
Stück Butter 0,50



Der feine Rinderschinken, das ist nämlich Zwetschegenbames, wird über Zwetschgenholz lange aber nicht allzu warm - geräuchert

Für unsere kleinen Gäste

Kloß, Nudeln oder Kroketten mit Soße Gans- oder Schäuferlasoße Rahm- oder Sauerbratensoße	4,80
Kinderschnitzel mit Pommes	6,80
Fischstäbchen mit Pommes oder Kartoffelsalat	6,80
1 Kinderbratwurst mit Pommes oder Kartoffelsalat	6,80
Portion Pommes mit Ketchup	3,70



Kindergeburtstag feiern auf unserer Kegelbahn:

Machen Sie Ihrem Sprössling eine große Freude und feiern Sie einen unvergesslichen Geburtstag auf unserer Kegelbahn

Sprechen Sie uns gerne an!

Desserts & Eisbecher

Apfelkräpfla 7,20
mit Eis und Sahne

Crème Brûlée 6,50
von der weißen Schokolade

Klein & Fein 6,50
Cashew-Brownie, Sorbet der Saison, Espresso

Das kleine Vegane 5,90
Dattel-Schokoparfait mit Rhabarber-Konfit

Heißes Früchtchen 8,70
3 Kugeln Vanilleeis, heiße Früchte & Sahne

Amarenabecher 8,70
3 Kugeln Eis mit Amarena-Kirschen & Sahne

Eierlikörbecher 8,70
3 Kugeln Vanilleeis mit Eierlikör & Sahne

Nussbecher 8,70
2 Kugeln Nusseis, 1 Kugel Vanilleeis, Nüsse & Sahne

Eistrio 5,70
3 Kugeln Eis, Schoko, Erdbeer & Vanille

Eis pro Kugel 1,90
Vanille, Erdbeere, Schoko
Nusseis, Zitronensorbet, Sorbet der Saison

Portion Sahne 1,20 Portion Schokosoße 1,00



Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee	2,80
Pott Kaffee	3,80
Cappuccino, Milchkaffee	3,90
Latte Macchiato	3,90
Espresso	2,40
Espresso mit Liebe ♥ mit Eierlikör, Eis, Sahne	5,90
Espresso doppelt	3,80
Espresso Macchiato	2,80
Chococcino Schokolade, Espresso, Milchschaum	3,90
Kakao	3,50
Tasse Tee	2,50



Hochprozentiges 2cl

Williams Christ, Himbeere, Mirabelle Kirsche, Obstler, Schlehe	3,60
Kirschlikör, Eierlikör, Baileys	3,60
Streitberger Bitter, Fernet Branca, Ramazotti, Haselnussschnaps, Huppendorfer Zwetschgenbrandy	3,80

Und jetzt noch etwas Besonderes…

Edelbrand von Lantenhammer
Vogelbeerbrand unfiltriert 6,90

Ein ♥liches Dankeschön!

Schön, dass Sie heute unser Gast waren. Wir hoffen, wir konnten Ihnen mit unserer fränkischen Küche und unserer Gastfreundschaft eine schöne Zeit bereiten.

Jedes unserer Gerichte wird mit viel Liebe und frischen Zutaten aus der Region für Sie zubereitet. Ihr Lächeln und Ihre Zufriedenheit sind für unser gesamtes Team der größte Lohn.

Wir freuen uns schon heute auf Ihren nächsten Besuch bei uns in Geisfeld!

Familie Büttel & das gesamte
Team des Landgasthofs

Bleiben wir in Kontakt

Telefon	09505 / 8067-0
Webseite	www.gasthof-buettel.de
Email	info@gasthof-buettel.de
Instagram:	@landgasthof_buettel
Facebook	Landgasthof Büttel

Zahlungshinweise

Wir akzeptieren Barzahlung sowie
EC-Karte & Kreditkarten (Master & Visa)