

landgasthof**kraft**
qualität die man schmeckt.

Ihr Landgasthof mit ♥ in Büchenbach - Kühedorf



Speisen & Getränke



Herzlich Willkommen

in unserem Landgasthof im schönen Ortsteil Kühedorf in Büchenbach.

Erlauben Sie uns ein kleines Vorwort, liebe Gäste, denn Sie halten gerade unser Herzstück in Ihren Händen.

Warum ist diese Karte unser Herzstück?

Weil wir ständig bestrebt sind, mit viel Liebe und Herz, Ihnen Tag für Tag qualitativ hochwertige, regionale und vor allem frische Gerichte anzubieten. Deshalb sind wir sehr stolz auf unsere Partner und Lieferanten, die ebenfalls ihr Bestes für diese Speisekarte geben.

Was Sie bei uns serviert bekommen ist mit Respekt und Würde an Tier und Natur angebaut, aufgezogen, verarbeitet und zubereitet worden.

Durch diese Werte verlassen ausschließlich naturbelassene und hochwertige Nahrungsmittel unsere Küche.

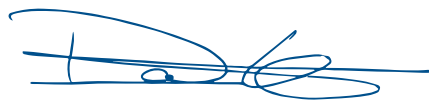
Wir sind ständig bestrebt Ihnen all ihre Wünsche zu erfüllen.
Nur zu, unser Team hat immer ein offenes Ohr für Sie.

Seien Sie unser Gast und fühlen Sie sich wohl!

Ihre Familie Kraft und das gesamte Team



Andrea Kraft
Inhaberin



Daniel Kraft
Inhaber



Alexander Hausmann
Küchenchef

Für unser Qualitätsversprechen stehen wir mit unseren Namen!



Unsere Partner & Lieferanten

„Wir legen sehr großen Wert auf Qualität und Regionalität.“

Genau aus diesem Grund verwenden wir überwiegend Produkte von unseren regionalen Partnern, die teilweise über die Jahre hinweg sogar zu Freunden geworden sind.

Aus der Region für die Region!

Brauerei Felsenbräu, Thalmannsfeld

Brauerei Gutmann, Titting

Getränke Mitzam, Breitenlohe

Familie Benda, naturtrüber Apfelsaft, Obst und Gartenbauverein Eysölden

Familie Waldmüller, Hollunderspezialitäten, Karm

Familie Wein Witt, Regelsbach

Brennerei Gräfensteiner, Büchenbach

Brennerei Scheuerpflug, Dietersdorf/ Schwabach

Geflügelhof Wagner, Gustenfelden (Freilandhaltung)

Familie Ammon, Viehhandel, Neuendettelsau

Metzgerei Kanzler, Büchenbach

Fischhof Hausmann, Altendettelsau

Bäckerei Paul, Büchenbach

Familie Höfler, Eis vom Bauernhof, Wachendorf

Bauer Brunner, Salat und Gemüse, Knoblauchsland

Bauer Hörndler, Kartoffeln und Kürbis, benachbarter Bauernhof

Familie Sommer, Spargel, Götzenreuth

Familie Winkler, Eier, Meckenlohe

Familie Schnell, Kürbiskernöl und Kürbiskerne, Neppersreuth

Grabbert Werbung, Büchenbach

Landschaftsbau Filmer und Loy, Großhabersdorf







■ Feines vom Fisch

Matjesfilet nach Hausfrauen-Art mit Petersilienkartoffeln	8,90 €
Gebratenes Steinbeißerfilet mit Mandelbutter auf mediterranem Gemüse und Dampfkartoffeln	14,90 €
Duett vom gebratenen Red Snapper und Sankt Petersfisch auf Tagliatelle dazu Lauch-Karottenrahmgemüse und Rieslingsoße	16,90 €

■ Gerichte ohne Fleisch

Hausgemachte Brezenknödel in Champignonrahmsauce dazu gemischten Salat	9,90 €
Gefüllte Ricottagnocci an Rahmspinat mit Parmesansplitter	11,90 €

■ Vegan

Gemüseburger mit gedünstetem Gemüse wahlweise mit Kräuterquark (nicht vegan)	8,90 €
---	--------



■ Feines aus dem Ofen

Ofenfrischer Krustenbraten mit Kloß und gemischten Salat	10,90 €
Ofenfrischer Ritterbraten mit Speck, Lauch und Champignons dazu Kloß und gemischten Salat	10,90 €
Ofenfrisches Schäufole mit Kloß und gemischten Salat	11,50 €
Geschmorte Rinderroulade dazu Kloß und gemischten Salat	14,50 €
Geschmorter Hirschkalbsbraten mit Kloß und gemischten Salat	14,90 €

■ Geflügel

Gebratene Hähnchenbrust vom Gustenfeldener Freiland Hähnchen auf Rahmspinat mit Kartoffelgnocci	12,90 €
<i>Glutenfrei</i>	
Gebratene Putenbrust im Knuspermantel von der Gustenfeldener Freiland Pute auf Gemüsereis dazu Paprikasoße und gemischten Salat	12,90 €

■ Kalb

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken dazu hausgemachten Kartoffelsalat und gemischten Salat	17,90 €
--	---------



■ Schwein

Paniertes Schnitzel vom Fränkischen Landschwein mit hausgemachtem Kartoffelsalat und gemischten Salat	10,90 €
Cordon Bleu vom Fränkischen Landschwein mit Pommes und gemischten Salat	12,50 €
Hirtenschnitzel natur vom Fränkischen Landschwein belegt mit französischem Schafskäse, roten Zwiebeln und Peperoni dazu Pommes und gemischten Salat	12,50 €
Gebratene Schweinelende vom Fränkischen Landschwein auf Champignonrahmsoupe dazu hausgemachte Spätzle und gemischten Salat	13,90 €

■ Rind

Zwiebelrostbraten vom Entrecote 200g mit gerösteten Zwiebeln, Bratkartoffeln und gemischten Salat	18,90 €
Rumpsteak vom Entrecote gegrillt 200g mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes und gemischten Salat	18,90 €



■ Karpfen (September - April)

Fränkischer Karpfen gebacken mit gemischten Salat	<i>Preis nach Größe</i>	9,90 € - 17,50 €
Fränkischer Pfefferkarpfen gebacken mit gemischten Salat	<i>Preis nach Größe</i>	9,90 € - 17,50 €
Fränkisches Karpfenfilet mit hausgemachten Kartoffelsalat und gemischten Salat		15,90 €
Fränkisches Pfeffer- Karpfenfilet mit hausgemachten Kartoffelsalat und gemischten Salat		15,90 €



■ Jeden Freitag Karpfen-Spezialitäten (September - April)

Karpfen Bruschetta Geräuchertes Karpfenfilet mit Tomaten, Mozzarella, Gurken und Basilikum auf geröstetem Bauernbrot		6,90 €
Fränkisches Karpfenfilet im Bierteig mit Petersilienkartoffeln und gemischtem Salatteller		16,70 €
Fränkisches Karpfenfilet in Senf-Dill-Panade mit Salzkartoffeln und gemischtem Salatteller		16,70 €
Karpfenchips mit gemischtem Salatteller		13,90 €
Spezialitätenteller vom Karpfen von überall etwas mit gemischtem Salatteller		18,50 €
Fränkischer Pfefferkarpfen gebacken mit gemischtem Salatteller	<i>Preis nach Größe</i>	9,80 € - 17,50 €

Hauptangebote



■ Brotzeit

2 fränkische Bratwürste mit Sauerkraut und Bauernbrot	6,90 €
3 fränkische Bratwürste mit Sauerkraut und Bauernbrot	7,90 €
Hausgemachte Sulze mit Bratkartoffeln	7,90 €

■ Wurstspezialitäten

von der Metzgerei Kanzler aus Büchenbach

Deftige Brotzeitplatte verschiedene Wurst geräuchert und frisch mit Meerrettich, Gurke und Bauernbrot	9,90 €
Stadtwurst mit Musik	7,50 €

■ Jeden Donnerstag Schlachtschüssel

Schweineleber gebraten mit Röstzwiebeln, hausgemachtem Kartoffelsalat und gemischtem Salatteller	8,90 €
Schlachtplatte mit Fasssauerkraut und Bauernbrot	8,90 €
Blut- und Leberwurst mit Fasssauerkraut und Bauernbrot	6,90 €
Kesselfleisch mit Fasssauerkraut und Bauernbrot	6,90 €

Brotzeit



■ Eis

Himbeermascarponeeis mit Krokant 4,90 €

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne 4,90 €

Karamellbecher 5,40 €

Mandeleis mit hausgemachter Karamellsoße und Sahne

Wählen Sie aus unseren Eissorten vom Bauernhof:

- Vanille
- Schoko
- Erdbeer-Sorbet
- Mandeleis mit gebrannten Mandeln
- Himbeermascarpone

eine Kugel im Glas 1,20 €

Portion Sahne 0,50 €

eine Kugel Eis vom Bauernhof zum mitnehmen
in der Waffel oder im Becher 1,00 €

*„Wir beziehen unser Eis
direkt vom Bauernhof Höfler
in Wachendorf.“*

EISSPEZIALITÄTEN



■ Kaffee

*„Wir verwenden nur qualitativen
PURO FAIRTRADE Kaffee“*

Espresso	2,00 €
Tasse Kaffee	2,30 €
Humpen Kaffee	3,40 €
Portion Kaffee	3,40 €
Latte Macchiatto	2,90 €
Cappuccino	2,70 €
Milchkaffee	2,70 €
Große Tasse Schokolade	2,80 €

■ Tee

Glas Tee	2,20 €
Portion Tee	3,40 €
Tee mit Rum	3,60 €

Bitte wählen Sie aus folgenden Teesorten:

- Schwarzer Tee
- Früchtetraum
- Gute Laune Tee (Kräutertee)
- Ingwer-Energie-Tee
- Schutzengeltee (Gewürz-Früchtemischung)
- Energie Tee (Kräuter-Früchtemischung)

*„Unsere Teesorten erhalten
wir von der Firma Sonnentor
aus kontrolliert biologischen
Anbau“*

Warme Getränke



■ Alkoholfreie Getränke

Coca Cola	0,3 l	2,60 €
Coca Cola Light	0,3 l	2,60 €
Orangenlimonade	0,3 l	2,60 €
Zitronenlimonade	0,3 l	2,60 €
Spezi	0,4 l	2,90 €
Karamalz	0,5 l	2,80 €
Apfelsaft naturtrüb	0,3 l	2,70 €
Orangensaft	0,3 l	2,70 €
Traubensaft	0,3 l	2,70 €
Rhabarberschorle	0,4 l	3,20 €
Apfel Holunderschorle	0,4 l	3,20 €
Apfelschorle naturtrüb	0,4 l	2,90 €
Holunderblütenschorle	0,4 l	2,90 €
Orangensaftschorle	0,4 l	2,90 €
Traubensaftschorle	0,4 l	2,90 €
Johannisbeersaftschorle	0,4 l	2,90 €
Kirschsftschorle	0,4 l	2,90 €
Eistee Pfirsich	0,5 l	2,80 €
Frankenbrunnen Wasser medium	0,5 l	2,80 €
Frankenbrunnen Wasser medium	0,25 l	1,90 €
Frankenbrunnen Wasser medium	0,7 l	3,80 €
Osmose Wasser still	0,2 l	1,90 €
Osmose Wasser still	0,5 l	2,50 €
Weinschorle	0,5 l	4,20 €



Bier

*„Unsere Biere erhalten wir von der
Brauerei Felsenbräu in Thalmannsfeld“*

Helles Fassbier	0,5l	2,90 €
Helles Fassbier klein	0,25l	2,30 €
Alkoholfreies Bier	0,5l	2,90 €
Pils vom Fass	0,4 l	3,10 €
Hefeweizen vom Fass	0,5 l	3,20 €
leichtes Hefeweizen	0,5 l	3,20 €
Kutscher- Halbe (dunkles Hefe)	0,5 l	3,20 €
Alkoholfreies Hefeweizen	0,5 l	3,20 €
Maisels Kristallweizen	0,5 l	3,20 €
Gutmann Hefeweizen	0,5 l	3,20 €
Dunkles Bier im Steinkrug vom Fass	0,5 l	3,10 €
Kellerzwickel	0,5 l	3,10 €
Radler	0,5 l	2,90 €
Colaweizen	0,5 l	3,20 €

Alkoholisches



■ Weißwein

2015er Randersacker Ewig Leben Silvaner, trocken Staatlicher Hofkeller Würzburg	4,60 €
2015er Randersacker Riesling trocken Staatlicher Hofkeller Würzburg	4,80 €
2015er Bacchus, halbtrocken Weingut am Vögelein Nordheimer Kreuzberg	4,60 €

■ Roséwein

2015er Rotling Cuvee´ Rose´, trocken Staatlicher Hofkeller Würzburg	4,60 €
---	--------



■ Rotwein

2014er Spätburgunder, trocken 4,80 €
Weingut am Vögelein
Eschendorfer Fürstenberg

2014er Trollinger mit Lemberger, halbtrocken 4,80 €
Drautz Hengerer
Heilbronn

2014er Domina, trocken 4,90 €
Staatlicher Hofkeller Würzburg

Weine





Landgasthof Kraft
Ritterstraße 5
91186 Büchenbach

Tel. 09171 89 22 15

info@landgasthof-kraft.de
www.landgasthof-kraft.de

