LANDBRENNER

ZEIT FÜR DEN GENUSS.

Es gibt diese Abende, die man nicht plant. Man kommt auf ein Glas Wein.
Bleibt zum Essen. Bestellt noch eine Flasche. Und plötzlich ist es dunkel geworden.
Weil gute Gespräche Zeit brauchen.
Und weil die schönsten Erinnerungen meistens an einem gut gedeckten Tisch entstehen.
Genau dafür haben wir dieses Menü gekocht.

EXKLUSIVES 3-GANG GÄNSEMENÜ FÜR 4 PERSONEN

Ganze Gans am Tisch präsentiert und als Menü serviert.

Vorspeise

Kürbiscremesuppe
Fetacrumble | Kürbiskernöl

Hauptgang am Tisch eingesetzt

ofenfrische Gans in Portionen tranchiert
Gänsejus | Apfelrotkohl | Kartoffelklöße | Rosenkohl | glasierter Maronen

Dessert

Bratapfelcrumble
Karamell-Gel | Vanilleeis

Menüpreis für 4 Personen 269,-

Bitte Vorbestellen!

NEHMT EUCH ZEIT. HERBST UND WINTER SIND VIEL ZU SCHÖN,
UM SIE EILIG ZU GENIEßEN.

Preise inkl. gesetzl. MwSt. und ohne Bedienungsgeld.
Mit Erscheinen dieser Speisekarte (Sep 2026) verlieren alle vorherigen ihre Gültigkeit. Änderungen vorbehalten!
WIR AKZEPTIEREN AUSSCHLIESSLICH KARTENZAHLUNG

LANDBRENNER

LANDBRENNER
EIN ABEND, DER BLEIBT.

Es gibt Essen. Und es gibt Abende.
Abende, an denen man länger sitzt, mehr erzählt. Noch eine Runde bestellt.

Willkommen im LANDBRENNER.

Wir glauben, dass es nicht nur ums Essen geht.
Sondern um die Zeit, die man sich nimmt.
Um Gespräche, die länger dauern als geplant.
Um Teller, die man teilt.
Und um Abende, die man nicht einfach abhakt.
Wir kochen mit Feuer, Geduld und Respekt vor dem Produkt.
Aber vor allem kochen wir für Menschen.

Nehmt Platz. Das Feuer brennt schon.

UNSERE HANDSCHRIFT

DAS SIND WIR.

Himmel un Ääd „Landbrenner Style“ – 30
Kindheit trifft Rauch. Süße trifft Herzhaftes.
Flönz | gesmoktes Kartoffelpüree | Calvados-Äpfel | Röstzwiebeln

Spare Ribs – 32
12 Stunden Geduld. Offene Glut. Klebrige Finger.
Saftig glasiert | Cole Slaw | Kartoffelpüree

Über Nacht geschmorte Ochsenbäckchen – 34
Zeit ist unser Luxus.
Langsam geschmort | kräftige Jus | Döppekuchen |

Preise inkl. gesetzl. MwSt. und ohne Bedienungsgeld.
Mit Erscheinen dieser Speisekarte (Sep 2026) verlieren alle vorherigen ihre Gültigkeit. Änderungen vorbehalten!
WIR AKZEPTIEREN AUSSCHLIESSLICH KARTENZAHLUNG

LANDBRENNER

ZEIT FÜR DEN GENUSS.
FELD. WALD. FEUER. NOVEMBER UND DEZEMBER.

Draußen wird's kalt. Drinnen knistert das Feuer.
Maronen, Wintergemüse und Wild bringen den Winter auf den Tisch.
Und wenn die Gans aus dem Ofen kommt, wird's festlich.

ZUM ANKOMMEN

Maronensuppe 14,.
Karamellisierte Walnüsse
- Zusätzlich mit krossen Bacon 15,-

Kürbis und Zitronengras 12,-
Cremesuppe mit Feta-Crumble (vegetarisch)

Feldsalat 15,-
Gebackene Rote Bete | Birne | Haselnüsse | Apfel-Senf-Dressing

Pralinen vom geschmorten Rind 15,-
Klein im Format. Groß im Auftritt. Außen knusprig, innen zart –
und oft schneller weg, als man denkt.
Pulled Beef | BBQ Apfelgel | Senfmajo

HAUPTSPEISEN

Knusprige Gänsekeule 39.90
Der Klassiker, auf den man sich schon vor dem ersten Bissen freut.
Kross aus dem Ofen, herrlich zart – so schmeckt Gänsezeit.
Apfelrotkohl | Rosenkohl | Kartoffelklöße | Butterbrösel | Gänsejus mit Maronen

Hirschragout 34,-
Semmelknödel in Nussbutter | Preiselbeeren
- Zusätzlich mit Rotkohl 36,-

24 Stunden geschmorter Sauerbraten. 36,-
Ein Klassiker, der sich Zeit nimmt. 24 Stunden schmort er, damit aus Vorfreude ein langer, gemütlicher Abend wird.

Apfelrotkohl | Kartoffelklöße | kräftige Sauerbratenjus

Trüffel Tagliarini 28,-
Wintertrüffel | Buttersauce

Sellerie aus der Glut
Erbsenpüree | Haselnussbutter | Pomm Croquette

Zanderfilet 41,-
Döppekooche | Erbsenpüree | wilder Brokkoli | Riesling-Senf-Beurre-blanc

GÄNSE HIGHLIGHT

Die ganze Gans für vier als Menü 269,-
Der große Gänsemoment für den ganzen Tisch. Ofenfrisch aufgetragen und vor Ort tranchiert – gemacht zum Teilen und Bleiben.

Preise inkl. gesetzl. MwSt. und ohne Bedienungsgeld.
Mit Erscheinen dieser Speisekarte (Sep 2026) verlieren alle vorherigen ihre Gültigkeit. Änderungen vorbehalten!
WIR AKZEPTIEREN AUSSCHLIESSLICH KARTENZAHLUNG

LANDBRENNER

ZUM ANKOMMEN & TEILEN

Der Tisch wird lebendig.

Landbrenner Tischstart – 14
Warmes Brot | Aioli | LANDBRENNER BBQ Butter | Ruille | Oliven
zusätzlich kleine Port. Tatar – 7
zusätzlich Portion Himmel & Ääd – 5

Gambas andalusischer Art – 16
Knoblauch | Chili

Knusprige Käsebällchen – 13
Karotten-Ingwer-Marmelade

Tatar – 16
Frisch gewolft und fertig angemacht

VOM FEUER
WENN ES KNISTERT, WIRD ES GUT.

Premium Dry Aged Roastbeef 300g – 46
28 Tage gereift | über offener Glut veredelt
konfierte Kartoffeln | Cole Slaw | LANDBRENNER BBQ Butter

Zwiebelrostbraten 250g – 32
Kräftig gebraten | Ehrlich | Ohne Schnörkel
Röstzwiebeln | Kartoffelkrapfen | rote Beete Würfel

Gezupftes vom Rind – 30
Langsam gegart | Voller Geschmack
BBQ-Jus | Kartoffelpüree | Karotte

AUS UNSERER LANDKÜCHE
Ehrlich gekocht. Ohne Umwege. Genau wie es sein soll

Allgäuer Käsespätzle – 29
Bergkäse | Schmorzwiebeln | Beilagensalat

Quiche(vegetarisch) – 28
Spinat & Schafskäse | Salat

Graupenrisotto 29
Gebratene Kräuterseitlinge | Kräuteröl | 100 % pflanzlich.

Preise inkl. gesetzl. MwSt. und ohne Bedienungsgeld.
Mit Erscheinen dieser Speisekarte (Sep 2026) verlieren alle vorherigen ihre Gültigkeit. Änderungen vorbehalten!
WIR AKZEPTIEREN AUSSCHLIESSLICH KARTENZAHLUNG

LANDBRENNER

WAS SÜßES ZUM BLEIBEN

Weil gute Abende nicht abrupt enden.

Warmer Schokokuchen – 11
Flüssiger Kern | Karamell

Bratapfel Crumble 12,-
Karamell | Vanilleeis

Birne und Schokolade 12
Birnen | Schokomousse | Vanillecreme

Hausgemachtes Eis – 4

FÜR DIE PÄNZ

Für die kleinen Gäste, die großen Hunger haben.
Und manchmal einfach Pommes wollen – und genau das auch dürfen

Hähnchenschnitzel & Pommes 12

Pasta Napoli 7
Frische Nudeln mit Tomatensauce

Portion Pommes 6

Ketchup & Mayo inkl.

Fischstäbchen & Püree 12

Hähnchennuggets & Pommes 12

ERGÄNZEND STEHEN FOLGENDE BEILAGEN ZUR WAHL:

LANDRBENNER Pommes 6
Kartoffelgratin 5.50
Kartoffelpüree 5.50
Landbrenner Butter 3

Gemüse 6.50
Honig Senf Majo 3
Beilagensalat 8
Konf. Kartoffeln 6.50

Extra Jus 4.50

Preise inkl. gesetzl. MwSt. und ohne Bedienungsgeld.
Mit Erscheinen dieser Speisekarte (Sep 2026) verlieren alle vorherigen ihre Gültigkeit. Änderungen vorbehalten!

WIR AKZEPTIEREN AUSSCHLIESSLICH KARTENZAHLUNG