



Landgut

Falkenstein



Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern/innen.



VORSPEISEN

Superfood Salat
mit jungem Spinat, Rucola , Buchweizen, Radieschen
Avocado und Kernen 8,10

20

Tatar vom Weiderind
mit Steinpilzcreme, knusprigen Herbsttrompeten, eingelegtem Rettich
und Apfel-Walnussgremolata 8,13

26

„Falkensteiner Handkässchnitte“
mit roten Zwiebelchutney, Kümmelmayonnaise und Sauerteigbrot 1:4:7:10:13

19

Gebeiztes Störfilet vom Forellengut Herzberger
mit Lardo, Staudensellerie, Dill und süß-saurer Bete 3:9:10:12

23

Heilkraut des Monats: Kresse

Bereits in der Antike galt die Kresse als gesunde Gewürz- und Heilpflanze. Das Kresse so gesund ist, liegt vor allem an deren wertvollen Inhaltsstoffen. So besteht Kresse zu über vier Prozent aus pflanzlichem Eiweiß und übertrifft damit den Proteingehalt von Feldsalat, Kopfsalat und anderen Sorten. Ihren scharfen Geschmack verdankt die Kresse übrigens den enthaltenen Senfölglykosiden. Diese gehören zu den sekundären Pflanzenstoffen, sie wirken gegen Keime und Krankheitserreger. Einer der Gründe warum Kresse so gesund ist.



Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern/innen.



SUPPEN & ZWISCHENDURCH

Kürbis-Kokossuppe mit Honig-Erdnusscrumble und Koriander 7;8;9;12;13

15

Schaumsuppe von Apfel und Marone mit Maronen-Selleriecrunch 7;9

15

Hausgemachte Tagliolini
mit Bio-Eigelb, gehobeltem Herbsttrüffel und Parmesan 1;4;7;9;13

22/29



Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern/innen.



LANDGUT KLASSIKER

Geschmortes US-Brisket,
an cremiger Soubise mit grünen Bohnen, Kirschtomaten und Kartoffelcrumble ^{7;9;13}

32

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken
in Fassbutter gebraten mit gerührten Preiselbeeren,
Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat und Schmandgurken ^{1;4;7;10}

34

Landgut's Gemüsevariation „Quer Beet“
mit gebratener Polentaschnitte und Kräutervinaigrette ^{1;7}

28

Genießen Sie bei uns eine gesunde und aromatische Küche.

Unser Küchenchef Philipp Schlosshauer und sein Team verwöhnen Sie mit wohltuenden und leckeren Gerichten von Klassikern bis neuen Interpretationen.



Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern/innen.



HAUPTGANG

Gebratener Seeteufel mit Fenchel-Artischockencassoulet und Zitronencreme 1;3;4;7;8;13

36

Filet vom weißen Heilbutt mit geschäumter Beurre Blanc
mit cremigen Blattspinat und Petersilienkartoffeln 3;7;13

38

Rosa gebratener Hirschkalbsrücken
mit Steckrübenpüree, Rosenkohl, roter Bete und Wachholderjus 7;9;12;13

42

Rinderfilet von der Metzgerei Glasstetter
mit Fondant Kartoffeln, Bundmöhren und geblähten Zuckermais 7;9;10;12,13

44

Hausgemachte Kürbisgnocchi
mit Granny Smith Apfel, Ziegenfrischkäse und gerösteten Kürbiskernen 4;7;9;13

32



Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern/innen.



DESSERT

Auswahl an hausgemachtem Eis und Sorbet *
pro Kugel 3,70

Hausgemachter Kaiserschmarren
mit Zwetschgen-Zimt-Röster und Macadamianuss 1;4;7;8;13
14

Beerentarte
mit Birnensorbet, Vanille und Granola 4;8;12
15

Cassis-Schokoladenriegel mit Himbeersorbet und Tonkabohnen Ganache 1;4;7
15

Käseauswahl vom Maitre Affineur Waltmann aus Erlangen
mit Früchtebrot, Trauben und hausgemachtem Chutney
3 Sorten Käse 19
5 Sorten Käse 27



Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern/innen.



UNSERE PARTNER & PRODUZENTEN

BECKABECK

Wir beim BeckaBeck verwenden für unsere Teige nur die besten BIO Zutaten. Das BIO-Getreide, vor allem alte, ursprüngliche Getreidesorten von der Schwäbischen Alb, werden von ausgewählten Landwirten angebaut. Die Zutaten kommen fast ausschließlich von Partnern aus der Region. Außer den Zutaten gibt es noch eine weitere ebenso wichtige Zutat für das beste Brot... Zeit. Zeit, die wir unseren Teigen geben, um zu ruhen und zu reifen. So können sich die Aromen voll entfalten, das Brot ist nachweislich bekömmlicher.

DEUTSCHESEE

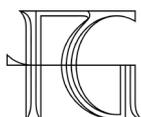
Um Genießer glücklich zu machen, setzen wir bei Deutsche See auf einzigartige Qualität und absolute Frische. Das beginnt mit unserem Einkauf, der auf der ganzen Welt unterwegs ist, um Partner zu finden, denen Nachhaltigkeit genauso am Herzen liegt wie uns. Unser Qualitätsmanagement sorgt für frische und hochwertige Produkte – vom Züchter bis zum Kunden.

MAÎTRE AFFINEUR WALTMANN

Die Liebe zum Käse wurde Volker Waltmann in die Wiege gelegt. Sein Vater Gerhard Waltmann betrieb jahrelang in Erlangen einen kleinen, aber feinen Käsehandel. Er war der erste deutsche Maître Fromager. Wer glaubt, Käse sei einfach nur Käse, der irrt sich. Vor allem wenn es sich um Rohmilchkäse handelt. Ziegen-, Schafs-, und Kuhmilchkäse in Cidre gewaschen, in Calvados getränkt, in Champagner gewendet, gebürstet oder auf Stroh gereift - die hohe Kunst des 'Affinierens' ist eine ganz besondere. Denn die Verfeinerung oder Veredelung von Käse (Affinage) gibt es in Deutschland kaum.

METZGEREI GLASSTETTER

"Geschmack mit Tradition" - ein Motto, nicht nur für renommierte Köche unserer Region, sondern sicher auch für uns. Die Zubereitung der Gerichte muss nicht kompliziert sein, Hauptsache, die Zutaten sind von bester Qualität. Für uns ist es deshalb eine Selbstverständlichkeit, für unsere Kunden nur beste Qualität bereit zu halten.



Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern/innen.



Bitte beachten Sie die Zutaten die Allergien & Unverträglichkeiten auslösen können:

- 1 Eier aller Geflügel- und Vogelarten
- 2 Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 3 Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 4 Glutenthaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 5 Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 6 Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 7 Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 8 Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 9 Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 10 Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 11 Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 12 Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 13 Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentration von mehr als 10mg/l oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂
- 14 Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

* Bitte erfragen Sie die Zutaten



Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern/innen.