



Herzlich Willkommen

*Gute Küche muss man nicht erklären.
Sie schmeckt - ganz einfach so.*

*Zehner's Landgasthof komponiert aus **erstklassigen Zutaten** und **regionalen Akzenten**, eine unverwechselbare, fränkische Küche. So vielfältig und schön wie die Fränkische Schweiz selbst.*

*Großen Wert legen wir dabei auf „hausgemacht“. Viele Produkte kommen noch aus unserer kleinen **Landwirtschaft**. Ergänzend beliefern uns **regionale Betriebe**.*

*In unserer kleinen **Kupferbrennerei** destillieren wir Früchte von unseren Streuobstwiesen zu **edlen Bränden** mit fruchtigen Aromen.
Ein echter Hochgenuss.*

*Durch einen Zufall, entdeckten wir bei Umbauarbeiten ein **uraltetes Bierrezept**. Seit dem brauen wir unser **Zehner Bier**. Mit **regionalen Zutaten** nach dem **bayerischem Reinheitsgebot**.
Zehner Landbier - echt, fein, fränkisch seit 2013!*



*Mitten in **Franken**
»Der **Landgasthof** Zehner
und das **Landhotel***** Zehner«
Für **Genießer** aus nah und fern.*



Familie Zehner

Symbolik

Für **mehr Informationen** und zur leichteren Orientierung in unserer Speise- und Getränkeauswahl haben wir **Symbole** hinzugefügt. **Die Bedeutung** dieser Symbole erklären wir Ihnen hier:



Dieses Symbol steht für **Nachhaltigkeit**.

Wir sind bestrebt unseren Betrieb und unser Handeln unter den Gesichtspunkten der Ökologie, der Ökonomie und Sozialität zu stellen. So **heizen** wir unseren Betrieb ausschließlich mit **Bioenergie**. Unsere **Tiere** werden noch von Hand aufgezogen und bleiben lange bei uns im **Strohstall**. Die **Felder** bearbeiten wir **schonend** und mit Weitsicht. Unsere **Mitarbeiter** sind in allen Arbeitsbereichen integriert und wir verstehen uns als **Teamfamilie**.



Unser Original! Dieses Zeichen bedeutet, das Gericht gibt es **nur im Landgasthof Zehner**. Es wurde von uns komponiert und interpretiert. Bestehend aus erstklassigen, regionalen Zutaten, geerntet in den Gärten, Wäldern und Bächen Franken's.



Dieses Symbol steht für ein Gericht aus der **deftigen fränkischen Küche**. In dieser Art und Weise wird dieses Gericht **nur in Franken** gekocht und wirbt für eine besondere Spezialität mit langer fränkischer Tradition. Es sind Rezepte aus unseren alten Rezeptbüchern.



Nur **einmal im Jahr** hat diese **Speisenauswahl Saison**, denn das Grundprodukt kann nur einmal geerntet werden; oder die Jagd bzw. der Fang ist nur kurz frei gegeben.



An diesem Zeichen erkennen Sie ein Gericht mit **vegetarischen/veganen** Zutaten. Auch bei der Zubereitung haben wir darauf geachtet **vegetarische/vegane** Regeln einzuhalten.

Noch ein Hinweis lieber Gast! Kochen ist ein Handwerk. Wir kochen traditionell nach unseren überlieferten Hausrezepturen, deshalb können Allergene auch in winzigen Mengen in verschieden Gerichten überall vorkommen. Dokumentation zu unsern Gerichten legen wir Ihnen auf Wunsch gerne vor.

Zur Einstimmung

Mumm, dry 0,1l



Lamponi fruchtig, beerig und süß.
Unser hauseigener Himbeerlikör mit Prosecco
und Himbeeren



Süße Maria feiner Secco mit hausgemachtem Pfirsichlikör



Zehner's Kesselwasser Süßkirschbrand mit Zitronenwasser und Kirsche



Aperol gespritzt mit Orange, Eis und Minze

Hugo Secco mit Holunderblütensirup, Minze und Zitrone

Campari Orange mit Eis

Simple Red (Alkoholfrei) Saft von roten Früchten und Beeren mit Orangensaft gemixt

Die Drei Konstanten

Man braucht Konstanten im Leben, deshalb gibt es immer wieder **Dienstag, Mittwoch und Donnerstag** folgende Leckereien aus der Zehner Küche:



DIENSTAG

Schäuferla mit **Klöß** und fränkischen **Sauerkraut** Preis nach Größe



Gamba Zamba: Gambas mit knackig frischen **Blattsalaten**, knusprigem **Baguette** und drei verschiedenen **Dips**

MITTWOCH



DONNERSTAG

BBQ-Spareribs mit zwei verschiedenen **Dips**, **Curly Fries** und hausgemachtem **Krautsalat**



Zitat

Hätte Goethe schmalzen,
Klöße salzen,
Schiller Pfannen
waschen müssen,
Heine nähn' was er verrissen, Stuben
scheuern,
Wanzen morden,
ach die Herren alle, wären
keine großen Dichter worden.

Emerenz Meier
Wirtin und Dichterin 1874-1928

... aus Oma's Suppentopf

Rindfleischsuppe
mit Fleischwürfel und Pfannkuchenstreifen

... und weil sie sooo gut ist
Riesenrindfleischsuppe
mit Fleischwürfel und Pfannkuchenstreifen

Vorspeisen



Knoblauchbrot mit hausgemachter
Knoblauchbutter knusprig lecker



Salatvariationen

Beilagensalat mit unserem Hausdressing



Großer gemischter Salatteller mit Käse und Ei,
auf bunten Salaten vom Markt und ofenfrisches
Baguette



Salatteller „O-Franken“ mit gegrillten Streifen vom **Hähnchenbrustfilet**
auf buntem Blattsalat, **Joghurtdressing** und **ofenfrisches Baguette**

Saisonales



Traditionell gibt es Karpfen in den Monaten mit „r“.
Wir starten, wenn die Temperaturen passen.
Im Jahresverlauf haben wir saisonale Gerichte z. B.
Bohnenkerne im Januar und Februar.
Folgt uns gern auf **Insta** und **Facebook**, damit Ihr
immer wisst was es „Gutes beim Zehner“ gibt.



Unsere fränkische Küche

Ofenfrischer Krustenbraten mit dem Bratensaft,
fränkisches **Sauerkraut** und unsere **Kartoffelklöß**



Schweizer Schnitzel mit **Goudakäse** gefüllt,
dazu **Pommes** und **Salatteller**



Pfannenschnitzel traditionell mit **Pommes** und
Beilagensalat

Pfannenschnitzel mit **Bratkartoffeln** und
Beilagensalat



Jägerschnitzel mit **Champignonrahmsoße**,
dazu **Pommes frites** und marktfrischer **Beilagensalat**
auch als **paniertes Jägerschnitzel**



1 Paar grobe fränkische Bratwürste
Unsere **Bündelbratwürste** werden nach unseren
Vorgaben nur für uns hergestellt. Dazu reichen wir
Sauerkraut und **kräftiges Bauernbrot**



Hausgemachte Schweinesülze
in **Zwiebelbeize** und mit **Bratkartoffel**



A halbe Portion

Einige Gerichte gibt es auch in der kleineren Variante. Bitte nachfragen.



Da schau her!



Regional

sind wir schon immer.
Unsere kleine Landwirtschaft liefert viele Produkte für die Küche:
Schweine die wir selbst aufziehen, Fische aus dem Nachbarsort und Kartoffeln aus Drosendorf. Unsere Streuobstwiesen liefern die Hauptzutat unserer Berennerei.

Burgerei



Homemade Zehner Burger

2 fränkische **Rindfleisch** Patties, krosser **Bacon**, würziger **Käse**, frischer **Salat**, fruchtige **Tomate**, **Röstzwiebel**, **hausgemachte BBQ-Sauce** im knackigen **Ciabattbrötchen** und **Curly Fries**



Traditionsfisch

Zanderfilet gebraten mit **Wurzelgemüwestreifen**, **Salzkartoffel** und marktfrischen **Salaten**



Vegetarisch/Vegane Küche

Homemade **Veggie Burger** mit 2 **Spiegeleiern** beidseitig gebraten, dazu **Käse**, **Salat**, **Tomate**, **Majo**, **Ketchup**, **Curly Fries**



Blumenkohl – Käse - Medallion mit **Salatbouquet**



Zucchini-baggers mit **veganer Mayo** und **Salatbouquet**



Da schau her!

*Unser Holzofenbrot ist ein kräftiges Roggenbrot
aus Natursauerteig
im Steinofen gebacken.*



Unsere fränkischen Brotzeiten



Schinkenplatte mit rohem Schinken,
geräuchert im Buchenholzrauch, dazu
**Kren (Meerrettich),
Gurke, Butter und Holzofenbrot**



Limburger angemacht mit **Zwiebel,
Essig und Öl** dazu **Holzofenbrot**

Frischer „Zieberlaskäs“
mit **Zwiebel, Butter und Salzkartoffel**



Frischer „Zieberlaskäs“
mit **Zwiebel, Butter und Holzofenbrot**

Auch das ist uns Wichtig

*Unsere Schweine werden noch von Hand aufgezogen und wachsen langsam in unserem
Strohstall heran.*

*Aus Respekt vor den Tieren sind wir bemüht alles vom Tier zu verarbeiten und nichts
wegzuwerfen.*

*So haben wir es von den Eltern und Großeltern gelernt. Dabei entstehen unsere Bräten,
Schinken und Würste.*

Kindheitstraum

Kindersuppe

1 Kloß mit Soße

2 Klöße mit Soße

1 Kloß mit Soße und **Gemüse**

2 Klöße mit Soße und **Gemüse**

EBK: Eine Bratwurst mit **Pommes** und **Ketchup**

Kindeshnitzel mit **Pommes** und **Ketchup**

Pommes mit viel **Ketchup**

Kindereis mit **Waffeln**

Die Verführung

Hausgemachter Rumtopf
Mit **Vanilleeiscreme** und **Sahne**
als kleine Portion



Heißer Apfel trifft kaltes Eis
Heiße Apfelkröpfla mit **Vanilleeiscreme** und **Sahne**
als kleine Portion

Heiße Liebe
Vanilleeiscremé mit **heißen Himbeeren** und **Sahne**
als kleine Portion

Eierlikörbecher
lecker **Eierlikör** dazu **Vanilleeiscreme** – subba Kombi

Gemischter Eisbecher ohne Sahne
Vanilleeiscremé, Schokoeiscremé, Erdbeereiscreme

Gemischter Eisbecher mit Sahne
Vanilleeiscremé, Schokoeiscremé, Erdbeereiscremé

Kleines Eis mit Früchten
Eine **Kugel Eiscreme** Ihrer Wahl mit **frischer Frucht**

Affogato classico
Eine Kugel **Vanilleeis** im **Espresso**

Portion Sahne extra

Käseauswahl
Emmentaler, Gouda

Viel Spaß beim Genießen