

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 **uraltet 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.

Ihre Familie Zehner

Zur Einstimmung

Mumm Dry 0,1L

Lamponi Fruchtig, beerig, süß
hauseigener Himbeerlikör | Prosecco | Himbeeren

Süße Maria
Prosecco | Pfirsichlikör aus unserer Brennerei | Eis

Zehner's Kesselwasser
Süßkirschbrand aus der hauseigenen Brennerei | Zitronenwasser | Rum

Aperol gespritzt
Orange | Eis | Minze | Prosecco

Campari Orange
Campari | Orangensaft | Eis

Simple Red Alkoholfrei
Saft von roten Früchten und Beeren | Orangensaft | Eis

Himbeer Tonic
feiner Himbeergeist aus der eigenen Brennerei | Tonic Water | Himbeeren | Zitronenscheibe



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. So enthalten alle Gerichte mit diesem Symbol **selbst hergestellte** Produkte aus unserem **landwirtschaftlichen** Betrieb



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.



Dieses Symbol steht für ein Gericht aus der vielfältigen **internationalen Küche**. Gerichte mit diesem Symbol tragen wir nach Lust und Laune aus der ganzen Welt zusammen, geben Ihnen unseren Charakter und bereichern damit unsere Karte. Wir nennen Sie „Fränkisch - Fusion - Küche“.



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.

Unsere Konstanten

Dienstag

Fränkisches Schäuferla

Kartoffelklöße | Sauerkraut | feine Bratenjus



Mittwoch

Gamba Zamba

Gambas | Knackig frischer Blatt- und Wildkräutersalat | Knuspriges Baguette | Mango Dip |
Sweet Chilli Dip | homemade BBQ Dip | persönliche Schutzausrüstung



Donnerstag

BBQ Spare Ribs

In Original Zehner BBQ Rub marinierte Spar Ribs | Curly Fries |



BBQ Dip | Sweet-Chili Dip

Krautsalat



Aus der Suppenküche

Rindfleischsuppe

Hausgemachte Rinderboullion | Rindfleischseinlage | hausgemachte Flädle | gehackte Petersilie

Riesenrindfleischsuppe

Noch mehr hausgemachte Rinderboullion | Noch mehr Rindfleischseinlage | noch mehr hausgemachte Flädle | gehackte Petersilie

Cremesuppe der Saison

Cremseuppe mit Zutaten der Saison | Knuspriges Baguette

Starter

Knoblauchbrot

Knuspriges Baguette | hausgemachte Knoblauch- Gartenkräuterbutter

Klopompommes

Frittierte Klobsticks | BBQ DIP | Ketchup



Salatvariationen

Beilagensalat



FrISChe Gemüsesalate | knackige Blatt- und Wildkräutersalate | Rucola | Rettichsprossen
Gartenkresse

Großer gemischter Salatteller

Gemüsesalate | knackige Blattsalate | Wildkräutersalat | Rucola
Rettichsprossen | Tomaten | Gartenkresse | geröstete Kürbis- und Sonnenblumenkerne
Emmentaler Käse | Ei | ofenfrisches Baguette
mit Knoblauchbrot

Salatteller O-Franken



knackige Blatt- und Wildkräutersalate | Hähnchenbrustfilet | Sprossen von Kresse und Rettich
geröstete Sonnenblumen- und Kürbiskerne | Kirschtomate
Weißbrot | hausgemachtes Joghurtdressing
in Pankopanade
mit Knoblauchbrot



Unsere Küche zaubert immer wieder kreative Tagesgerichte;
Unsere Servicekraft gibt Ihnen gerne Auskunft

Unsere Signatures

Schweizer Schnitzel

Schnitzel vom Schweinelachs | Zehnerbier Panade | mit würzigem Gouda gefüllt
Beilagensalat
mit Kartoffelsalat oder Pommes Frites
mit Bratkartoffeln

Pfannenschnitzel „Wiener Art“

Schnitzel vom Schweinelachs | Zehnerbier Panade | Beilagensalat
mit Kartoffelsalat oder Pommes Frites
mit Bratkartoffeln

Jägerschnitzel

mehliertes Schnitzel vom Schweinelachs | Zehnerbier Panade | Beilagensalat | knusprige
Pommes frites
mit Kartoffelsalat
in Semmelbröselpanade
mit Bratkartoffeln

1 Paar grobe fränkische Bratwürste



2 Stück grobe fränkische Bratwürste vom eigenen Strohschwein | Sauerkraut | Brot
wahlweise mit Bratkartoffeln
Eine Wurst extra

Homemade Zehner Burger



Feines Fränkisches Rindfleisch | krosser Bacon | zartschmelzender Gouda
frischer Marktsalat | fruchtige Tomate | Röstzwiebel | BBQ Sauce | Ciabatta Bun
Curly Fries
Wahlweise hausgemachte Burgersauce
Burgersauce extra zum dippen

Wechselnder Fränkischer Braten

Zu einem fränkischen Wirtshaus gehört ein Braten, damit keine Langeweile aufkommt, wechselt
das Programm ständig | Fragen Sie gerne unsere freundliche Servicekraft | 2 Kartoffelklöße |
Bgemüsebeilage
wahlweise Beilagensalat

Bitte beachten Sie: Für Zusatzsteller erlauben wir uns eine Unkostenpauschale von 2€ (Kinder sind natürlich ausgenommen). Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Fisch

Zanderfilet

Zanderfilet mehlirt | Karibik-Style-Rub | Wurzelgemüwestreifen | Salzkartoffeln
Beilagensalat



Vegetarisch/Vegan/ Ohne Fleisch



Veggie Burger



2 Spiegeleier | Gouda | Tomate | Majonaise | Ketchup | Curly Fries

Röstklöße mit Ei

gebratene Kartoffelklöße | Rühreier
Ketchup oder hausgemachte BBQ Sauce

Blumenkohl-Käse-Medallion



Blumenkohl-Käse- Gemüsepatty in Semmelpanade | Salatbouquet
Homemade Joghurt-Kräutersauce

Zucchinibaggers



hausgemachte Zucchinitaler | Salatbouquet | Majonaise vegan

Gemüseschnitzel



Gemüsepatty aus Blumenkohl, Erbsen, Karotten und Broccoli in Weizen-/Dinkelmehlpanade
Gouda | Tomate | Majonaise | Ketchup | Curly Fries



Brotzeit ist die schönste Zeit

Schinkenplatte



Schinken vom eigenen Strohschwein über Obst- und Buchenholz geräuchert
Gewürzgurke | feine Butter | Holzofenbrot | Meerrettich geraspelt

Limburger

Limburger geschnitten | hausgemachte Essig-Öl Vinaigrette | Zwiebelbrounoise
mit Bratkartoffeln

Ziebelaskäs



Hausgemachter Ziebelaskäs | Zwiebelbrounoise | Salzkartoffel
wahlweise mit Holzofenbrot
mit Bratkartoffeln

Sülze



Sülze vom eigenen Strohschwein | Zwiebelbeize | Holzofenbrot
wahlweise mit Salzkartoffeln
mit Bratkartoffeln



Landgasthof Zehner

RESTAURANT | HOTEL | LANDHOF | BRENNEREI

Hits für Kids



Kindersuppe

Rinderkraftbrühe | Pfannkuchenstreifen

Kloß mit Sauce (nur Dienstag und Sonntagmittag)

ein weiterer Klob

Bratwurst mit Pommes und viel Ketchup

Bratwurst | Pommes Frites | viel Ketchup

Kinderschnitzel mit Pommes und Ketchup

Schnitzel vom Schweinelachs | Pommes Frites | viel Ketchup

Kindereis mit Waffel

1 Kugel Eis (Schoko, Vanille, Erdbeer) | Waffel



A bissl was geht immer

Weitere Leckereien, wie feine Kaffeevariationen oder ausgefallene Digestivvariationen aus unserer **eigenen** **Brennerei**, finden Sie in unserer Guudala Karte. Fragen Sie einfach unsere freundliche Servicekraft



Vanilleeis mit hausgemachtem Rumtopf



3 Kugeln Vanilleiscremé | Schlagsahne
als kleine Portion

Heißer Apfel trifft kaltes Eis

3 „Apfelkräpfle“ | 1 Kugel Vanilleiscremé | frisches Obst der Saison | Schlagsahne
als kleine Portion

Heiße Liebe

3 Kugeln Vanilleiscremé | heiße Himbeersauce | Schlagsahne

Eierlikörbecher

Eierlikör | 2 Kugeln Vanilleiscremé

Gemischter Eisbecher

1 Kugel Vanilleiscremé | 1 Kugel Schokoladeneiscremé | 1 Kugel Erdbeereiscremé
Schlagsahne
Ohne Sahne

Kleines Eis mit frischen Früchten

1 Kugel Vanilleiscremé | frisches Obst der Saison
alternativ mit Schoko- oder Erdbeereiscremé

Affogato Classico

1 Kugel Vanilleiscremé | Espresso

Zu später Stund

Verfügbar auch nach Küchenschluss

Käseauswahl

Würfel von mildem Gouda und würzigem Emmentaler | Gewürzsalz | Kracker