

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.

Ihre Familie Zehner

Zur Einstimmung

Mumm Dry

trocken | 0,1l

4

Lamponi

hauseigener Himbeerlikör | Prosecco | Himbeeren

7,5

Süße Maria

Prosecco | Pfirsichlikör aus unserer Brennerei | Eis

6,8

Kesselwasser

Süßkirschbrand aus der hauseigenen Brennerei | Zitronenwasser | Rum

6,8

Aperol gespritzt

Orange | Eis | Minze | Prosecco

6,9

Campari Orange

Campari | Orangensaft | Eis

6,3

Simple Red

Saft von roten Früchten und Beeren | Orangensaft | Eis

6,9

Himbeer Tonic

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

6,5



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



n.Gr.

Mittwoch

Gamba Zamba

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



23,9

Donnerstag

BBQ Spareribs

In Original Zehner BBQ Rub marinierte Spar Ribs | Curly Fries | Krautsalat
BBQ Dip | Sweet-Chili Dip
als kleine Portion



19,5

17,5



Aus der Suppenküche

Rindfleischsuppe

Hausgemachte Rinderboullion | Rindfleischseinlage | hausgemachte Flädle | gehackte Petersilie

6,5

Riesenrindfleischsuppe

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

8,9

Cremesuppe der Saison

Cremesuppe mit Zutaten der Saison | Knuspriges Baguette

6,9

Starter

Knoblauchbrot

Knuspriges Baguette | hausgemachte Knoblauch- Gartenkräuterbutter

5,5



Kloßpommes

Frittierte Kloßsticks | BBQ DIP | Ketchup

6,5



Salatvariationen

Beilagensalat



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

5,6

Großer gemischter Salatteller

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

16,5

+2,5

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

17,4

+1

+2,5



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

Unsere Signatures

Schweizer Schnitzel

19,8

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

+2,5

Pfannenschnitzel "Wiener Art"

18,5

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

+2,5

Jägerschnitzel

19,9

mehliertes Schnitzel vom Schweinelachs | Beilagensalat | knusprige Pommes frites
wahlweise mit Kartoffelsalat
als kleine Portion
in Semmelbröselpanade
mit Bratkartoffeln

17,9

+2

+2,5

1 Paar grobe fränkische Bratwürste



11,8

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

+4

+2,5

Homemade Zehner Burger



20,5

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

+2

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

Fisch

Zanderfilet

mehliertes Zanderfilet | Karibik-Style-Rub | Wurzelgemüwestreifen | Salzkartoffeln | Beilagensalat
als kleine Portion

23,9

21,9



Vegetarisch/Vegan/ Ohne Fleisch



Veggie Burger

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

18,5

Röstklöße mit Ei



gebratene Kartoffelklöße | Rühreier | Ketchup oder hausgemachte BBQ Sauce

14,9

Blumenkohl-Käse-Medallion



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

13,5

Zucchini-baggers



hausgemachte Zucchinitaler | Salatbouquet | Majonaise vegan

14,5

Gemüseschnitzel



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

13,5



Brotzeit ist die schönste Zeit

Schinkenplatte  	12,5
Schinken vom eigenen Strohschwein über Obst- und Buchenholz geräuchert Gewürzgurke feine Butter Holzofenbrot Meerrettich geraspelt	
als kleine Portion	10,5
Limburger	11,5
Limburger geschnitten hausgemachte Essig-Öl Vinaigrette Zwiebelbrounoise Holzofenbrot	
als kleine Portion	9,5
mit Bratkartoffeln	+2,5
Zieberlaskäs 	11,5
Hausgemachter Ziebelaskäs Zwiebelbrounoise Salzkartoffel wahlweise mit Holzofenbrot	
mit Bratkartoffeln	+2,5
Sülze  	12,5
Sülze vom eigenen Strohschwein Zwiebelbeize Holzofenbrot wahlweise mit Salzkartoffeln	
als kleine Portion	10,5
mit Bratkartoffeln	+2,5



Landgasthof Zehner

RESTAURANT | HOTEL | LANDHOF | BRENNEREI

Hits für Kids



Kindersuppe

Rinderkraftbrühe | Pfannkuchenstreifen

4,5

Kloß mit Soße

Kloß mit Sauce (nur Dienstag und Sonntagmittag)

ein weiterer Kloß

4,5

+1,2

Bratwurst mit Pommes und Ketchup

Bratwurst | Pommes Frites | viel Ketchup

7,9

Kinderschnitzel mit Pommes und Ketchup

Schnitzel vom Schweinelachs | Pommes Frites | viel Ketchup

8,5

Kindereis mit Waffel

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

4,8



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

8,8

3 Kugeln Vanilleeiscremé | Schlagsahne | Rumfrüchte

als kleine Portion

6,9

Heißer Apfel trifft kaltes Eis

8,9

3 „Apfelkröpfla“ | 1 Kugel Vanilleeiscremé | frisches Obst der Saison | Schlagsahne

als kleine Portion

6,9

Heiße Liebe

7,9

3 Kugeln Vanilleeiscremé | heiße Himbeersauce | Schlagsahne

als kleine Portion

5,9

Eierlikörbecher



hausgemachter Eierlikör | 2 Kugeln Vanilleeiscremé

TIPP

6

Gemischter Eisbecher mit Sahne

7,2

1 Kugel Vanilleeiscremé | 1 Kugel Schokoladeneiscremé | 1 Kugel Erdbeereiscremé | Schlagsahne

ohne Sahne

6,6

Kleines Eis mit frischen Früchten

5,9

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

Affogato Classico

4,8

1 Kugel Vanilleeiscremé | Espresso

Zu später Stund

Verfügbar auch nach Küchenschluss

Käseauswahl

10,8

Würfel von mildem Gouda und würzigem Emmentaler | Gewürzsalz | Kracker