Landgasthof Zehner

RESTAURANT | HOTEL | LANDHOF | BRENNEREI

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 **uraltes 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

Mehr über unseren Landhof erfahren

landgasthof-zehner.de/landhof

Landgasthof Zehner

RESTAURANT | HOTEL | LANDHOF | BRENNEREI

Zur Einstimmung

Mumm Dry — 4
trocken | 0,1l

Lamponi — 7,5
hauseigener Himbeerlikör | Prosecco | Himbeeren

Süße Maria — 6,8
Prosecco | Pfirsichlikör aus unserer Brennerei | Eis

Kesselwasser — 6,8
Süßkirschbrand aus der hauseigenen Brennerei | Zitronenwasser | Rum

Aperol gespritzt — 6,9
Orange | Eis | Minze | Prosecco

Campari Orange — 6,3
Campari | Orangensaft | Eis

Simple Red — 6,9
Saft von roten Früchten und Beeren | Oragensaft | Eis

Himbeer Tonic — 6,5
feiner Himbeergeist aus der eigenen Brennerei |Tonic Water | Himbeeren | Zitronenscheibe







Landgasthof Zehner

RESTAURANT | HOTEL | LANDHOF | BRENNEREI

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 **landwirtschaft**lichen 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.

Landgasthof Zehner

RESTAURANT | HOTEL | LANDHOF | BRENNEREI

Unsere Konstanten

Dienstag

Fränkisches Schäuferla — nach Gewicht

Kartoffelklöße | Sauerkraut | feine Bratenjus

Mittwoch

Gamba Zamba — 23,9

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

Donnerstag

BBQ Spareribs — 19,5

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

als kleine Portion — 17,5







Landgasthof Zehner
RESTAURANT | HOTEL | LANDHOF | BRENNEREI

Aus der Suppenküche

Rindfleischsuppe Ⓩ — 6,5
Hausgemachte Rinderboullion | Rindfleischeinlage | hausgemachte Flädle | gehackte Petersilie

Riesenrindfleischsuppe Ⓩ — 8,9
Noch mehr hausgemachte Rinderboullion | Noch mehr Rindfleischeinlage | noch mehr hausgemachte Flädle | gehackte Petersilie

Unsere Cremesuppe der Saison finden Sie auf der aktuellen Saisonkarte.

Starter

Knoblauchbrot — 5,5
Knuspriges Baguette | hausgemachte Knoblauch- Gartenkräuterbutter

NEU

Kloßpommes — 6,5
Frittierte Kloßsticks | BBQ DIP | Ketchup







Landgasthof Zehner

RESTAURANT | HOTEL | LANDHOF | BRENNEREI

Salatvariationen

Beilagensalat 5,6

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

Großer gemischter Salatteller 16,5

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

mit Knoblauchbrot +2,5

Salatteller O-Franken 17,4

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

in Pankopanade +1
mit Knoblauchbrot +2,5







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

Landgasthof Zehner

RESTAURANT | HOTEL | LANDHOF | BRENNEREI

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 | mit knusprigen Pommes Frites oder Kartoffelsalat

als kleine Portion 17,9
mit Bratkartoffeln +2,5

1 Paar grobe fränkische Bratwürste — 11,8

2 Stück grobe fränkische Bratwürste vom eigenen Strohschwein | Sauerkraut | Brot

Eine Wurst extra +4
mit Bratkartoffeln +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 Unkostenpasuchale von 2€ (Kinder sind natürlich ausgenommen). Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Landgasthof Zehner

RESTAURANT | HOTEL | LANDHOF | BRENNEREI

Fisch

Zanderfilet — 23,9
mehliertes Zanderfilet | Karibik-Style-Rub | Wurzelgemüsestreifen | Salzkartoffeln | Beilagensalat

als kleine Portion — 21,9

Vegetarisch/Vegan/ Ohne Fleisch

Veggie Burger — 18,5
2 Spiegeleier | Gouda | Tomate | Majonaise | Ketchup | Curly Fries

Röstklöße mit Ei — 14,9
gebratene Kartoffelklöße | Rühreier | Ketchup oder hausgemachte BBQ Sauce

Blumenkohl-Käse-Medallion — 13,5
Blumenkohl-Käse-Gemüsepatty in Semmelpanade | Salatbouquet | Homemade Joghurt-Kräutersauce

Zucchinibaggers — 14,5
hausgemachte Zucchinitaler | Salatbouquet | Majonaise vegan

Gemüseschnitzel — 13,5
Gemüsepatty aus Blumenkohl, Erbsen, Karotten und Broccoli in Weizen-/Dinkelmehlpanade | Mayonnaise Ketchup | Curly Fries







Landgasthof Zehner
RESTAURANT | HOTEL | LANDHOF | BRENNEREI

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 4,5
Rinderkraftbrühe | Pfannkuchenstreifen

Kloß mit Soße 4,5
Kloß mit Sauce (nur Dienstag und Sonntagmittag)

ein weiterer Kloß +1,2

Bratwurst mit Pommes und Ketchup 7,9
Bratwurst | Pommes Frites | viel Ketchup

Kinderschnitzel mit Pommes und Ketchup 8,5
Schnitzel vom Schweinelachs | Pommes Frites | viel Ketchup

Kindereis mit Waffel 4,8
1 Kugel Eis (Schoko, Vanille, Erdbeer) | Waffel





Landgasthof Zehner

RESTAURANT | HOTEL | LANDHOF | BRENNEREI

A bissl was geht immer

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

MENU

Vanilleeis mit hausgemachtem Rumtopf — 8,8
3 Kugeln Vanilleeiscremé | Schlagsahne | Rumfrüchte

als kleine Portion 6,9

Heißer Apfel trifft kaltes Eis — 8,9
3 „Apfelkräpfla“ | 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 — 6
TIPP

hausgemachter Eierlikör | 2 Kugeln Vanilleeiscremé

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 Vanilleiescremé | Espresso

Zu später Stund

Verfügbar auch nach Küchenschluss

Käseauswahl — 10,8
Würfel von mildem Gouda und würzigem Emmentaler | Gewürzsalz | Kracker