


# REGIONAL GENIEßEN

Als Mitglied der Naturparkwirte werden wir geprüft durch „Schmeck den Süden“. Wir bieten Ihnen das ganze Jahr hindurch Gerichte an, deren Hauptzutaten aus Baden – Württemberg und dem Naturpark

Südschwarzwald stammen – siehe .

Machen auch Sie mit bei der Landschaftspflege mit Messer und Gabel.

Alle Saucen werden glutenfrei zubereitet.

Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten



## DEIN EVENT- UND FAMILIENHOTEL

WENN DU UNS FINDEST, DANN FINDEST DU UNS GUT!

### **MONTAG – MITTWOCH**

Tagen und Feiern geht immer...

Küche 18-20 | Service 15-22

**BESTSELLER & CHEF'S MENÜ...**

### **DONNERSTAG – SONNTAG**

Küche 12-14 | Service 12-15

Küche 17-21 | Service 15-22

**ALLES WAS DEIN HERZ BEGEHRT...**

[www.hotel-landmann.de](http://www.hotel-landmann.de)

[info@hotel-landmann.de](mailto:info@hotel-landmann.de)

HAUSMATT 3 | 79585 STEINEN | OT ENDENBURG-KIRCHHAUSEN

TELEFON +49 7629 -388 | ALEXANDER PFANSTIEL



## BUCHE DEIN NÄCHSTES EVENT



### **Wir Zwei allein**

1 Übernachtung in unserem Chalet mit Vital Spätfrühstück, 4-Gang Frühlingmenü und Segway Tour  
€ 150 p.P.



### **Sonntagsbrunch**

10-14 Uhr  
€ 27 p.P.



### **Deine Privat Party oder Dein Geschäftsanlass**

Miete für bis zu 25 Gäste exklusiv unseren Pavillon im Grünen mit Holzterrasse  
ab € 250

# CHEF'S MENÜ

KLEIN ABER FEIN

Wildkräuter / Pinienkerne / Avocado / Büffelmozzarella / Tomate / Fenchel

**dazu genießen 0,1l vom 2016er grüner Markgräfler Bio Gutedel trocken,  
VDP Weingut Lämmlein-Schindler, Mauchen € 4,50**



Spargelcremesuppe mit Hollandaisedip

**mit 0,1l 2016er Weißburgunder Granit trocken, Weingut Schloss Ortenberg,  
Ortenau € 4,50**



Duett vom Galloway Rind / Wolfshof Gresgen

Medaillon auf Sauce Béarnaise und Gulasch

mit Spargelgemüse und Gratin

**mit 0,1l 2016er Endinger Engelsberg Spätburgunder Rosé trocken, Weingut Knab,  
Endingen, Kaiserstuhl € 5,50**



Schokoladenbrownie / Erdbeersorbet / Erdbeeren / Minze



**mit 0,1l 2016er Muskateller Weingut Zimmermann, Schliengen € 6,50**

2-Gänge € 34


3-Gänge € 37

4-Gänge € 45


## Vorneweg

	Euro
Gemischter Salat mit Blatt -und Rohkostsalaten 	7
Carpaccio vom Hinterwälder Weiderind mit Ratatouille und gehobeltem Bergkäse 	15
Die Vorspeise vom Menü...	14

## Us ´m Suppetopf


Kraftbrühe vom Weiderind mit Kräuterflädle, Gemüsestreifen und Tafelspitzwürfel 	7
Die Suppe vom Menü...	8

## Zwische durch

Pot-au-feu vom Kalbskopf mit Steinpilzravioli und geschmorten Strauchtomaten oder mit Kalbszunge als Zwischengericht 	12/15
---	-------

# Fisch us´m Südschwarzwald

Euro

Regenbogenforellenfilets in Butter gebraten, mit frischen Kräutern,  
Markgemüse und Salzkartoffeln  22

Bachsaiblingsfilet in Butter gebraten mit Pinienkernkruste,  
Blattspinat, geschmolzenen Tomaten und Schwenkkartoffeln 25


## Vom Fädervieh


Knusprige Maishähnchenbrust auf Morchelrahm  
mit Marktgemüse und Bandnudeln 29

## Chef´s Cordon-bleu

...vom Kalb, Bergkäse und Wiesentäler Hinterschinken,  
Preiselbeeren und „Pom Fritz“ 24  
Kleine Portion 22

## Vom Naturpark Weiderindle



Rinderfilet (ca. 250g) mit Sauce Béarnaise  
glasiertem Gemüse und Kartoffelgratin 35  
Kleine Portion (ca. 180g)  33

Entrecôte (ca.250g) „trocken gereift“ mit grünem Pfeffer  
**oder** Röstzwiebeln **oder** Pommery-Senfkruste und Pommes-frites 28  
Kleine Portion (ca. 180g)  26

### **Landmann´s Grillteller**


Rind- Kalb- und Schweinemedailon auf Rahm-und Pfeffersauce  
mit Gemüse garnitur und Butterspätzle 27  
Kleine Portion 25

# Us d`badische Chuchi


	Euro
Tafelspitz vom Hinterwälder Weiderind mit Meerrettichsauce, Preiselbeeren und Bouillongemüse 	19
Saure Kalbsleber geschnetzelt, Gemüse garnitur und Bratkartoffeln	23
Kleine Portion 	21

## Wild us´m Wiesetal

„Hier jagt der Wolf“  
(sen. Chef Wolf Pfanstiel)

<b>Wildgulasch</b> aus der Keule je nach Waidmann`s Heil, vom Rehbock oder Wildschwein mit glasierten Apfelspalten, Preiselbeeren, sautierten Steinchampignons und hausgemachten Spätzle	25
Kleine Portion 	23

## Vo dr Naturparksau

Schweinefilet (ca. 250g ) mit Curryrahm, gebackener Banane und Basmatireis	22
Kleine Portion (ca. 180g) 	20

## Für Vegetarier & Veganer

Spaghetti mit Ratatouille und Parmesan	20
Bio-Naturtofu Pfanne mit Sesam gebratenem mediterranem Gemüse und Naturpark-Kartoffeln	20

Für Nachbestellungen von Saucen & Beilagen berechnen wir € 2