



# Gentner

LANDGASTHOF  
& HOTEL



## Menüvorschläge

FEIERLICHKEITEN

## VEREHRTE GÄSTE,

gibt es etwas Schöneres, als mit seinen Liebsten, Freunden, Familie oder Kollegen in wundervoller Atmosphäre genussvolle, fröhliche und festliche Stunden zu verbringen?

Ganz nach dem Motto „Feste soll man feiern wie sie fallen“, haben wir für Sie eine Auswahl aus der Speisen- und Getränkewelt unseres Landgasthofes zusammengestellt.

Lassen Sie sich inspirieren!

Genießen Sie herzliche Gastfreundschaft und die hohe Servicekompetenz unseres Traditionshauses.

## IHRE FAMILIE GENTNER & TEAM

### APERITIF EMPFANG

Klassisch Sekt oder Sekt / Orange	0.1 l	€ 5.40
Prosecco Live Brune S	0.1 l	€ 6.--
61 Franciacorta DOCG Brut BERLUCCHI	0.1 l	€ 7.50
Preisel peter, Sekt mit Preiselbeersirup	0.1 l	€ 5.90
Hollerblüte, Sekt mit Holunderblütensirup	0.1 l	€ 5.90
Aphrodite, Sekt mit Granatapfelsirup	0.1 l	€ 5.90
Rossini, Sekt mit Himbeermark	0.1 l	€ 5.90
WiSecco alkoholfrei, Weingut Wirsching	0.1 l	€ 4.60
Sanbitter alkoholfrei mit Orangensaft	0.1 l	€ 5.20
GENTNER Spritz –alkoholfrei-	0.1 l	€ 5.50

### EIN GRUSS UNSERES HAUSES

Wir reichen gesalzene Butter und ofenfrisches Baguette

## KLEINIGKEITEN ZUM APERITIF

Crostini „Bruschetta“ mit Tomaten & Basilikum Stk. € 2.50

Klassische Baguette Kanapee Variation bestehend aus.

Lachs – Shrimps – Thunfisch – Mozzarella Stk. € 3.00

Eine große Auswahl an Fingerfood und Kanapees finden Sie im Anhang.

## EINE ERFRISCHUNG VOR DEM HAUPTGANG

Hausgemachtes Sorbet € 3.00

Zu Ihre Wahl stehen folgende delikate Sorten

Mango – Apfel – Limone – Pina Colada – Kirsche – Birne

## SUPPEN

Fränkische Festtagssuppe mit 3erlei Klößchen  
und Kräuterpfannkuchenstreifen € 7.90

Tafelspitz Bouillon  
mit Grießnockerl, Wurzelgemüse und Schnittlauch € 6.50

Ochsenschwanzsuppe mit eigenem Ravioli € 8.90

Cappuccino von einer Suppe der Saison  
Bärlauch – Spargel – Kürbis – Pfifferling – Steinpilz € 5.90

Tomatenessenz mit Basilikum Nocken € 6.90

Birnen-Sellerie Rahmsuppe  
mit schottischem Rauchlachs € 8.80

Steinpilzsuppe  
mit Speckstangerl € 8.80

## KALTE VORSPEISEN

Hausgeräucherte Lachsrose auf Kartoffel Rösti  
an Senf Dill Crème mit Salatspitzen € 10.90

Hausgeräuchertes Forellenfilet  
mit Sahne Meerrettich und warmen Kräuterstangerl € 9.80

Cous Cous Salat mit Granapfel und Saiblingstartar € 9.40

Salat von bunten Tomaten mit Bergkäseschaum  
gerösteten Brezen Croûtons und gebratenem Romanasalat € 8.90  
(VEGGIE)

### Auswahl an knackigen Blattsalaten wahlweise mit

- Croûtons und Kresse an Kräuter Vinaigrette € 6.80
- gebratenen Pilzen an Walnuss Dressing € 9.90
- gebratenen Riesengarnelen an Mango Chutney € 13.80

Carpaccio & Tartar vom hausgebeizten schottischen Wildlachs  
an Senf-Dill Sauce und Apfel-Meerrettich  
dazu knackige Salatspitzen € 13.80

Tartar vom Thunfisch  
mit Mango und Seegrassalat € 15.80

## WARMER VORSPEISEN | ZWISCHENGERICHTE

Gebratene Jakobsmuscheln  
auf saisonalem Risotto mit Petersilienwurzelschaum € 18.90

Mittelstück vom schottischen Lachs  
auf Kürbis Püree mit Dill-Senfsauce € 13.80

## HAUPTSPEISEN

Medaillons von der Schweinelende & vom Filet vom Weiderind grüne Pfeffersauce, glaciertes Gemüsekorbchen und hausgemachten Kartoffelkrapfen	€ 23.80
Böfflamott Rinderschmorbraten mit Brezen Serviettenklößen Birnen-Wirsinggemüse und Wild Preiselbeeren	€ 17.90
Kross gebratene Spanferkelkeule auf jungem Speckwirsing mit Dunkelbiersauce und Kartoffelstrudel	€ 18.90
Saltimbocca und Bäckchen vom Landschwein mit Rosmarinkartoffeln und Saisongemüse	€ 19.80
Medaillons von der Jungschweinelende im Speckmantel an Waldpilzrahmsauce, feines Saisongemüse und hausgemachten Spätzle	€ 19.80
Zarte Kalbsbäckchen in Spätburgunder 12 Stunden auf Niedrigtemperatur geschmort mit getrüffeltem Kartoffelpüree und buntem Marktgemüse	€ 28.50
Lende vom Weideochsen auf Portweinsauce und mit Kartoffelgratin und feinem Schmorgemüse	€ 25.90
Kalbsrückensteak in der Kartoffelkruste auf jungem Blattspinat mit Steinpilzsauce	€ 25.90
Filet vom Loup de Mer und Scampi auf mediterranem Grillgemüse mit Kartoffelwürfeln	€ 25.90
Variation von Rotbarbe und Zander an Rieslingsauce mit Safranpüree und gegrillten Zucchini	€ 22.80

## NACHSPEISEN

Bayrisch Crème auf Himbeerspiegel mit Minzpesto	€ 8.40
Apfelküchle in Bierteig gebacken mit Vanilleeis & Sahne	€ 7.90
Crème Brûlée mit hausgemachtem Sorbet und Früchten	€ 9.80
Fondant au Chocolat / Warmer Schokoladenkuchen mit karamellisierten Bananen und Joghurt-Buttermilcheis	€ 11.80
Sacher Parfait mit marinierten Beeren	€ 8.90
Birnen Tarte mit Walnusseis	€ 8.90
Gentners Dessert Variation	€ 13.40
Mousse au Chocolat mit Himbeer Ragout	
Crème Brûlée mit Fruchtfächer	
Cantuccini Parfait auf Karamell Spiegel	

## MENÜS FÜR SIE VON UNS ZUSAMMENGESTELLT

### MENÜ 1 | 38 €

Tafelspitzsülze mit Meerrettich

Ingwer Crème Fraîche dazu geröstetes Vollkorn Crostini

\* \* \*

Saltimbocca und Bäckchen vom Landschwein

mit Rosmarinkartoffeln und Wintergemüse

\* \* \*

Hausgemachte Birnentarte

mit Walnusseis

## MENÜ 2 | 37 €

Fränkische Festtagssuppe  
Kräftige Rinderkraftbrühe mit Leber- Grieß- und Butterklößchen

\* \* \*

Schweinefilet im Schinkenmantel am Stück gebraten  
an Schalotten-Spätburgunder Sauce mit buntem Gemüse  
und Kartoffelstrudel oder Spätzle

\* \* \*

Karamellisiertes Nougat Parfait  
mit Kirschkompott

## MENÜ 3 | 39 €

Feldsalat aus dem fränkischen Knoblauchsland  
Balsamico Essig, Speck Streifen und Croûtons

\* \* \*

Geschmorte Kalbshüfte in Cognacrahmsauce  
mit jungem Gemüse, Kräuterseitlingen und  
gefüllten Kartoffelklößchen

\* \* \*

Klassische Crème Brûlée  
mit frischen Früchten und hausgemachtem Sorbet

## MENÜ 4 | 48 €

Gebratene Riesengarnele  
auf karamellisiertem Spitzkraut, Garnelenjus und  
Orangen Curry Crème

\* \* \*

Duett von Rind und Kalb  
Filets in zweierlei Saucen mit Herzoginkartoffeln  
und grünem Stangenspargel

\* \* \*

Hausgemachte Zitronentarte  
mit Himbeer Sorbet

MENÜ 5 | 54 €

Hausgebeiztes Saiblingsfilet auf Apfel-Rettich Salat  
mit Champagner Senfkörner Vinaigrette und Rahmgurken

\* \* \*

Cappuccino vom Fränkischen Feldsalat  
mit Roggen Croûtons

\* \* \*

Geschmortes Kalbsbackerl  
mit Lauch Kartoffelcrème, Madeira Trüffeljus  
und karamellisierten Vanille Karotten

\* \* \*

Schokoladenmousse von der Valrhona Schokolade  
mit Ananaskompott und Pina Colada Espuma

DAS TRADITIONELLE FESTMENÜ | 40 €

Bunte Blatt- und Pflücksalate  
an Balsamico Dressing mit Weißbrot Croûtons

\* \* \*

Kräftige Tafelspitzbrühe mit Pfannkuchen Streifen

\* \* \*

Gemischter Braten vom Kalb und Schwein  
mit frischen Pilzen in Rahm, glaciertem Gemüse

Brezen-Serviettenklößen

\* \* \*

Vanilleeis mit heißen Himbeeren



## FRÄNKISCHES BUFFET | 39 €

### Vorspeisen vom Buffet

Fränkischer Winzerkäse (Frischkäse, Schmand, Zwiebeln, Schinken, gehackte Nüsse)

Verschiedene kalte Braten mit Remouladensauce

Blattsalate mit zweierlei Dressing,  
geröstete Kerne, Croûtons und Kresse

Salat von der Nürnberger Stadtwurst

Gefüllte russische Eier

### Hauptgang vom Buffet

Fränkischer Sauerbraten in kräftiger Sauce

oder

Spanferkelbraten in Altbiersauce

Schweinemedallions in Waldpilzrahmsauce mit Speck und Majoran

Filet vom Mainzander auf jungem Blattspinat an Riesling Sauce

Käsespätzle mit Bergkäse, geschmälzten Zwiebeln und Kräutern (VEGGIE)

dazu

Knackiges Saisongemüse, Apfelblaukraut, Kartoffelklöße, Eierspätzle  
und Petersilienkartoffeln

### Dessert

Fränkische Apfelküchle in Bierteig gebacken mit Zimt und Zucker

Hausgemachter Obstsalat

Mousse au Chocolat in Gläschen mit 2erlei Fruchtsaucen

Falls gewünscht für einen Aufpreis von € 3,00 pro Person

Kleine Eis Theke Vanille-Schokolade-Erdbeer Eis von Mövenpick

## MEDITERRANES BUFFET | 46 €

### Antipasti vom Buffet

Geschmorte Paprika & gegrillte Zucchini & marinierte Champignons

Mediterraner Nudelsalat mit getrockneten Tomaten

Vitello Tonnato – Kalbsfleisch mit pikanter Thunfischcrème

„Caprese“ – Mozzarella, Tomate & frisches Basilikum

Honigmelonen Schiffchen mit luftgetrockneten Schinken

Dazu reichen wir Ciabatta & Fassbutter

### Hauptspeisen vom Buffet

Osso bucco – Kalbshaxenscheiben mit Kartoffelgratin und mediterranem Gemüse

Saltimbocca vom Schweinefilet mit Salbei und Parmaschinken

Italienisches Kräuterhähnchen auf Knoblauch Kartoffeln

In Zitronenpfeffer gegrilltes Lachsfilet auf Safran-Risotto

Pasta Verdure - In Butter geschwenkte Penne mit Pfannengemüse an Tomaten-  
Oliven -Basilikum-Sugo (VEGGIE)

### Desserts vom Buffet

Tiramisu

Panna Cotta mit verschiedenen Fruchtsaucen

Mousse au Chocolat zum Schöpfen

Falls gewünscht für einen Aufpreis von € 3,00 pro Person

Kleine Eis Theke Vanille-Schokolade-Erdbeer Eis von Mövenpick

## INTERNATIONALES BUFFET | 56 €

### Vorspeisen vom Buffet

Roastbeef an Remouladensauce

Russische Eier und gefüllte Tomaten

Salat von Geflügel mit Estragon und Mango

Feldsalat mit Schwarzbrotchips und Speckdressing

Terrine von der Räucherforelle auf Wurzelgemüse

Klassischer Shrimps Cocktail mit Stangensellerie und Walnüssen

Dazu reichen wir Baguette & Fassbutter

### Hauptspeisen vom Buffet

Filetspitzen „Züricher Art“ vom Kalb mit Röstitalern

Burgunderbraten vom Rind mit Serviettenklößen & Birnen-Wirsinggemüse

Dorade Royale auf mediterranem Pfannengemüse und Pfannenkartoffeln

Strozzapretti (Pasta) mit Rabiatta Sauce (VEGGIE)

Chicken Curry vom Hähnchenfilet mit Basmati Reis und Wok Gemüse - asiatisch mild gewürzt

### Desserts vom Buffet

Kaiserschmarrn mit Apfelmus

Exotische Früchte

Crème Brûlée

Mousse au Chocolat zum Schöpfen

Bayrische Käseauswahl mit Trauben, Nüssen und Fassbutter

Falls gewünscht für einen Aufpreis von € 3,00 pro Person

Kleine Eistheke Vanille-Schokolade-Erdbeer Eis von Mövenpick

## WEINEMPFEHLUNGEN FÜR IHRE FEIER

Silvaner	Marsberg Sylvaner Alte Reben Weingut Störrlein & Krenig	0,75 l 25 €
	Iphöfer Kalb Weingut Popp, Iphofen	0,75 l 24 €
Riesling	Rothlai Kabinett Weingut Dr. Loosen, Mosel	0,75 l 27 €
	Julius-Echter Berg Weingut Popp, Iphofen	0,75 l 24 €
Weißburgunder	Randersackerer Marsberg TRIAS Weingut SCHMITTs Kinder, Randersacker	0,75 l 30 €
	HANNES Cuvée Weißburgunder-Silvaner-Grauburgunder Weingut Stiftung Bürgerspital, Würzburg	0,75 l 27 €
Grauburgunder	Grauburgunder Weingut Pfaffmann   Walsheim Pfalz	0,75 l 22 €
Lugana	Lugana Prestige Weingut Cà Maiol, Italien	0,75 l 29 €
Spätburgunder	Rödelseer Schwanleite Weingut Popp, Iphofen	0,75 l 25 €
Rosso Veronese	Campofiorin Rosso del Veronese IGT Weingut MASI, Venetien Italien	0,75 l 29 €
Rotes Cuvée	Roter Veit   Dornfelder-Domina Weingut Wirsching, Iphofen	0,75 l 22 €
Zweigelt	Zweigelt Strassertal Weingut TOPF   Kamptal	0,75 l 27 €

**AUF DEM LÖFFEL SERVIERT | 3 €**

Thunfisch-Tartar mit Zuckerschoten

Beef Tartar auf dem Löffel serviert

Gebratener Ziegenkäse im Zucchini-mantel

Räucher-Forellen-Mousse mit Keta-Kaviar

Vitello Tonnato mit Rucola

Hausgemachte Frühlingsrollen mit pikanter Sauce

**SPIESSE | 3 €**

Oliven und Ofentomaten am Spieß

Spieß von Mozzarella und Kirschtomate

San Daniele Schinken und Honigmelone

**SUPPEN IM STAMPERL | 3.50€**

Getrüffelte Petersilienschaumsuppe im Stamperl

Karotten-Curry Suppe mit Ingwer

**KANAPEES und CROSTINIS | 3 €**

Hausgebeizter Lachs mit Dill-Senfcreme

Mailänder Salami mit Balsamico-Zwiebelchen

Frischkäse und Brie mit Mandarine

Roastbeef mit Sauce Remoulade

**REGIONALES FINDERFOOD | 2.50 €**

Bayrischer Obazda und Kirschtomaten Mini Laugenbaguette

Warmer Leberkäs in der Mini-Semmel

Nürnbergerle auf Kraut im Mini-Weckglas

**MINDESTZAHL PRO SORTE 8 STÜCK**

Zum Sattessen empfehlen wir 8 bis 10 Stück pro Person,

zum Stärken 6 bis 8 Stück pro Person

als kleiner Happen 3 bis 6 Stück pro Person



# Gentner

LANDGASTHOF  
& HOTEL