

*Wir bieten Ihnen den passenden Rahmen  
um sich wohl zu fühlen und gestalten  
Ihren besonderen Tag gerne zu einem  
unvergesslichen Erlebnis.*

*Ihre  
Familie Gentner & Team*

*Ihr Fest ... unsere Spezialität*



*Landgasthof & Hotel  
Gentner*

Bregenzer Straße 31  
90475 Nürnberg

Tel. (0911) 87 07 0  
Fax (0911) 87 07 234  
info@landgasthof-gentner.de

*Menü-Vorschläge*

## Der Sektempfang

die Einstimmung eines gelungenen Festes...

<b>Sekt oder Sekt/Orange</b>	0,1 l	3,80
<b>„Gentner's Hauscocktail“</b>	0,1 l	4,60
<i>Aperol &amp; Prosecco &amp; Maracujaasaft</i>		
<b>„Aphrodite“</b>	0,1 l	4,20
<i>Sekt &amp; Granatapfelsirup</i>		
<b>„Aperol Sprizz“</b>	0,1 l	4,40
<i>Prosecco &amp; Aperol</i>		
<b>„Hugo“</b>	0,1 l	4,40
<i>Sekt &amp; Holunderblütensirup &amp; Limettensaft &amp; Minze</i>		

### Alkoholfreie Aperitifs

<b>Trauben-Wi' Secco</b>	0,1 l	3,90
<i>„Alkoholfreier Secco vom Weingut Wirsching“</i>		
<b>„Gentner's Autofahrer-Cocktail“</b>	0,1 l	4,20
<i>San Bitter &amp; Lemon-Juice &amp; Maracujasaft</i>		

Dazu kann man reichen...

### Crostinis

<b>Tomate-Basilikum</b>	1,80
<b>Gebeizter Lachstartar</b>	1,80
<b>Tapenade von scharzer &amp; grüner Olive</b>	1,80

### Canapées

<b>Gebratene Entenbrust &amp; Mandarine</b>	2,60
<b>Rosa Roastbeef &amp; Sauce Tartar</b>	2,60
<b>Graved Lachs &amp; Sahnemeerrettich</b>	2,60
<b>Parmaschinken &amp; Melonenkugel</b>	2,60
<b>Geflügelbrust &amp; Curry-Ananas</b>	2,60

Sie können die einzelnen Gerichte auch gerne nach Ihren Wünschen austauschen, ergänzen und abändern!

## Menü 1

<b>Grießnockerl-Cappuccino</b>	4.20 €
<i>Rinderkraftbrühe mit einem Grießnockerl</i>	
<b>Bunte Blattsalate der Saison</b>	4.20 €
<i>Mit Vinaigrette &amp; Brotkörbchen</i>	
<b>Medaillons vom Schweinelendchen</b>	16.80 €
<i>In Morchel-Sauce mit Kartoffelkrapfen &amp; Mandelbrokkoli</i>	
<b>Törtchen von Zweierlei Mousse au Chocolat</b>	5.90 €
<i>Weisse und Vollmilch-Mousse</i>	

## Menü 2

<b>Feldsalat mit Sherry-Walnuss-Dressing</b>	7.60 €
<i>Mit schwarzen Nüssen &amp; Speckcroûtons</i>	
<b>Klare Tomatenessenz</b>	4.90 €
<i>Mit Pistazienklößchen</i>	
<b>Kalbschnitzelchen</b>	20.90 €
<i>In Marsalasauce mit Parmaschinken &amp; Salbei gebraten dazu Rosmarinkartoffeln &amp; Zucchini Gemüse</i>	
<b>Bayrische Tiramisu</b>	6.90 €
<i>Mit frischen Früchten der Saison</i>	

## Menü 3

<b>Curry-Ingwer-Cappuccino</b>	6.90 €
<i>Mit einem gebratenen Scampi-Spieß</i>	
<b>Tranche vom Zanderfilet</b>	8.90 €
<i>Auf Safran-Risotto mit Gemüsestroh</i>	
<b>Duett vom Rinder- &amp; Kalbsfilet</b>	23.80 €
<i>An zweierlei Saucen dazu getrüffeltes Herzogin-Kartoffeln &amp; Romanesco</i>	
<b>Rotweinbirne mit Pralinen-Crème Brulée</b>	7.90 €
<i>An Weißwein-Sabayon</i>	

## Menü 4

<b>Cappuccino vom Feldsalat</b>	4.60 €
<i>Mit Haselnuss-Croûtons</i>	
<b>Tranche vom Wolfsbarschfilet</b>	9.80 €
<i>Auf Safran-Tagliatelle &amp; frittiertem Rucola</i>	
<b>Rinderlende mit Pfeffersauce</b>	24.30 €
<i>Saisongemüse &amp; Macairekartoffeln</i>	
<b>Porchierter Zitronen-Tarte</b>	8.80 €
<i>Mit süßem Pesto &amp; Lambrusco Sorbet</i>	

Sie können die einzelnen Gerichte auch gerne nach Ihren Wünschen austauschen, ergänzen und abändern!

## Menü 5

<b>Fränkisches Rinderfilet</b>	11.80 €
<i>Als Carpaccio mit Pinienkernen, Parmesanspänen &amp; Trüffelcrème</i>	
<b>Zweierlei von Krustentieren</b>	9.80 €
<i>Als Schaumsuppe &amp; einer gebratenen Riesen-Garnele</i>	
<b>Lammrücken unter der Kräuterkruste</b>	23.40 €
<i>Auf mediterranem Bohnengemüse &amp; Kartoffelgratin</i>	
<b>„Fränkische Topfenknödel“</b>	6.90 €
<i>Mit Rotwein-Butterreis</i>	

## Saisonales Menü Mai-Juni

<b>Bärlauchsuppe</b>	5.40 €
<i>Mit einer Blätterteig-Kräuterstange</i>	
<b>Feiner Wildkräutersalat</b>	5.20 €
<i>An Himbeer-Dressing</i>	
<b>Fränkischer Spargel &amp; Angus Rinder Filet</b>	28.90 €
<i>Dazu neue Kartoffeln, zerlassene Butter &amp; Sauce Hollandaise</i>	
<b>Erdbeer-Carpaccio</b>	6.90 €
<i>Joghurt-Panna-Cotta &amp; Mandelkrokant</i>	

## Menü Juni-August

<b>Pfifferlingsrahmsuppe</b>	6.20 €
<i>Mit Speckknödeln</i>	
<b>Rucola-Salat</b>	6.60 €
<i>Im Körbchen mit Parmesan-Spänen</i>	
<b>Kalbsfilet mit gebratenen Pfifferlingen &amp; Kräuter-Schupfnudeln</b>	22.80 €
<b>Ananas-Surprise</b>	7.20 €
<i>Ananas Sorbet &amp; flambierte Meringue</i>	

## Menü Oktober-November

<b>Kürbis-Crèmesuppe</b>	5.90 €
<i>Mit steirischem Kernöl &amp; Kürbiskernen</i>	
<b>Winterliche Blattsalate</b>	6.80 €
<i>Mit Pata-Negra Schinken</i>	
<b>Medaillon vom Hirschrücken</b>	22.80 €
<i>Unter der Walnusskruste in Thymian-Jus Auf Birnen-Wirsinggemüse dazu Herzogin-Kartoffeln</i>	
<b>Erdnussbuttermousse</b>	7.60 €
<i>In Schokoladenblättern mit Karamelleis &amp; Krokant.</i>	

Sie können die einzelnen Gerichte auch gerne nach Ihren Wünschen austauschen, ergänzen und abändern!

## Suppen

<b>Fränkische Festtagssuppe</b>	5.20 €
<i>Rinderkraftbrühe 3erlei Klößchen &amp; Pfannkuchenstreifen</i>	
<b>Klare Ochsenchwanzsuppe</b>	5.00 €
<i>Mit Madeira &amp; Gemüse-Juliennes</i>	
<b>Brunnenkresse-Suppe</b>	5.90 €
<i>Mit Flusskrebse</i>	
<b>Möhren-Kokus-Cappuccino</b>	5.00 €
<i>Mit Ingwer</i>	
<b>Weißer Tomatenschaumsuppe</b>	4.90 €
<i>Mit Pesto-Croûtons</i>	

## Vorspeisen & Zwischengänge

<b>Hausgebeizter Gewürzlachs</b>	8.90 €
<i>Mit Rösti-Taler, Salat-Spitzen &amp; Senf-Dill Sauce</i>	
<b>Duett von Jakobsmuscheln &amp; Lachs</b>	10.80 €
<i>Gegrillte Jakobsmuscheln &amp; Lachs-Tartar-Törtchen</i>	
<b>Carpaccio &amp; Tartar vom Thunfisch</b>	9.80 €
<i>Mit Pinienkernen &amp; Limonenschaum</i>	
<b>Wildkräutersalat mit Crab-Cakes</b>	10.80 €
<i>Und Aioli</i>	

## Hauptgerichte

<b>Gefüllte Perlhuhnbrust</b>	17.80 €
<i>Auf Tagliatelle mit provenzalischem Gemüse</i>	
<b>Gefüllte Wachtel (entbeint)</b>	21.90 €
<i>In Portweinsauce, auf Birnen-Wirsing-Gemüse &amp; Herzogin-Kartoffeln</i>	
<b>Kalbsfilet Rossini</b>	24.50 €
<i>Kalbsfilet &amp; gebratene Gänseleber in Trüffelsauce Mit Pommes Dauphine &amp; grünem Spargel</i>	
<b>Nüsschen vom fränkischen Weidelamm</b>	19.80 €
<i>Mit einer Steinpilzlasagne &amp; Speckbohnenbündchen</i>	
<b>Filet von Kabeljau in Lardo gebraten</b>	18.40 €
<i>In einer Kartoffel-Trüffel-Nage</i>	
<b>Gebratenes Seeteufel-Filet</b>	22.90 €
<i>Auf schwarzen Tagliatelle dazu grüne &amp; gelbe Zucchini und Safranschaum</i>	
<b>Filet von der Dorade-Royale</b>	20.90 €
<i>Auf Safranrisotto, glasierten Kaiserschoten &amp; Zitronenthymian</i>	

**Zusätzlich natürlich alle Gerichte**

**unserer Restaurant-Speisekarte...**

Sie können die einzelnen Gerichte auch gerne nach Ihren Wünschen austauschen, ergänzen und abändern!

*Wer's traditionell mag...*

## *Fränkische Festtagstafel*

### **Fränkische Festtagssuppe**

*Rinderkraftbrühe 3erlei Klößchen & Pfannkuchenstreifen*

### **Bunte Blattsalate aus dem Knoblauchsland**

*Mit Kräutervinaigrette & Brotkörbchen*

### **Gentner's Festtagsplatte**

### **Schweinelendchen in Waldpilzrahm**

### **Knusprige Bauern-Entenbrust & Keule**

### **Gefüllte Kalbsrollbraten**

*Wir servieren auf Platten am Tisch*

### **Dazu reichen wir**

### **Kartoffelklöße, Apfelblaukraut, Spätzle**

### **Kroketten, gemischtes Marktgemüse**

*Wir servieren in Beilagenschalen am Tisch*

### **Hausgemachte Apfelküchle**

*In Zimtzucker mit Preiselbeereis & Muskateller-Sabayon*

**€ 34,90 pro Person**

## *Buffet „Genüsse der Heimat“*

### **Vorspeisen vom Buffet**

*Fränkisches geräuchertes Forellenfilet mit Apfelmeerrettich*

*Roulade vom Freilandgockel auf Apfel-Sellerie-Salat*

*Sülze vom Tafelspitz mit Schnittlauchschand*

*Graved Lachs mit Senf-Dill Sauce*

*Roastbeef mit Sauce Remoulade*

*Gemüseschiffchen mit Ziegenkäse-Crème gefüllt*

### **Salat-Buffet**

*Knackige Blattsalate mit 2erlei Dressing*

*Tomatensalat mit Kräutervinaigrette*

*Fränkischer Krautsalat mit Speckchen*

*Gurkensalat in Dillrahm*

*Dazu reichen wir Baguette*

### **Hauptgerichte vom Buffet**

*Kalbsrollbraten mit Serviettenklößen & Marktgemüse*

*Schweinelendchen in Waldpilzrahm mit Kroketten & Spätzle*

*Mainzander auf Blattspinat & Petersilienkartoffeln*

*Knusprige Bauernente mit Kartoffelklößen & Apfelblaukraut*

*Dazu reichen wir Baguette*

### **Dessert-Buffet**

*Warmer, hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce*

*Crème Brulée mit verschiedenen Fruchtsaucen*

*Zweierlei Mousse au Chocolat*

*Südfrüchte-Etagère*

**€ 38,50 pro Person**

**Sie können die einzelnen Gerichte auch gerne nach Ihren Wünschen austauschen, ergänzen und abändern!**

## Buffet „Genüsse des Südens“

### Antipasti vom Buffet

*Geschmorte Paprika & gegrillte Zucchini*  
*Marinierte Auberginenröllchen mit Schafskäse*  
*Vitello Tonnato (Kalbsfleisch in delikater Thunfischcrème)*  
*Meeresfrüchtesalat & eingelegte Champignons*  
*„Caprese“ Tomate mit Mozarellascheiben & frischem Basilikum*  
*Melonenschiffchen mit San Daniele Schinken*

### Bunte Blattsalate-Buffet

*Knackige Blattsalate mit 2erlei Dressing*  
Dazu reichen wir Baguette & Ciabatta & Grissini

### Hauptgerichte vom Buffet

*Schweinelenochen mit Gorgonzola & Tomaten überbacken*  
*Piccata Milanese von der Pute auf grünen Nudeln & Tomatensugo*  
*Involtini gefüllt mit Parmaschinken & Salbei dazu*  
*Rosmarinkartoffeln*  
*Gegrilltes Lachsfilet auf Kräuter-Risotto*  
*Hausgemachte Lasagne al Forno mit Sauce Bolognese*

### Südliche Verführung vom Buffet

*Bayrische Tiramisu*  
*Panna Cotta mit verschiedenen Fruchtsaucen*  
*Eis in der Melone*  
*Zweierlei Mousse au Chocolat*  
*„Profiteroles“ Windbeutel mit Sahnecrèmefüllung*  
*Südfrüchte-Etagère*

€ 41,80 pro Person

## „Nächtliche Schmankerln“

### Fränkische Schnabberli

*Griebenschmalz, Kartoffelkäse, Schnittlauchquark*  
Dazu reichen wir eine gemischte Brotauswahl

### Bayrische Käseauswahl

*Verschiede Käsespezialitäten & Butter*  
Dazu reichen wir eine gemischte Brotauswahl

### Vesperbrett

*Fränkische Wurstspezialitäten*  
*Südtiroler Speck*  
*Mini-Fleischküchle*  
*Pfefferbeißer*  
*Bayrische Käseauswahl & Butter*  
Dazu reichen wir eine gemischte Brotauswahl

*Wir raten zu einer verringerten Personen-  
zahl bei der Bestellung der nächtlichen  
Schmankerln. Es sind sehr viele Gäste  
schon satt und nur noch „glustrig“ ...*

Sie können die einzelnen Gerichte auch gerne nach Ihren Wünschen austauschen, ergänzen und abändern!