FLECKENBÜHLER
BRASSERIE

Herzlich Willkommen in unserer Brasserie auf Hof Fleckenbühl...

Mitten im Grünen, auf dem traditionsreichen Hof Fleckenbühl, liegt unsere Brasserie – ein Ort, an dem kulinarisches Handwerk, Nachhaltigkeit und Gemeinschaft auf besondere Weise zusammenfinden. Unser Credo lautet: Von der Wiese auf den Teller. Und das ist weit mehr als nur ein schöner Slogan – es ist die Philosophie, nach der wir täglich leben und arbeiten.

Saisonal, regional, handgemacht

Die Natur gibt bei uns den Ton an. Deshalb schreiben wir unsere Speisekarte mehrmals im Jahr komplett neu, abgestimmt auf die Jahreszeiten und die natürlichen Erträge der Felder, Wiesen und Gärten um uns herum. Doch nicht nur das: Jede Woche entwickeln wir neue Gerichte, um unseren Gästen immer wieder frische, kreative Geschmackserlebnisse zu bieten. Alles selbstverständlich in bester Bio-Qualität.
Was in unsere Küche kommt, ist nicht nur hochwertig – es hat auch eine Geschichte, die wir kennen und gern erzählen.

Bio SPITZENKÖCHE
kochen. genießen. bewahren.

die Fleckenbühler

FLECKENBÜHLER
BRASSERIE

SPEISEKARTE

Landgemacht.Lecker
Regional, Saisonal, Nachhaltig

Fleckenbühler Genusssuppe (Groß) mit Baguette	10 €
Fleckenbühler Genussuppe (Vorsuppe) mit Baguette	6 €
Kleiner Beilagensalat, mit Blatt- und Rohkostsalat an Hauseigenem Apfeldressing und Granola	7 €
Großer gemischter Salat, mit Blatt- und Rohkostsalat an Hauseigenem Apfeldressing und Granola	13 €
Gerne dazu, gebratene Rinderstreifen	plus 6€
Knusprig gebackener Fleckenbühler Schönstädter (Camembert) mit Wildpreiselbeeren, ofenfrischen Baguette und kleinem Salat	
Ofenfrische Rosenkohl-Parmesan-Tarte	16 €
Klassische Rinderroulade, vom eigenen Hof, mit Speck, Zwiebeln und Gewürzgurke, auf Ofenkürbis-Kartoffel-Stampf	25 €
Linguine in Kürbis-Mandarinen-Sauce mit karamellisierte Kernen,Kernöl und Ingwer	
Original Königsberger Klopse vom eigenen Kalb, in Kapernsauce, Rote Bete Salat und Butter-Kartoffelpüree	23 €
Steak „Café de Paris“ gegrilltes Roastbeef mit Café de Paris-Jus, dazu Waldorfsalat und Pommes	36 €

FLECKENBÜHLER
BRASSERIE

Für die Kinder

Demeter-Pommes Frites mit Ketchup	6 €
Knusprige Demeter-Hähnchen-Nuggets mit Ketchup	8 €

Nachtisch

Ofenfrischer Apfelstrudel mit Sahne	9€
Kuchen, Torten, süßes Gebäck	
Fragen Sie unser Personal, oder schauen Sie selbst	

Sonntags-Frühstück (bis 12 Uhr)

Süßes Frühstück, Ein Croissant und ein Brötchen mit Butter, Marmelade, Honig und Nuss-Nougatcreme	12€
mit Rührei	plus 4€
Hoffrühstück, reichlich garniert, mit Brot, Brötchen, Fleckenbühler Käse, Wurst, Schinken und Butter	16€
mit Rührei	plus 4€
Wiesenfrühstück, reichlich garniert, mit Brot, Brötchen, Käse, Kräuterfrischkäse, Gemüsepaste, Butter	15€
mit Rührei	plus 4€

FLECKENBÜHLER
BRASSERIE

GETRÄNKEKARTE

Wasser		
mit oder ohne	0,3 l	3 €
	0,7 l	6 €
Saftschorle	0,25 l	4 €
Hausschorle	0,3 l	4,5 €
Soft-Drinks		
(Cola, Orange, Lemon, Matcha)	0,33 l	3,5 €
Demeter Säfte		
Apfelsaft	0,25 l	4,2 €
Orangensaft	0,25 l	4,2 €
Traubensaft, rot	0,25 l	4,2 €

Heißgetränke

Kaffee	3,5 €
Espresso	2,9 €
Cappuccino (auch mit Hafermilch möglich) Latte	5€
Macchiato (auch mit Hafermilch möglich) Milchkaffee	5€
(auch mit Hafermilch möglich) Entkoffeinierter Kaffee	5€
Heiße Schokolade	3,5 €
Tee	4 €
Kännchen Tee	3 €
Chai-Latte (auch mit Hafermilch möglich)	6€
Haus-Punsch	4,5€
Goldene Milch	4,5 €
	4,5 €

FLECKENBÜHLER
BRASSERIE

Herzlichen Dank an unsere Lieferanten...

Obst, Gemüse, Salat	Fleckenbühler Landwirtschaft Fleckenbühler Jugendhilfe Leimbach Siebenhof Ginseldorf Firma Weiling
Fleisch, Fisch	Fleckenbühler Viehwirtschaft Metzger Martin Theisinger Deutsche See Biohof Schäfer
Molkeprodukte	Fleckenbühler Käserei Upländer Molkerei Firma Weiling
Kaffee	Gemeinschaft Kehna

Ihr Ansprechpartner für alle Fragen...

Küchenchef Andreas Schwarzer
a.schwarzer@diefleckenbuehler.de
0174-3311015

Restaurantleiter Peter Hölzl
h.hoelzl@diefleckenbuehler.de
0178-4124661

FLECKENBÜHLER
BRASSERIE

Allergene...

KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGE ALLERGENE
Die VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 25. Oktober 2011 tritt am 13. Dezember 2014 in Kraft.
Die 14 kennzeichnungspflichtige Allergene sind:

1• Glutenhaltige Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (folgend: s.d.h.E.) **2•** Krebstiere und Krebstiererzeugnisse **3•**Eier und Eiererzeugnisse **4•** Fisch und Fischerzeugnisse **5•** Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse **6•** Soja und Sojaerzeugnisse **7•** Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose) **8•** Schalenfrüchte (d.h. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss,Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss) s.d.h.E. **9•** Sellerie und Sellerieerzeugnisse **10•** Senf und Senferzeugnisse **11•** Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse **12•** Süßlupine und Süßlupinenerzeugnisse **13•** Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10 mg/kg oder Liter) **14•** Weichtiere (Mollusken, Schnecken, Tintenfische, Muscheln und Austern) und Weichtiererzeugnisse **A•** Kann alle Allergene enthalten. Bitte fragen Sie unseren Service.

Suppe A
Gemischter Salat 1 8 9 10 11 13
Gebackener Schönstädter 1 3 7 10
Königsberger 3 7 9 10
Linguine 8 9 11
Rosenkohl-Tarte 1 3 7
Rouladen 7 9 10 13
Steak 3 7 9 10
Hähnchen-Nuggets 1 3 7 8
Apfelstrudel 1 3 7 8
Kuchen A
Latte Macchiato 7
Milchkaffee 7
Cappuccino 7
Heiße Schokolade 7

FLECKENBÜHLER
BRASSERIE

Wir wünschen eine schöne Zeit hier in unserer Brasserie.

Herzlichst Andreas Schwarzer...