



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. 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




SPEISEKARTE

LANDGEMACHT. LECKER

REGIONAL, SAISONAL, NACHHALTIG

Fleckenbühler Genusssuppe	8
Kleiner Beilagensalat, mit Blatt- und Rohkostsalat an hauseigenem Apfeldressing und Granola	8
Großer gemischter Salat, mit Blatt- und Rohkostsalat an hauseigenem Apfeldressing und Granola	13
Gerne dazu, gebratene Rinderstreifen	+6
Knusprig gebackener Fleckenbühler Schönstädter (Camembert) mit Wildpreiselbeeren, ofenfrischen Baguette und kleinem Salat	18
Handgerollte Semmelknödel mit sautierten Champignons in Creme fraiche-Kräuter-Sauce	20



Bauern Buletten vom eigenen Rind und Schwein von der Familie Bicker, in der Panko-Kruste, mit groben Senf und Kartoffel-Gurken-Salat	21
Steak Rosa gebratenes Roastbeef mit Kalbs-Jus, zweierlei Zwiebeln und hausgemachten Dinkelspätzle	36
Curry „Levante“ Gemüse in feiner orientalischer Sauce, gebackene Kichererbsen, dazu ofenfrisches Naan Brot mit Minze-Dip	24
Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit sautierten Champignons in Kräuter-rahm-Sauce, Bergkäse und Rösti	32
Brasserie Burger Aus hofeigenem Rinderhack, Senfkaviar, Spitzkohlsalat, Tomatencreme und Pommes	25



Für die Kinder

Demeter-Pommes Frites mit Ketchup	6
Demeter-Hähnchen-Nuggets mit Ketchup	8
Spätzle mit Sauce	7

Nachtisch

Kuchen, Torten, süßes Gebäck	
Fragen Sie unser Personal, oder schauen Sie selbst	
Demeter Eis (auch to go)	
Fragen Sie unser Personal, oder schauen Sie selbst	



Sonntags-Frühstück (bis 11:30 Uhr)

Süßes Frühstück, Ein Croissant und ein Brötchen mit Butter, Marmelade, Honig mit Rührei	12 +4
Hoffrühstück, reichlich garniert, mit Brot, Brötchen, feine Käseauswahl, Wurst, Schinken und Butter mit Rührei	16 +4
Wiesenfrühstück, reichlich garniert, mit Brot, Brötchen, Käse, Kräuterfrischkäse, Gemüsepaste, Butter mit Rührei	15 +4



Getränke

Kaffee		3,5
Espresso		2,9
Cappuccino (auch mit Hafermilch möglich)		5
Latte Macchiato (auch mit Hafermilch möglich)		5
Milchkaffee (auch mit Hafermilch möglich)		4,7
Entkoffeinierter Kaffee		3,9
Heiße Schokolade		4
Tasse Tee		3,2
Wasser		
mit oder ohne Sprudel	0,25 l	2,7
	1,0 l	5,5
Saftschorle	0,3 l	4
Hausgemachter-Eistee	0,3 l	4,5
Hausschorle	0,3 l	4,5
Karaffe	1,2 l	15

Eiskaffee mit einer Kugel Vanilleeis und Milchschaum		7,5
Eisschokolade mit einer Kugel Vanilleeis und Milchschaum		7,5
Soft-Drinks Cola, Orange, Lemon, Matcha	0,3 l	3,5
Demeter Säfte Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft, rot	0,3l	4,5

Ihr Ansprechpartner für alle Fragen...

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

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



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
Uppländer Molkerei
Firma Weiling

Kaffee

Gemeinschaft Kehna



Allergene...

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 Eierzeugnisse **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

Semmelknödel 1 3 7 9 10

Buletten 1 3 7 9 10

Steak 1 3 6 9 10

Curry 5 8 9 11

Züricher 3 7 9 10

Burger 1 5 7 9 10

Hähnchen-Nuggets 1 3 7 8

Spätzle 1 3 6 9 10

Kuchen A

Latte Macchiato 7

Milchkaffee 7

Cappuccino 7

Heiße Schokolade 7



Wir wünschen eine schöne Zeit hier in unserer
Brasserie.

Herzlichst Andreas Schwarzer...





Unsere Öffnungszeiten...

Dienstag bis Samstag
Von 12 – 20 Uhr mit durchgehender warmen
Küche
Sonntag von 9 – 20 Uhr

Über Ostern...

Karfreitag 12 – 18 Uhr
Karsamstag 12 – 18 Uhr
Ostersonntag 9 – 18 Uhr
Ostermontag 9 – 18 Uhr

