

# WILLKOMMEN IN DER SCHUMANN STUBE

Wir haben unser Restaurant im Landmann nach dem berühmten Musikstück "Fröhlicher Landmann" naheliegend in die "Schumannstube" benannt, und das nicht ohne Grund:

Erleben Sie in unserer Schumann Stube gesellige Stunden mit Ihrer Familie, Freunden, Kollegen & Geschäftspartnern in fröhlich-lockerer Atmosphäre. Angefangen bei der Auswahl unserer Zutaten bis hin zur Tischdekoration setzen wir stark auf Nachhaltigkeit und den sinnvollen Einsatz unserer Ressourcen.

Seien Sie Herzlich Willkommen  
Familie Hofmeier & Das Landmann Team



## UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN

### **Restaurant**

Montag – Samstag: 18.00 – 22.00 Uhr

Sonntag: 11.30 – 20.30 Uhr

Feiertag: 11.30 – 20.30 Uhr

### **Warme Küche**

Montag – Samstag: 18.00 – 21.00 Uhr

Sonntag: 11.30 – 19.30 Uhr

Feiertag: 11.30 – 19.30 Uhr

### **Hausgemachte Kuchen & Vesper**

Samstag + Sonntag: 13.30 – 17.00 Uhr

### **Ruhetage**

Abgeschafft

## Aperitif

		Euro
Aperol Sprizz Aperol, Sekt, Soda, Orangenscheibe <i>Aperol, sparkling wine, soda, orange slice</i>	0,2 l	6.00
Hugo Holunderblütensirup, Limette, Minze, Sekt, Wasser <i>Elderflower syrup, lime, mint, sparkling wine, water</i>	0,2 l	6.00
Waldhaus Fassbier   <i>Waldhaus draft beer</i> im gekühlten Steinkrug <i>in a chilled stone jug</i>	0,5 l	3.90

## Vorspeisen | Starters

Gemischter Salat   <i>mixed salad</i> Hausdressing, verschiedene marinierte Rohkost- und Blattsalate <i>House dressing, various marinated raw food and leaf salads</i>		4.90
Grüner Salat   <i>green salad</i> Hausdressing, verschiedene Blattsalate <i>House dressing, various leaf salads</i>		4.40
Vitello Tonnato Kapernbeeren, getrocknete Tomaten <i>Capers berries, dried tomatoes</i>		9.50

## Suppen | Soups

Kräftige Rinderkraftbrühe   <i>Strong beef broth</i> Flädle, Rindfleisch, Gemüse <i>Pancake strips, beef, vegetables</i>		4.90
Gebundene Pfifferlingssuppe   <i>Tied chanterelle soup</i> Frische Kräuter, kross gebratener Speck <i>Fresh herbs, crispy fried bacon</i>		7.90
ohne Speck [Vegetarisch] <i>without bacon [vegetarian]</i>		6.80

## Vesper | Snacks

	Euro
Schwäbische Maultaschen   <i>Swabian ravioli</i> Bratensauce, Schmelzzwiebeln und Kartoffelsalat <i>Gravy, onions and potato salad</i>	8.60
Schweizer Wurstsalat   <i>Swiss sausage salad</i> in Kräutervinaigrette, Essiggurken, gekochtes Ei, Zwiebelringen <i>in herb vinaigrette, pickles, boiled egg, onion rings</i>	7.90
ohne Käse <i>without cheese</i>	6.80

## Fisch | Fish

Gebratenes Lachsfilet   <i>Roasted salmon filet</i> mit geschwenkten Gnocchi, Ofentomaten und Pernodsauce <i>with swirled gnocchi, oven tomatoes and pernod sauce</i>	16.90
Kross gebratenes Zanderfilet   <i>Crispy fried pikeperch fillet</i> dazu mediterraner, lauwarmer Kartoffelsalat und Pesto <i>with Mediterranean, lukewarm potato salad and pesto</i>	14.50

## Fleisch | Meet

Entrecote vom argentinischen Rinderrücken [200g] <i>Argentinian beef entrecote [200g]</i> Ratatouille, Kräuterkartoffeln und dunkler Portweinsauce <i>Ratatouille, herb potatoes and dark port wine sauce</i>	21.80
Wiener Schnitzel vom Kalb   <i>Wiener Schnitzel</i> Kleiner Blattsalat, Pom Fritz <i>Small leaf lettuce, Pom Fritz</i>	18.90
Schweinefiletmedaillons im Speckmantel <i>Pork fillet medallions in bacon</i> buntes Gemüse, Pommery-Senfsauce und Spätzle <i>colorful vegetables, pommery mustard sauce and spaetzle</i>	14.90

## Fleisch | Meent

Euro

Landmann-Burger mit 100% gegrilltem Rindfleischpatty <i>Landmann burger with 100% grilled beef patty</i> knackiger Rucolasalat, Honig-Senfcreme, Jalapenos, eingelegte rote Zwiebeln und Pom Fritz <i>crunchy rocket salad, honey mustard cream, jalapenos,</i> <i>pickled red onions and pom fritz</i>	11.90
Cordon Bleu vom Kalb   <i>Cordon bleu from the calf</i> Rahmerbsen, Kroketten, gefüllt mit Tilsiter und Kochschinken <i>Creamed peas, croquettes filled with Tilsiter and cooked ham</i>	19.80
Leberli Berliner Art   <i>Liver Berlin style</i> Rotweinjus, Kartoffelpüree, Röstzwiebeln, glacierte Apfelspalten <i>Red wine jus, mashed potatoes, roasted onions, glazed apple wedges</i>	10.90

## Vegetarisch | Vegetarian

Euro

Cremiges Pfifferlingsragout   <i>Creamy chanterelle ragout</i> mit hausgemachten Semmelknödeln <i>with homemade bread dumplings</i>	15.60
Kartoffelgnocchi mit Pfifferlingen   <i>Potato gnocchi with chanterelles</i> und Ruccola-Rahmsauce <i>and arugula cream sauce</i>	9.70
Falafelburger mit Bergkäse   <i>Falafel burger with mountain cheese</i> Mangochutney, rote Zwiebeln, milde Senf-Creme <i>Mango chutney, red onions, mild mustard cream</i>	11.60

## Grosse Sommersalate | Salad Bowls

Euro

Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate,  
hausgemachtes Dressing und mit leckeren, frisch  
*Various leaf and raw vegetable salads,  
homemade dressing and with delicious, fresh*

gebratenen Pfifferlingen 15.80  
*fried chanterelles*  
marinierten Hähnchenbruststreifen 13.50  
*marinated chicken breast strips*

## Wiesentaler Wild | Venison

Reh-Cordon Bleu [nach Waldmanns Heil] 21.90  
*Deer Cordon Bleu [after Waldmann's salvation]*  
Schwarzwälder Schinken, Brie, frischer Rahm-Wirsing,  
Semmelknödelscheiben, Wacholderjus  
*Black Forest ham, brie, fresh savoy cabbage, Bread dumpling slices, juniper jus*

Gebratenes Rehnüsslein [nach Waldmanns Heil] 18.90  
*Fried roasted Deernut [after Waldmann's salvation]*  
Walnuss-Schupfnudeln, Speckbohnen, Cassisjus  
Semmelknödelscheiben, Wacholderjus  
*Walnut potato noodles, bacon beans, cassis jus  
Bread dumpling slices, juniper jus*

## Kindergerichte | Kids Menu

Kindersalat | *Kids salad* 3.50  
Karotten & Gurken  
*Carrots & Cucumber*

Spätzle mit Rahmsauce 4.90  
Spaetzle with cream sauce

Kalbsrahmschnitzelchen [120g] | *Creamy veal schnitzel [120]* 9.50  
mit Spätzle | *with spaetzle*

Schweineschnitzel | *Pork cutlet* 7.90  
"Wiener Art" mit Pommes und Ketchup  
*"Viennese style" with fries and ketchup*

Nüdeli | *Noodles* 6.10  
mit Tomatensauce | *with tomato-sauce*

## Dessert | dessert

	Euro
Weisses Schokoladenmousse   <i>White chocolate mousse</i> eingelegte Kirschen, im Weckglas serviert <i>pickled cherries, served in a glass jar</i>	5.80
Topfencrème   <i>Pot cream</i> auf marinierten Beeren <i>on marinated berries</i>	6.40
Crème Brûlée   <i>Crème Brûlée</i> mit Früchten und hausgemachtem Sorbet der Saison <i>with fruits and homemade sorbet of the season</i>	7.80
Sorbetvariation   <i>Sorbet Variation</i> mit frischem, saisonalen Obst <i>with fresh, seasonal fruit</i>	6.90
Gemischtes Eis mit Sahne <i>Ice cream variation with whipped cream</i>	4.90
Gemischtes Eis ohne Sahne <i>Ice cream variation without whipped cream</i>	4.40

## Süßes für die Kinder | Sweets for Kids

Kugel Eis nach Wahl   <i>Scoop of ice cream of your choice</i> Schoko, Vanillie, Erdbeer   <i>Chocolate, vanilla, strawberry</i>	1.20
Portion Sahne   <i>Portion of whipped Cream</i>	0.50
Bären Schokotraum   <i>Bears chocolate dream</i> Schokoeis, Waffel, Gummibärchen, Smarties, Sahne <i>Chocolate ice cream, waffle, gummy bears, smarties, cream</i>	3.50

