

WILLKOMMEN IN DER SCHUMANN STUBE

Wir haben unser Restaurant im Landmann nach dem berühmten Musikstück von Robert Schumann "Fröhlicher Landmann" 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

Mittwoch – Samstag: 12.00 – 22.00 Uhr
Sonntag: 11.30 – 20.30 Uhr

(gilt auch Ostersonntag & Pfingstsonntag)
Feiertage: 11.30 – 20.30 Uhr

Warme Küche

Mittwoch – Freitag: 12.00 – 13.30 Uhr | 18.00 – 21.00 Uhr
Samstag: 11.30 – 13.30 | 17.30 – 21.00 Uhr
Sonntag: 11.30 – 14.00 Uhr | 17.30 – 20.00 Uhr
(gilt auch Ostersonntag & Pfingstsonntag)
Feiertage: 11.30 – 14.00 Uhr | 17.30 – 20.00 Uhr

Hausgemachte Kuchen im WECK-Glas & Vesper

Mittwoch – Sonntag: 13.30 – 17.00 Uhr

Ruhetage

Montag & Dienstag

APERITIFEMPFEHLUNG

WOHLVERDIENTE EINSTIMMUNG INS WEEKEND

		Euro
Lillet "Rani"	0,2 l	6.90
Lillet Blanc, Beefeater Gin, Apfelsaft, Basilikum		
Landmann's Granny	0,2 l	5.90
Granatapfel, Ingwer, Honig, Orange mit Winzersekt		
Waldhaus Fassbier	0,5 l	3.90
im gekühlten Steinkrug		

WEINEMPFEHLUNG

DIE PERFEKTE BEGLEITUNG NACH MASS

		Euro
2018er "Helios"	0,1 l	3.30
Qualitätswein, trocken, 13% vol.	0,25 l	6.60
Weingut Thomas Schaffner, Bötzingen	0,75 l	19.80
Cuvée aus Welschriesling und Chardonnay mit dezenten Aromen von Litschi, Aprikose und Zitronengras. Best of Freiburger Piwis 2018		
2016er Orsino „Kleiner Bär“ Cuvée	0,1 l	3.30
Qualitätswein, trocken, 12.5% vol.	0,25 l	6.60
Weingut Thomas Schaffner, Bötzingen	0,75 l	19.80
Bio Ecovin		

Im Eichenfass gereifter Rotwein. Ein Wein voller Aromen, welcher ideal zu
schmackhaften Kurzbratgerichten empfohlen wird.
Best of Freiburger Piwis 2016

Vorspeisen

	Euro
Kleiner gemischter Beilagensalat	4.90
Herbstlicher Eisbergsalat mit Roquefort-Dressing und Landmann Toppings	5.70
Brägele mit Bibeliskäs [vegi geeignet] Bratkartoffeln, Salat & badischer Quark-Sahne-Kräuter-Dip	5.90
Wildschweinschinken-Wrap Wildschweinschinken, Frischkäse & Rucola	6.80

Suppen

Consommé mit Kräuterflädle Klare Wildbrühe mit Kräuterpfannkuchenstreifen	4.90
Badische Kartoffelsuppe mit Würschtle & Brot	5.40
Kürbiscrèmesüpple [vegi geeignet] Mit Kräuter-Knoblauch-Kracherle, dazu BIO-Kürbiskernöl und Kürbiskernen	5.90

Wiesentaler Wild

Wildgulasch aus der Keule vom Rehbock oder Wildschwein mit glasierten Apfelspalten, Preiselbeeren, sautierten Champignons und hausgemachten Spätzle	17.30
Duett vom Rehrücken- & Schnitzel mit Wildrahmsauce, Haselnussspätzle, Rahmwirsing Preiselbeeren und Maronen-Apfelspalten	26.90

Vom Weiderindle & Chälbli

	Euro
Suuri Kalbsleberli mit glaciertem Saisongemüse und hausgemachten Kartoffelrösti	18.90
Duett von der Rinder- und Kohlroulade mit Kürbisgemüse und Kartoffelknödel	24.90
Bauer's Cordon Bleu vom Kalb mit Bergkäse und Wiesentäler Hinterschinken, Preiselbeeren dazu „Pom Fritz“ Kleine Portion	21.90 19.80
Landmann's Grillteller Rind- Kalb- und Maishähnchen auf Rahm- und Pfeffersauce mit Saisongemüse und Butterspätzle Kleine Portion	23.90 21.80
Entrecôte (ca.250g) „trocken gereift“ mit Pfefferrahmsauce oder Röstzwiebeln und "Pom Fritz" Als kleine Portion (ca. 180g)	24.90 22.80

Fisch

Regenbogenforellenfilets in Butter gebraten, mit frischen Kräutern, Saisongemüse und Salzkartoffeln	17.90
Zanderfilet mit Butterspinat, Saisongemüse und Bratkartoffeln	25.80

Vegetarisch & Vegan

Familie Hofmeier's Bandnudeln mit Kürbis Sugu Frische Bandnüdeli, Kürbis, Parmesan, Muskatnuss	16.90
Vegane Bio-Naturtofu Pfanne mit Sesam gebratenem mediterranem Gemüse und gebratenen Kartoffeln	13.90