

# 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**

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 & Vesper**

Mittwoch – Sonntag: 13.30 – 17.00 Uhr

### **Ruhetage**

Montag & Dienstag

## Aperitifempfehlung

		Euro
Aperol Sprizz Aperol, Sekt, Soda, Orangenscheibe	0,2 l	5.80
Hugo Hollunderblütensirup, Limette, Minze, Sekt, Wasser	0,2 l	5.80
Waldhaus Fassbier im gekühlten Steinkrug	0,5 l	3.90

## Vorspeisen

Landmann's gemischter Salat	5.80
Feldsalat mit Speck-Kracherle, Trauben, Radieschen, Cherrytomaten und Landmann's-Dressing	7.90
Quiche-Lorraine gefüllt mit winterlichem Gemüse	6.90

## Suppen

Consommé mit Kräuterflädle klare Wildbrühe mit hausgemachten Kräuterpfannkuchenstreifen	5.40
Meerrettichcrèmesuppe mit geräucherten Lachsstreifen	6.40
Kürbis-Quitten-Süpple mit Kürbistengle	7.00

## Wiesentaler Wild

	Euro
Wildgulasch aus der Keule vom Wildschwein mit glasierten Apfelspalten, Preiselbeeren, sautierten Champignons und hausgemachten Spätzle	24.80
Wacholder-Rehrücken im Blätterteighäuble mit hausgemachtem Kartoffelgratin, Rotkraut und Glühweinjus	35.70

## Vom Weiderindle & Chälbli

Rinderbäckchen an einer Burgunder-Schalotten-Sauce mit Rotkraut und Spätzle	20.90
Cordon Bleu vom Kalb mit Bergkäse und Wiesentäler Hinterschinken, Preiselbeeren dazu „Pom Fritz“	23.90
Kleine Portion	21.90
Landmann´s Grillteller Rind- Kalb- und Maishähnchen auf Rahm-und Pfeffersauce mit Saisongemüse und Butterspätzle	25.90
Kleine Portion	23.90
Entrecôte (ca. 320g) „trocken gereift“ mit Pfefferrahmsauce oder Röstzwiebeln und "Pom Fritz"	29.80
Kleine Portion (ca. 220g)	25.70

## Fisch

	Euro
Gebratenes Forellenfilet mit rote Beete-Knödel Gemüsebouquet und leichtem Kümmerschaum	21.90
Gebratener Lachs mit Ingwer-Zwetschgen-Sauce, Kartoffelgnocchi und Wintergemüse	25.40

## Vegetarisch & Vegan

Familie Hofmeier's Bandnudeln mit Ratatouille und frischem Parmesan	17.90
Vegane Bio-Naturtofu Pfanne mit Sesam gebratenem mediterranem Gemüse und gebratenen Kartoffeln	15.90

## Desserts

Sorbetvariation Vier hausgemachte Sorbets der Saison	7.90
Lauwarme Cassis-Zwetschgen mit Vanilleeis	7.60
Crème Brulée mit Waldbeerkonfit	7.20
Vanilleeis mit heisser Schokoladensauce	6.00