

ES GIBT KAUM ETWAS AUF DIESER WELT,  
WAS NICHT IRGEND JEMAND ETWAS SCHLECHTER MACHEN  
UND BILLIGER VERKAUFEN KÖNNTE

**Eine Weisheit, die uns sehr am Herzen liegt,  
und sich durch unsere Speise- wie auch Getränkekarte zieht.**

Wir legen deshalb schon beim Einkauf und der Auswahl unserer Lieferanten größten Wert auf Qualität,  
sowie auf Produkte, welche die Region zu bieten hat.

Dies fängt bereits bei Grundnahrungsmitteln, wie z. B. Milch an, auch wenn der Liter 25 Cent mehr kostet.  
Wir vergleichen bei unserem Einkauf nicht die Preise, sondern prüfen zuerst die Qualität und stellen uns die Frage,  
ob wir prädestiniert sind, dies unseren geschätzten Gästen weiterzugeben.

## UNSERE QUALITÄTSLIEFERANTEN

### Fleisch/Wurst

Metzgerei Schürmer, Ipsheim  
Delta Fleisch, Hamburg

### Wild

von Jägern aus der Region

### Frischer Fisch

Karpfen: von Aischgründer Teichwirten  
Delta Fisch, Hamburg

### Gemüse/Salate/Obst

Obstkorb, Neustadt a. d. Aisch  
Spargelhof Wolf, Prichsenstadt

### Grundnahrungsmittel

GV Täuber, Neustadt a. d. Aisch

### Käsespezialitäten/Milchprodukte

Bernard Antony, Sundgau (Elsass-Frankreich)  
Hofkäserei Brunner, Willanzheim  
Milchhof Ströbel, Trautskirchen

### Brot/Backwaren

Backhaus Greller, Langenzenn  
Hofladen Rudi Bährlein, Baudenbach  
Freibäcker Erbel, Dachsbach

### Tee/Gewürze

Greuther Teeladen, Vestenbergsgreuth

### Eis

Hausgemacht

### Eier

Geflügelhof Hofmann, Obersteinbach

## ALLERGENKENNZEICHNUNG

Liebe Allergiker,

wir entschuldigen uns bei Ihnen, dass wir keine schriftliche Dokumentation unserer Gerichte bezüglich der Allergene haben.

Bürokratisch gesehen finden wir den Gedanken zwar gut, aber die Küche ist nun mal kein Büro!

Wir sind nach wie vor bestrebt, eine Vielzahl unserer Gerichte entsprechend für Sie zu kochen,  
oder Ihnen beratend zur Seite zu stehen, was bisher auch nie ein Problem war.

Bitte sprechen Sie uns an!



Der Fiedler geht App

QR-Code scannen  
und auch mobil

immer auf den aktuellen Stand sein

## FRISCH ZU KOCHEN MACHT UNS FREUDE

Deshalb verzichten wir prinzipiell auf Geschmacksverstärker  
und weitgehend auch auf Fertigprodukte,  
welche sich aber nicht ganz vermeiden lassen.

Dazu stehen wir auch!

Fertigprodukte: Pommes frites, Kloßteig, Ketchup (das war's)



## MODERNE ZEITEN ODER WEB 2.0

„Immer informiert sein was im Landgasthof Fiedler los ist“

z. B. mit unserer Fiedler App, Anmeldung zum Newsletter, Facebookfan etc. gefällt uns,  
deshalb stellen wir für unsere Gäste auch ein freies W-Lan Netz zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Likes und Kommentare.

Sollten Sie einmal etwas zu kritisieren oder Verbesserungsvorschläge haben, würden wir uns freuen  
dies nicht einfach so ins Netz mit einem Pseudonym zu stellen,.

Wir möchten schon wissen, wer dahinter steckt - Sprechen Sie uns ganz einfach an!

Schließlich sind wir alle nur Menschen ;-)



[www.fb.com/landgasthof.fiedler](http://www.fb.com/landgasthof.fiedler)

# MOMENTE DIE BEGEISTERN

## auf Vorbestellung oder auch als Gutschein

### FIEDLERS GENIESSER-FRÜHSTÜCK

#### Allerlei Leckereien vom Buffet

Wurst, Käse, Schinken, Müsli, Joghurt vom Bauernhof uvm.  
inkl. Eierspeisen, frisch gepresster Orangensaft und Kaffee nach Wahl  
(von 7:00 Uhr - 10:00 Uhr)

12,80

### FONDUE-ABEND

#### in geselliger Runde oder einfach nur zu zweit

Aperitif

Rind-, Kalb-, Schweine- und Putenfleisch  
hausgemachte Dips und Soßen  
Salat, Gemüse und Baguettebrot  
Backerbsen für die Brühe zum Auslöffeln

25,00

### CANDLE LIGHT DINNER

#### romantisch gedeckter Tisch bei Kerzenschein

3 Gänge (Glas Sekt, Suppe, Hauptgericht, Nachtisch) 30,00 / mit Weinbegleitung 40,00  
4 Gänge (mit Vorspeise) 37,00 / mit Weinbegleitung 50,00  
5 Gänge (mit warmem Zwischengang) 47,00 / mit Weinbegleitung 60,00  
6 Gänge (mit Käse) 50,00 / mit Weinbegleitung 70,00

### BIERKULINARIUM

#### Franken Heimat der Biere

3 Gänge (Bieraperitif - Suppe - Hauptgang - Nachtisch) 39,00  
4 Gänge (mit Vorspeise) 49,00  
5 Gänge (mit warmem Zwischengericht) 59,00  
6 Gänge (mit Käse) 69,00



# UNSERE MARKE

## Edition Fiedler



**Klassisches Franken**  
2015 **Edition Fiedler** Silvaner  
Kabinett, trocken, 12%  
Weingut Max Müller 1, Volkach  
0,1l 3,30 - 0,25l 5,20  
Bocksbeutel 0,75l 14,90  
zur Mitnahme 8,00



2014 **Edition Fiedler** Rotweincuvée Holzfass  
QbA, trocken, 13%  
Weingut Hofmann, Ipsheim  
0,1l 3,70 - 0,25l 5,90  
Flasche 0,75l 16,90  
zur Mitnahme 12,00



**Großes Franken**  
2012 Edition **Magdalena** Riesling  
Spätlese, trocken, 13%  
Weingut Max Müller 1, Volkach  
Flasche 0,75l 35,00  
zur Mitnahme 25,00



2009 Edition **Moritz** Pinot Noir  
24 Monate im Eichenfass gereift  
Spätlese, trocken, 14%  
Weingut Störlein & Krenig Randersacker  
Flasche 0,75l 48,00  
zur Mitnahme 35,00



**Secco**  
**Edition Fiedler** Franken-Secco  
Weingut Herbert & Thomas Düll, Ipsheim  
Glas 3,80  
Flasche 19,80  
zur Mitnahme 9,80



**Jahrgangsbier**  
2016 **Edition Fiedler** Bier  
India Pale Ale  
Privatbrauerei Hofmann, Pahres  
0,25l 6,80  
Flasche 0,75l 19,80  
zur Mitnahme 15,00



**Digestif**  
**Edition Fiedler** Williamsbirne naturtrüb  
Brennerei Rebhann, Kammerforst  
2cl 2,80 - 4cl 4,50  
zur Mitnahme Flasche 0,5l 24,00

# GETRÄNKE-EMPFEHLUNGEN

## Aperitifempfehlung zum Appetit holen & Spritziges

Edition Fiedler Franken-Secco  
mit fränkischem Holunderblütenlikör 4,20

„Hopferol“

Hofmann Pils vom Fass mit Aperol 3,80

### **Bier des Monats**

Heller Bock vom Faß  
0,25l 2,80 - 0,5l 3,80

### **Wein des Monats**

2016 Silvaner Springinsfeld  
QbA, trocken, 12,5%  
Christian Stahl, Auernhofen  
0,1l 5,00 - Schoppen 0,25l 8,20 - Flasche 0,75l 22,00

## VORSPEISEN

### für den perfekten Einstieg

Sauerer Zipfel aus dem Zwiebelsud mit Bauernbrot 5,00

Sommersalat mit Kirschtomaten und gebratenen Pfifferlingen 8,50

Rehcarpaccio mit Olivenöl mariniert mit gebratenen Pfifferlingen 11,80

## SUPPEN

### zum Auslöffeln

Tagessuppe 3,80

Kremsuppe von frischen Pfifferlingen mit Speck und Crôutons 5,60



# MENÜ TRADITION

## Fränkisch deftige Leckerbissen

Tagessuppe

\*\*\*

Ofenfrisches Schäufole mit Sauerkraut und rohem Kloß

\*\*\*

Glasierte Erdbeeren mit Vanilleeis

21,80

# MENÜ DER JAHRESZEIT

## Sommermenü

Matjesfilet „Hausfrauenart“

\*\*\*

Rinderrücken auf hausgemachten Bandnudeln  
mit Pfifferlingen in Rahm und Marktgemüse

\*\*\*

Beerensalat mit hausgemachtem Zitroneneis

32,80

# BIERKULINARIUM

## mit begleitenden Bieren

Hopferol

\*\*\*

Rehcarpaccio in Olivenöl mariniert

2016 Fiedler`s Pale Ale

\*\*\*

Kremsuppe von Pfifferlingen mit Speck und Crôutons

Heller Bock vom Faß

\*\*\*

Ochsenbacken im Braumalzsud geschmort  
auf Mairüben mit Brezenknödel

Pauwel Kwak, Belgien

\*\*\*

Bieramisu

Doppelbock „gestachelt“

Menü incl. Bieraperitif und begleitender Biere

3 Gänge (ohne Vorspeise) mit Bieren 39,00

4 Gänge mit Bieren 49,00

ZUM MENÜ

### Weinempfehlung

2015 Weißer Burgunder

Randersacker Marsberg

QbA, trocken, 12,5%

Störlein & Krenig, Randersacker

0,1l 3,70

Schoppen 0,25l 5,80

Bocksbeutel 0,75l 16,60

### Bierempfehlung

Heller Bock vom Fass

Privatbrauerei Hofmann

0,25l 2,80 - 0,5l 3,80

ZUM MENÜ

### Weinempfehlung

2015 Spätburgunder

Röttinger Feuerstein

QbA, trocken, 13,5%

Alois Hofmann, Röttingen

0,1l / 3,70

Schoppen 0,25l / 5,90

Flasche 0,75l / 16,90

### Bierempfehlung

Rotfränkisch

Landwehrbräu, Reichelshofen

0,33l 2,80



GUTSCHEIN  
BIERKULINARIUM

3 Gänge ab 39,00

4 Gänge ab 49,00

5 Gänge ab 59,00

6 Gänge ab 69,00

GUTSCHEIN  
CANDLE LIGHT DINNER

3 Gänge ab 30,00

4 Gänge ab 37,00

5 Gänge ab 47,00

6 Gänge ab 50,00

GUTSCHEIN  
FONDUE-ABEND  
ab 25,00

# FRISCHE PFIFFERLINGE

ZU DEN PFIFFERLINGEN

## **Aperitifempfehlung**

Edition Fiedler Secco  
mit fränkischem Weinbergspfirsich

## **Weinempfehlung**

2016 Nachschlag  
Sommer-Cuvée  
QbA, trocken, 11,5%  
Stahl, Auernhofen  
0,1l / 3,00  
Schoppen 0,25l / 4,80  
Flasche 0,75l / 13,70

2015 Spätburgunder  
Röttinger Feuerstein  
QbA, trocken, 13,5%  
Alois Hofmann, Röttingen  
0,1l / 3,70  
Schoppen 0,25l / 5,90  
Flasche 0,75l / 16,90

## **Vorspeise**

Sommersalat mit gebratenen Pfifferlingen 8,50  
Rehcarpaccio mit Olivenöl mariniert und gebratenen Pfifferlingen  
11,80

## **Suppen**

Kremsuppe von Pfifferlingen mit Speck und Crôutons 5,60

## **Hauptgerichte**

Pfifferlinge in Rahm  
mit böhmischen Knödeln und Salatteller 14,80

Pfifferlinge mit Speck und Ei  
dazu Dampfkartoffeln und Salatteller 14,80

Feinschmeckerschnitzel mit Pfifferlingen und Spinat gefüllt  
dazu Ofenkartoffel mit Sauerrahm 14,80

Rinderrücken auf hausgemachten Bandnudeln  
mit frischen Pfifferlingen in Rahm und glasiertes Gemüse 23,80

Dry Aged Rinderfilet mit großen Sommersalat  
gebratenen Pfifferlingen und Knoblauchbrot 29,80

ZU DEN HAUPTGERICHTEN

**Weinempfehlung**

2016 Nachschlag  
Weißweincuvée  
QbA, trocken, 11,5%  
Stahl, Auernhofen  
0,1l / 3,00  
Schoppen 0,25l / 4,80  
Flasche 0,75l / 13,70

2016 Rotling  
QbA, trocken, 11,5%  
Hans Wirsching, Iphofen  
0,1l 3,20  
Schoppen 0,25l 5,10  
Flasche 0,75l 14,60

2015 Domina  
Obereisenheimer Höll  
QbA, trocken, 13%  
Max Müller 1, Volkach  
0,1l / 3,70  
Schoppen 0,25l / 5,80  
Bocksbeutel 0,75l / 16,60

**Bierempfehlung**

Bitter 42  
Brauerei Rittmeyer, Hallerndorf  
0,33 / 4,00

# HAUPTGERICHTE

## Fränkische Klassiker

Fränkische Bratwürste mit Sauerkraut und Bauernbrot 6,80  
Saure Zipfel aus dem Zwiebelsud mit Bauernbrot 6,80  
Ofenfrisches Schäufole mit Sauerkraut und rohem Kloß 11,80

## Rind

Ochsenbacken im Braumalzsud geschmort  
auf Mairüben mit Brezenknödel 15,80

## Kalb

Kalbsleber mit Röstzwiebeln  
dazu pochiertes Apfel, Kartoffelbrei und Salatteller 15,80

## unser Klassiker

Oberroßbacher Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken  
mit Marktgemüse und Bratkartoffeln 19,80

## Zicklein

Zicklein aus dem Steigerwald  
mit Rahmwirsing und gratinierten Kartoffeln 21,80

## Fisch

Hausgemachte Bandnudeln mit Edelfischen  
und Sommergemüse in Frankensektsouße 19,80

## Jetzt ist Matjeszeit (Frischer Primtjes aus Holland)

Matjesfilets „Hausfrauenart“  
mit Dampfkartoffeln 11,80

Matjesfilets  
auf Speckbohnen mit Bratkartoffeln 12,50



# STEAKKARTE

## Schnitzel

Schnitzel "Wiener Art" 220g 7,80

## Geflügel

Truthahnsteak (Bio) mit Kräuterbutter 250g 9,80

## Rind

Roastbeef (Argentinien) mit Kräuterbutter 280g 17,80

Dry Aged Rinderfilet (John Stone) mit Kräuterbutter 250g 26,80

Rib Eye Steak (Argentinien) mit Kräuterbutter 350g 24,80

## Lamm

Lammhüfte mit Knoblauchbutter 280g 15,80

## Garnelen

Riesengarnelen Stück 2,80

zu allen Steakgerichten servieren wir einen Salatteller

Großer Salatteller Aufpreis 1,50

dazu empfehlen wir:

### Gemüsebeilagen

Knoblauchbrot

Speckbohnen

Gebratenes Marktgemüse

je Beilage 3,50

### Kartoffelbeilagen

Steak-House Pommes frites

Salzkartoffeln

Kartoffelrösti

Bratkartoffeln

Ofenkartoffel mit Sauerrahm

je Beilage 3,00

# BROTZEIT

ist die schönste Zeit

Hausgemachter Wurstsalat mit Brot 6,00

Portion Bauernschinken mit Brot 7,80

Obatzter - angemachter Camembert 5,80

## ZU DEN STEAKGERICHTEN

### Weinempfehlung

2016 Edition Fiedler Silvaner

Kabinett, trocken, 12%

Weingut Max Müller 1, Volkach

0,1l 3,30

Schoppen 0,25l 5,20

Bocksbeutel 0,75l 14,90

2016 Dornfelder

QbA, trocken, 13,5%

Herbert & Thomas Düll, Ipsheim

0,1l 3,20

Schoppen 0,25l 5,00

Flasche 0,75l 14,30

2012 Copertino Riserva

DOC, trocken, 13%

Epicuro Campanien

0,1l 3,30

Schoppen 0,25l 5,20

Flasche 0,75l 14,90

### Bierempfehlung

Saint Archer, IPA

Saint Archer, USA

Flasche 0,33l 9,00

## ZUR BROTZEIT

### Bierempfehlung

Hofmann Lagerbier vom Fass

aus dem Steinkrug

Privatbrauerei Hofmann, Pahres

0,25l 2,00

0,5l 2,80



## Die Seite für unsere kleinen Gäste

„Moritz“  
mag am Liebsten  
Kloß mit Sosse - sonst nix!  
3,80

„Magdalena“  
unsere süsse Maus  
will Kartoffelpuffer mit Apfelmus  
4,80

Pomm „Fritz“  
mit Ketchup  
3,80

Echte „Neandertaler“,  
wollen immer  
Schnitzel mit Pommes  
6,80

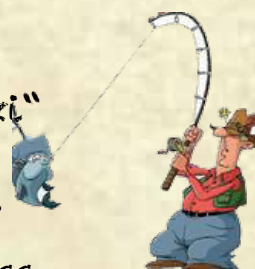
Der Aischgrundfischer „Fränki“  
angelt uns immer  
frischen Fisch aus der Aisch  
und wir machen dann ein  
gebratenes Filet mit Dampfkartoffeln  
8,90

„Franken Fregger“  
bekommen gern einen Teller  
wenn sie vom Teller der Eltern klauen  
„kostet nix“

Der „Neustädter Geissbock“ meckert  
wenn er nach dem Essen  
kein Eis mit Sahne bekommt  
Kugel 1,80



**Bierempfehlung**  
Karamalz  
Kraftbier mit Karamellnoten  
Gesund wie Brot, nur flüssig  
Flasche 0,33l 2,60



# NACHTISCH

## für echte Naschkatzen

- Bieramisu mit Erdbeermark 7,00  
Beerensalat mit hausgemachtem Erdbeereis 7,80  
Crème Brûlée mit hausgemachtem Schokoladeneis 6,80  
Glasierte Erdbeeren mit hausgemachtem Vanilleeis 7,00

## Hausgemachtes Eis

- Bourbon-Vanille  
Schokolade  
Erdbeereis  
Bockbiereis  
Kugel 1,80

## Drei In Einem

- Kugel hausgemachtes Bockbiereis  
mit Espresso oder Cappuccino und Digestif von der Schnapsbar 6,20

# KÄSE

## Allein oder zu zweit

- Käseauswahl von Bernard Antony  
5 - 6 Sorten 9,80  
8 - 11 Sorten 14,00

- Obatzter (angemachter Camembert) mit Brot 5,80

## ZUM DESSERT

- Espresso 2,00  
Cappuccino 2,50

## Bierempfehlung

- Liefmans Fruitesse  
3,8% vol.  
Lindemans, Belgien  
Flasche 0,25l 3,80

## ZUR VERDAUUNG

## von unserer Schnapsbar

- Edition Fiedler  
naturtrübe Williamsbirne

- Fränkischer Roter Zwetschgen  
Fränkischer Quittenbrand  
Fränkischer Mirabellenbrand  
Fränkischer Kirschbrand  
Fränkischer Schlehenbrand  
2,80

## ZUM KÄSE

## Weinempfehlung

- 2008 Silvaner  
Beerenauslese, edelsüß, 10%  
Weingut Störlein & Krenig  
5cl 6,00  
Flasche 0,375l 39,00

## Bierempfehlung

- Doppelbock  
„auf Wunsch gestachelt“  
Stammwürze 19,3°, 7,5%  
Brauerei Hofmann, Pahres  
Flasche 0,33l 3,80