

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 heimischen Teichwirten
Delta Fisch, Hamburg

Gemüse/Salate/Obst

Obstkorb, Neustadt a. d. Aisch
Roland Zieracker, Prichsenstadt

Grundnahrungsmittel

GV Täuber, Neustadt a. d. Aisch

Käsespezialitäten/Milchprodukte

Milchhof Ströbel, Trautskirchen

Brot/Backwaren

Bäckerei Goldjunge, Langenzenn
Hofladen Rudi Bährlein, Baudenbach
Bäckerei Merkel, Ipsheim

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

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

28,00

CANDLE LIGHT DINNER

romantisch gedeckter Tisch bei Kerzenschein

3 Gänge (Glas Sekt, Suppe, Hauptgericht, Nachtisch) 35,00 / mit Weinbegleitung 45,00

4 Gänge (mit Vorspeise) 40,00 / mit Weinbegleitung 55,00

5 Gänge (mit warmem Zwischengang) 50,00 / mit Weinbegleitung 70,00

6 Gänge (mit Käse) 55,00 / mit Weinbegleitung 75,00

BIERKULINARIUM

Franken Heimat der Biere

3 Gänge (Bieraperitif - Suppe - Hauptgang - Nachtisch) 40,00

4 Gänge (mit Vorspeise) 50,00

5 Gänge (mit warmem Zwischengericht) 60,00

6 Gänge (mit Käse) 70,00

UNSERE MARKE

Edition Fiedler



Klassisches Franken
2017 **Edition Fiedler** Silvaner
Kabinett, trocken, 12%
Weingut Max Müller 1, Volkach
0,1 l | 3,30 - 0,25 l | 5,20
Bocksbeutel 0,75 l | 14,90
zur Mitnahme 8,00



2016 **Edition Fiedler** Rotweincuvée Holzfass
QbA, trocken, 13%
Weingut Hofmann, Ipsheim
0,1 l | 3,70 - 0,25 l | 5,90
Flasche 0,75 l | 16,90
zur Mitnahme 12,00



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



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



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

GETRÄNKE-EMPFEHLUNGEN

Aperitifempfehlung zum Appetit holen & Spritziges

Edition Fiedler Franken-Secco
mit fränkischem Rhabarber-Likör 4,20

„Hopferol“

Hofmann Pils vom Fass mit Aperol 3,80

Bier des Monats

Alt Pahreser dunkel vom Faß
0,3l 2,40 - 0,5l 3,00

Wein des Monats

2014 Pinot „M“
QbA, trocken, 13%
Störrlein & Krenig, Randersacker
0,1l 4,90 - Schoppen 0,25l 8,10 - Bocksbeutel 0,75l 21,00

VORSPEISEN

für den perfekten Einstieg

Sauerer Zipfel aus dem Zwiebelsud mit Bauernbrot 5,00

Feldsalat mit Speck und Crôutons 7,00

Gebratene Gänseleber auf Apfel-Zwiebel-Gemüse 8,90

Rehcarpaccio in Olivenöl mariniert mit gebratenen Pilzen 11,80

SUPPEN

zum Auslöffeln

Tagessuppe 3,80

Kürbiskremsuppe mit Kernöl und hausgebeiztem Lachs 5,60

Aischgürnder Karpfenbouillabaisse mit Krebsen 8,00

MENÜ TRADITION

Fränkisch deftige Leckerbissen

Tagessuppe

Ofenfrisches Schäufele mit Sauerkraut und rohem Kloß⁵

Zwetschgenkompott mit hausgemachtem Vanilleeis

22,00

MENÜ DER JAHRESZEIT

Kürbiskremsuppe mit Kernöl und Lachsforelle

Rehschulter in Spätburgunder geschmort
dazu Blaukraut, Preiselbeeren und Brezenknödel

Creme Brulee mit hausgemachtem Zwetschgeneis

29,00

ZUM MENÜ

Weinempfehlung

2017 Bacchus

Ipsheimer Burgberg

QbA, trocken, 11,5%

Herbert & Thomas Düll, Ipsheim
0,1l 2,80

Schoppen 0,25l 3,80

Flasche 1,0l 14,50

Bierempfehlung

Alt Pahreser dunkel vom Faß

Privatbrauerei Hofmann

0,5l 3,00

ZUM MENÜ

Weinempfehlung

2012 Spätburgunder vom Keuper

QbA, trocken, 13,5%

Brügel, Greuth

0,1l / 3,70

Schoppen 0,25l / 5,90

Flasche 0,75l / 17,00

GUTSCHEIN BIERKULINARIUM

3 Gänge ab 40,00

4 Gänge ab 50,00

5 Gänge ab 60,00

6 Gänge ab 70,00

GUTSCHEIN CANDLE LIGHT DINNER

3 Gänge ab 35,00

4 Gänge ab 40,00

5 Gänge ab 50,00

6 Gänge ab 55,00

GUTSCHEIN FONDUE-ABEND ab 28,00

HAUSGEFLÜGEL ZUR MARTINIZEIT

Vorspeise

Gebratene Gänseleber
auf Apfel-Zwiebel-Gemüse 8,90

Hauptgerichte

1/2 Bauernente
mit Blaukraut und rohem Kloß 15,80

1/4 Martinigans
mit rohem Kloß, dazu Sellerie- und Feldsalat 24,80

Nachtisch

Karthäuserklöße mit Vanillesoße 7,00

zum Geflügel

2012 Spätburgunder vom Keuper
QbA, trocken, 13,5%
Brügel, Greuth
0,1l / 3,70
Schoppen 0,25l / 5,80
Flasche 0,75l / 16,60

Bierempfehlung

Hofmann Doppelbock
0,33 / 3,80

MARTINIMENÜ

Vorspeise - Hauptgericht - Nachtisch

mit Ente 30,00

mit Gans 39,00



Kennen Sie die Legende von der Martinsgans, denn diese sagt, daß Martin wegen seiner Wohltätigkeit überall bekannt war, und als der Bischof von Tours starb, wollte man ihn zum Nachfolger wählen. Aber Martins Bescheidenheit war so groß, daß er sich im Gänsestall versteckte. Die Menschen suchten überall und in der Nacht auch mit Laternen nach dem guten Mann. Und als die Gänse sich laut kreischend über den Eindringling beschwerten, fand man Martin dann auch. 371 nach Christus wurde Martin der Bischof von Tours. Sein Andenken überdauerte die Jahrhunderte: Noch heute folgt man mit Liedern und Laternen dem Martinsmann und verspeist anschließend seine Verräter, die Martinsgänse.



ZU DEN HAUPTGERICHTEN

Weinempfehlung

2017 Scheurebe

QbA, trocken, 12,5%

Hans Wirsching, Iphofen

0,1l / 3,70

Schoppen 0,25l / 5,60

Flasche 0,75l / 15,40

2017 Weißber Burgunder

Randersacker Marsberg TRIAS

QbA, trocken, 12,5%

Störrlein & Krenig, Randersacker

0,1l / 3,70

Schoppen 0,25l / 5,90

Flasche 0,75l / 17,00

2012 Spätburgunder vom Keuper

QbA, trocken, 13%

Brügel, Greuth

0,1l / 3,70

Schoppen 0,25l / 5,90

Flasche 0,75l / 17,00

HAUPTGERICHTE

Fränkische Klassiker

Fränkische Bratwürste mit Sauerkraut und Bauernbrot 7,50

Saure Zipfel aus dem Zwiebelsud mit Bauernbrot 7,50

Ofenfrisches Schäufole mit Sauerkraut und rohem Kloß⁵ 12,50

Kalb

Kalbsleber mit Röstzwiebeln

dazu pochiertes Apfel, Kartoffelbrei und Salatteller 15,80

Schwein

Feinschmeckerschnitzel mit Pilzen und Spinat gefüllt

dazu Ofenkartoffel mit Sauerrahm 15,80

unser Klassiker

Oberroßbacher Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken

mit Marktgemüse und Bratkartoffeln 21,80

Wild aus heimischer Jagd

Rehschulter in Spätburgunder geschmort

mit Blaukraut, Preiselbeeren und Brezenknödel 18,50

AISCHGRÜNDER KARPFFEN

frisch aus unserem Bassin

Karpfen in Butterschmalz gebacken

mit Kartoffelsalat und Endivien 11,80

Pfefferkarpfen in Butterschmalz gebacken

mit Kartoffelsalat und Endivien 12,50

Karpfen „blau“ aus dem Frankenweinsud

mit zerlassener Butter, Sahnemeerrettich,

Dampfkartoffeln und Salatteller 13,80

Karpfenfilet in Butter gebraten

auf Apfel-Zwiebel-Gemüse mit Bamberger Hörnchen 14,80

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

Lamm

Lammhüfte mit Knoblauchbutter 280g 15,80

Garnelen

Riesengarnelen Stück 3,00

zu allen Steakgerichten servieren wir einen Salatteller

Großer Salatteller Aufpreis 2,00

dazu empfehlen wir:

Gemüsebeilagen

Knoblauchbrot

Grüne Bohnen

Gebratenes Marktgemüse

je Beilage 3,50

Kartoffelbeilagen

Steak-House Pommes frites

Salzkartoffeln

Kartoffelrösti

Bratkartoffeln

Ofenkartoffel mit Sauerrahm

je Beilage 3,50

BROTZEIT

ist die schönste Zeit

Hausgemachter Wurstsalat⁸ mit Brot 6,00

Portion Bauernschinken⁶ mit Brot 7,80

Obatzter - angemachter Camembert 5,80

ZU DEN STEAKGERICHTEN

Weinempfehlung

2017 Silvaner Edition Fiedler

QbA, trocken, 12%

Max Müller 1, Volkach

0,1l 3,50

Schoppen 0,25l 5,50

Bocksbeutel 0,75l 15,00

2016 Dornfelder

QbA, trocken, 13,5%

Herbert & Thomas Düll, Ipsheim

0,1l 3,20

Schoppen 0,25l 5,00

Flasche 0,75 14,30

ZUR BROTZEIT

Bierempfehlung

Hofmann Lagerbier vom Fass

aus dem Steinkrug

Privatbrauerei Hofmann, Pahres

0,25l 2,20

0,5l 3,00

Die Seite für unsere kleinen Gäste

„Moritz“
mag am liebsten
Kloß^s mit Sosse - sonst nix!
4,00

„Magdalena“
will Kartoffelpuffer mit Apfelmus
6,00

Pomm „Fritz“
mit Ketchup
4,00

Echte „Neandertaler“
wollen immer
Schnitzel mit Pommes
7,50

Der Aischgrundfischer „Fränki“
angelt uns immer
frischen Fisch aus der Aisch
und wir machen dann ein
gebratenes Filet mit Dampfkartoffeln
9,80

„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

Crème Brûlée mit hausgemachtem Erdbeereis 6,80

Zwetschgenkompott mit Bourbon-Vanilleeis 7,00

Karthäuserklöße mit Vanillesoße 7,50

Hausgemachtes Eis

Bourbon-Vanille

Schokolade

Bockbiereis

Zwetschgeneis

Kugel 1,80

Drei In Einem

Kugel hausgemachtes Bockbiereis

mit Espresso oder Cappuccino und Digestif von der Schnapsbar 6,50

ZUM DESSERT

Espresso 2,00

Cappuccino 2,50

Bierempfehlung

Hofmann Doppelbock

Flasche 0,33l

3,50

ZUR VERDAUUNG

von unserer Schnapsbar

Edition Fiedler

naturtrübe Williamsbirne

Fränkischer Roter Zwetschgen

Fränkischer Quittenbrand

Fränkischer Mirabellenbrand

Fränkischer Kirschbrand

Fränkischer Schlehenbrand

2,80