

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
Roland Zieracker, Prichsenstadt

Grundnahrungsmittel

GV Täuber, Neustadt a. d. Aisch

Käsespezialitäten/Milchprodukte

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



2015 **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 Weinbergspirsich-Likör 4,20

„Hopferol“

Hofmann Pils vom Fass mit Aperol 3,80

Bier des Monats

Alt Pahreser dunkel vom Faß

0,25l 2,20 - 0,5l 3,00

Wein des Monats

2014 Pinot „M“ Edition Christiane

QbA, trocken, 13%

Störrlein & Krenig, Randersacker

0,1l 4,90 - Schoppen 0,25l 8,10 - Flasche 0,75l 21,00

VORSPEISEN

für den perfekten Einstieg

Sauerer Zipfel aus dem Zwiebelsud mit Bauernbrot 5,00

Frühlingsalat mit Kirschtomaten und Sprossen 5,80

Rindercarpaccio mit Olivenöl mariniert mit gebratenen Pilzen 11,80

3 Gegrillte Riesengarnlen auf Spargel mit Parmesan und Olivenöl 12,80

SUPPEN

zum Auslöffeln

Tagessuppe 3,80

Spargelsud mit Ei 3,50

Spargelkremsuppe mit hausgebeiztem Lachs 5,60

Bärlauchkremsuppe mit Garnelen 5,60

ZUM SPARGEL

Aperitifempfehlung

Edition Fiedler Secco
mit fränkischem Weinbergspfirsich
4,20

Weinempfehlung

2016 Silvaner
Edition Fiedler
QbA, trocken, 11,5%
Max Müller 1, Vokach
0,1l / 3,30
Schoppen 0,25l / 5,20
Bocksbeutel 0,75l / 14,90

2016 Riesling
QbA, trocken, 12%
Wirsching, Iphofen
0,1l / 3,30
Schoppen 0,25l / 5,20
Flasche 0,75l / 14,90

FRÄNKISCHER SPARGEL

aus Prichsenstadt / Klasse 1A

Vorspeise

3 Riesengarnelen vom Grill
auf Spargel mit Parmesan und Olivenöl 12,80

Suppen

Spargelsud mit Ei 3,50
Spargelkremsuppe mit hausgebeiztem Lachs 5,60

Spargel (Portion 500g)

Salatspargel 15,80
Butterspargel 15,80
Spargel mit Hollandaise 16,50

zum Spargel servieren wir Dampfkartoffeln

dazu empfehlen wir

1 Paar fränkische Bratwürste 5,80
Wachholderschinken 9,80
Combi (Bratwurst und Wacholderschinken) 9,50
Kleines Kalbschnitzel 11,00
Dry Aged Rinderfilet (150g) 19,50
Zander in Butter gebraten 11,00

MENÜ TRADITION

Fränkisch deftige Leckerbissen

Tagessuppe

Ofenfrisches Schäufole mit Sauerkraut und rohem Kloß

1 Kugel hausgemachtes Bockbiereis

16,80

MENÜ DER JAHRESZEIT

Feldsalat mit Speck und Crôutons

Skrei in Butter gebraten

auf Tomaten-Lauch-Gemüse mit Kartoffelstampf

Crème Brûlée mit hausgemachtem Mandarinen-Eis

29,80

BIERKULINARIUM

mit begleitenden Bieren

Hopferol

Rehcarpaccio in Olivenöl mariniert

2016 Fiedler's Pale Ale

Topinamburkremesuppe mit Speck und Crôutons

Rotfränkisch

Rinderrücken vom Grill

dazu gebratenes Gemüse und Ofenkartoffel mit Sauerrahm

Marie's Rendezvous TAP X

Karthäuserklöße mit Vanillesoße

Doppelbock vom Faß „gestachelt“

Menü incl. Bieraperitif und begleitender Biere

3 Gänge (ohne Vorspeise) mit Bieren 40,00

4 Gänge mit Bieren 50,00

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

Privatbrauerei Hofmann

0,5l 3,00

ZUM MENÜ

Weinempfehlung

2016 Scheurebe

QbA, feinfruchtig, 10,5%

Max Müller 1, Volkach

0,1l / 3,30

Schoppen 0,25l / 5,30

Flasche 0,75l / 15,40

Bierempfehlung

Rotfränkisch

Landwehrbräu, Reichelshofen

0,33l 2,80



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

ZU DEN HAUPTGERICHTEN

Weinempfehlung

2016 Riesling

QbA, trocken, 12,5%

Hans Wirsching, Iphofen

0,1l / 3,30

Schoppen 0,25l / 5,20

Flasche 0,75l / 14,90

2015 Weißer Burgunder

QbA, trocken, 13%

Krenig & Störrlein, Randersacker

0,1l / 3,70

Schoppen 0,25l / 5,80

Bocksbeutel 0,75l / 16,60

2016 Regent

QbA, trocken, 13%

Michael Heindel, Ipsheim

0,1l / 3,50

Schoppen 0,25l / 5,00

Flasche 0,75l / 14,90

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

Schwein

Schweinemedailles in Pilzrahmsoße
mit Marktgemüse und Kartoffelrösti 15,80

Kalb

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

Rind

Fränkischer Sauerbraten
mit Blaukraut und rohem Kloß 14,80

Gekochter Tafelspitz
mit Meerrettichsoße, Preiselbeeren und Dampfkartoffeln 14,80

Lamm

Geschmorte Lammhaxe
auf Speckbohnen mit gratinierten Kartoffeln 17,80

unser Klassiker

Oberroßbacher Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken
mit Marktgemüse und Bratkartoffeln 21,80

Fisch

Skrei in Butter gebraten
auf Tomaten-Lauch-Gemüse mit Kartoffelstampf 19,50

Waller „blau“ frisch aus dem Bassin
im Frakenweinsud mit Wurzelgemüse
dazu zerlassener Butter, Sahnemeerrettich und Salzkartoffeln 23,00

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 1,80

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

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 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

Crème Brûlée mit hausgemachtem Himbeereis 6,80
Karthäuserklöße mit Vanillesoße 7,00

Hausgemachtes Eis

Bourbon-Vanille
Schokolade
Bockbiereis
Himbeereis
Kugel 1,80

Drei In Einem

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

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

Apple Lambic
3,5% vol.
Flasche 0,375l 4,50

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

2016 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