Speisekarte 2024

BÜTTNER STUBEN
RESTAURANT & CATERING

Termine:

Ab sofort	**Waldhaus Einsiedel offen** Biergarten im Gramschatzer Wald, mit Klettergarten und Walderlebniszentrum
Mo bis Mi	**Feiern außerhalb der Öffnungszeiten** Gerne öffnen wir unser Restaurant auch an einen Montag bis Mittwoch für Ihre Geburtstags- oder Weihnachtsfeier oder Trauerfall.
Reservieren	**Konfirmation** Denken Sie bitte rechtzeitig daran einen Tisch bei uns zu reservieren.

Bewerten Sie uns auf:

Google yelp tripadvisor facebook

Wenn es Ihnen bei uns gefallen hat, dann bewerten Sie uns bitte mit 5 Sternen. Wenn nicht - reden Sie mit uns oder schreiben eine Mail an info@buettnerstuben.de.
Sie helfen uns dadurch, unseren Service oder unsere Küche evtl. zu verbessern. Leider werden in der schnelllebigen Zeit immer öfters nur Bewertungen abgegeben, wenn es einem nicht zugesagt hat. Umso mehr würden wir uns freuen, wenn Sie uns auch bewerten würden, wenn Sie mit allem zufrieden waren.

Ihr fränkisches Restaurant
in der Region
Büttnerstuben
herzhaft vegetarisch vegan

Verehrte Gäste, benötigen Sie eine Liste mit Allergenen oder Zusatzstoffen, teilen Sie das bitte unserem Personal mit.

Vorspeisen

		€
hausgebeizter Lachs mit Kartoffelrösti, Kräuterquark und Salatbouquet	Vorspeise	12
	Hauptgang	17
Schafskäse im Speckmantel gebraten und mit Blütenhonig karamellisiert an knackigem Salat und Weißbrot		11,5

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Leberklößchen und hausgemachten Schwimmerle	6,0
Spargelcreme-Suppe mit Spargelstückchen	8,0

Große Salate

Alle Salatteller werden mit frischen Blattsalaten der Saison, hausgemachtem Krautsalat und wechselndem Rohkostsalat gereicht. Garniert mit Eier-, Gurken- und Tomatenscheiben sowie gerösteten Körnern (Sonnenblumen und Kürbiskerne).

	Mittlerer	Großer
mit gebratenem Saiblingsfilet	15	17
mit frisch gegrillten Hähnchenstreifen	13	14
Beilagensalat		5

Wildgerichte

Wildschweinbraten aus heimischen Wäldern dazu Kartoffelklöße, Preiselbeersoße, Rotkraut und Preiselbeer Birne	23

Ihr fränkisches Restaurant
in der Region
Büttnerstuben
herzhaft vegetarisch vegan

Hauptgerichte

	€
Blaue Zipfel von unserem Hausmetzger im Sud, mit Gemüse & Zwiebeln, dazu Schwarzbrot	10,5
Fränkische mittelgrobe Bratwürste von unserem Hausmetzger mit Weinsauerkraut und Schwarzbrot	12
Schweinebraten dazu Kartoffelklöße, hausgemachte Bratensoße und Beilagen Salat	19
Medaillons vom fränkischen Schweinefilet mit selbstgemachte Bärlauchspätzle, auf Cognac-Pfefferrahmsoße	24
Tafelspitz mit hausgemachter Meerrettichsoße, Bandnudeln und Preiselbeeren	21
Sauerbraten mit Kartoffelklößen und Apfelrotkohl	21,5
Bärlauch-Cordon Bleu Cordon-Bleu mit Schafskäse und Bärlauch gefüllt mit Kartoffelrösti	18
Zwiebelrostbraten vom deutschen Jungbullen mit Bratkartoffeln und Zwiebelsoße	24
Jägerschnitzel (natur) mit einer Speck-Zwiebel-Champignonsoße, dazu Kroketten	16
Zellinger Saiblingsfilet auf Rahmsauerkraut, dazu Kartoffel-Sellerie-Püree	23,5
Kalbsfleischküchlein mit Salzkartoffeln und Spargelgemüse	20,5
Apfelrotkohl oder Rahmsauerkraut	4,5
Spargelgemüse	7,5

Vegetarische und vegane Hauptgerichte

Spargelravioli mit grünem Spargel	17,5
Veganes Thaicurry mit Reisduett (Zucchini, Paprika, Karotte, Sojabohnen, Zuckerschoten)	15,5

Umbestellungen kosten 1,50 €

Impressionen von Veranstaltungen

BÜTTNER STUBEN
RESTAURANT & CATERING

So könnte auch Ihre Veranstaltung in den Mainfrankensälen aussehen.
Wir beraten Sie gerne, egal ob Privat- oder Geschäftsfeier ansteht.