



Ihr fränkisches Restaurant und
Cateringpartner in der Region

Büttnerstuben

herzhaft vegetarisch vegan

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.



* Wir setzen auf Eigenverantwortung.

* Um kontaktlos zu bestellen, scannen Sie den **QR-Code auf dem Tisch**. Hier haben Sie auch Zugriff auf die Speise- und Getränkekarte.

Digitale Visitenkarte

**Gerne servieren wir Ihnen auf Vorbestellung:
ganze Gänse und auch Enten...**
(gerne auch vakuum verpackt für zu Hause zum warm machen)

Ab sofort Montags immer geöffnet und es gibt Kesselfleisch!
Gerne vorreservieren!

Freedom Rebels Gin aus Berlin (gerne probieren 😊)
0,5l Flasche 29 €

2021er Müller Thurgau Bocksbeutel, trocken, Gebr. Geiger jun.
0,25l 4,2 €

Vorspeisen

Kürbis-Ingwersuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbisöl	€ 6,5
Rinderkraftbrühe mit Leberklösschen und Schwimmerle	€ 6
Kürbisbruschetta mit Parmesan und Rucola	€ 6,5

Salat

großer Salatteller mit gebratenen Putenbruststreifen	13
großer Salatteller mit Schinken und Käse mit Hausdressing, wechselndem Rohkostsalat, Körnern, garniert mit Ei, Tomate und Gurke	12
Beilagen Salat	4

Hauptgerichte

Schweinebraten , mit Bratensoße und dazu Kartoffelklöße	€ 14
Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein mit Pommes & Beilagen Salat	17
Champignonschnitzel vom Schwein mit Champignonrahmssoße, Spätzle und Beilagen Salat	18
Fränkische Medaillons vom Schwein , auf Champignonrahmssoße und selbstgemachte Spätzle	20
Ofenfrische Schweinehaxe mit Kartoffelklößen & Krautsalat	19
Fränkischer Sauerbraten dazu Kartoffelklöße und Rotkraut	20
Hüftsteak mit Pfeffersoße und Kartoffelrösti	19
Tafelspitz mit selbstgemachter Meerrettichsoße, breiten Bandnudeln	20
½ gefüllte Ente mit Kartoffelklößen und Rotkraut	22
ofenfrische Gänsebrust dazu Kartoffelklöße und Rotkraut	24
Puten-Kürbisgeschnetzeltes mit breiten Bandnudeln	14
Selbstgemachte Wildfleischküchle mit Kartoffeln & Wirsing	18
Rehrbraten aus heimischen Wäldern mit Preiselbeerssoße und Kartoffelklößen	19
Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Salzkartoffeln	12
Vegane Süßkartoffelpfanne mit Reis	14

Umbestellungen kosten 1 €

Dessert

Unser Eis wird vom „Hier und Jetzt“ in Würzburg produziert. Nur natürliche Zutaten und keine Konservierungsstoffe werden hier verwendet.

Gebratener Zimtapfel mit Vanilleeis im Walnussmantel	7
Kirschbecher , 3 Kugeln Schokoladeneis mit heißen Sauerkirschen und Sahne	6,6
Coupe Dänemark , mit 3 Kugeln Vanilleeis, lauwarme Schokosoße und Sahne	6,6
Eierlikörbecher , mit 3 Kugeln Vanilleeis, Eierlikör und Sahne	6,6
Kindereisbecher Anton , 1 Kugel Vanille- & Schokoladeneis, Sahne und Smarties	4