

# LANDGLÜCK

RESTAURANT. GARTEN. KOCHSCHULE.

*Wir begrüßen euch in unserem Restaurant Landglück!*

Verbringt ein paar schöne Stunden in unserem Restaurant und unserem idyllischen Garten umringt von Natur und Grün.

Luiza und Ihr Serviceteam gehen mit einem lockeren Umgang auf eure Wünsche ein und bereiten unbeschwerte Genussmomente bei regionalen und saisonal gekochten Speisen, mit Weinen aus der Umgebung.

Unser Chef und Küchenchef Ronny Marzin steht mit seiner Landglück-Küche für **Handwerk** und **Nachhaltigkeit**. Mit Regionalen Produkten kreieren wir die feinsten Gerichte, von **Klassikern** bis zum **Gourmet-Menü**!

Im Sommer produzieren wir das meiste Gemüse in unserem **hauseigenen Garten** selbst. Das Gemüse und die Salate, die wir zukaufen kommen von den Demeter Betrieben Witt in Weier und Wilhelm in Haslach, Ziegenkäse vom Ziegenhof Maiwald, Forellen von Fischzucht Teufelsloch in Ringelbach, Geflügel von Anne Körkel und Fleisch aus Baden-Württemberg.

Lasst euch auch künftig von unseren Landglück Events inspirieren oder verbringt einen geselligen & lehrreichen Abend in unserer Kochschule.

Gerne planen wir für euch eure Familien- & Firmenfeiern und beraten euch individuell nach euren Wünschen.



*-lichst euer Ronny Marzin  
& sein Landglück Team*

# DAS MENÜ

## EINFACH. ANDERS.

Blattsalate der Saison in Joghurtlimettendressing /  
Spargel / Hausgeräucherter Wildschinken  
als Einzelgericht 12,50

★★★

Cremesüppchen vom Bärlauch / mediterraner  
Ziegenkäseravioli  
als Einzelgericht 9,-

★★★

Filet von der Schwarzwaldforelle à la Ronny  
gebraten mit Ingwer / Knoblauch / Vanille  
als Zwischengang 13,- / Hauptgericht 24,-

★★★

Wildragout / Preiselbeer-Apfel / glasiertes Rotkraut  
als Einzelgericht 28,-

Oder

Tranchen vom Rinderrückensteak rosa gebratenen  
als Einzelgericht 28,-

Oder

Kalbsrücken unter Bärlauch Kruste  
Getrüffeltes Jus  
als Einzelgericht 34,-

Oder

Variation von Edelfischen  
Garnele / Lachsforelle / Zander / Weißweinschaum  
als Einzelgericht 32,-

Zu allen Hauptgängen servieren wir Gemüse der Saison / Selleriepüree und  
Bärlauch-Gnocchi / Tagliatelle oder Pommes nach Wahl

★★★

Variation aus Rhabarber - Schokolade  
Rhabarbertörtchen / Trüffelcreme / Schoko-Krokant

**3 Gang mit Suppe 42,- / 3 Gang mit Vorspeise 48,-**  
**4 Gänge 60,-**

## VEGETARISCHES MENÜ

---

Glasnudelsalat / Avocado / Blattsalate der Saison /  
Joghurt-Sesam-Dressing  
als Einzelgericht 12,-

★★★

Quinoa-Bratling / gebratenes Gemüse /  
Selleriemousse / Strauchtomatensud / Pesto / Parmesan  
als Einzelgericht 17,-

Oder

Tagliatelle / gebratene Waldpilze in Rahm /  
Parmesan / Pesto  
als Einzelgericht 17,-

Oder

„Jeannes Gnocchi“ - zubereitet mit frischem Bärlauch  
angebraten und mit Parmesan verfeinert  
als Einzelgericht 17,-

★★★

Schokoladenkuchen / hausgemachtem Vanilleeis

3 Gang 38,-

# LANDGLÜCK- MENÜ

Gemischter Beilagensalat oder Süsschen nach Tagesangebot

★★★

Schweinelendchen im Speckmantel / Salbei-Rahmsauce  
an Selleriepüree mit glasiertem Gemüse und geschwenkten  
Spätzlen

als Einzelgericht 22,-

★★★

Dreierlei-Dessert

Sorbet / Fruchtsalat / Topfencreme mit Rhabarber  
oder

Das Herrengedeck - Espresso und ein Nesselrieder Schnäpsle

**3 Gang 35,-**

## SPARGELMENÜ

Spargelerdbeersalat / hausgeräucherter Forelle /  
Bunte Blattsalate in Joghurt-Limettendressing

als Einzelgericht 14,-

★★★

Spargel-Schaumsüsschen / mit gebratenen Spitzen

als Einzelgericht 8,-

★★★

Spargel vom Spargelhof Wurth  
Neue Kartoffeln Sauce Hollandaise

als Einzelgericht 22,-

★★★

Dreierlei-Dessert

Sorbet / Fruchtsalat / Topfencreme mit Rhabarber

**3 Gänge 43,-**

**4 Gänge 49,-**

Dazu:

2 Stück Schweinelendchen in Kräutern gebratenen 9,-

Gebratenes Filet von der Lachsforelle 9,-

Paniertes Kalbs-Schnitzel 9,-

Die Speisen sind ausschließlich für den Verzehr im Restaurant!

## LANDGLÜCK- BURGER

---

#hausgemachte Briochebrötchen aus Ur-Getreide (Dinkel, Emmer, Einkorn)  
#ohne Weizen  
Belegt mit #100% Beef #Selbstgekochte BBQ-Soße #Pesto #Wildkräuter

SCHWARZWALDBURGER 21,-  
Schwarzwälder Schinken / Zwiebeln / Pilze

WINZERBURGER 21,-  
Rotweinzwiebeln / Speck

SURF & TURF BURGER 23,-  
Garnelen / Weißkraut aus dem Wok

VEGGIE-BURGER 21,-  
Gemüse-Rösti mit Kartoffel und Quinoa / Gebratenes Gemüse

**Unsere Burger servieren wir mit Pommes oder Kartoffeln und ein  
Dip nach eurer Wahl: Curry / Knoblauch / Kräuter / BBQ**

MARZIN  
EINFACH. ANDERS.

## DIE KLASSIKER

---

Gemischter Beilagen Salat / Joghurt-Limettendressing /  
Ronny's karamellisierten Kürbiskernen / Brotchip 6,20

Rindercarpaccio / Zitronen-Olivenöl / Parmesanraspel /  
Wildkräuter Vorspeise 15,- / Hauptgang 19,-

Schweineschnitzel / Gemüse der Saison / Pommes 15,90

Winzersteak (Rinderrücken) / Röstzwiebeln /  
Rotwein-Jus / Gemüse der Saison / Pommes 28,50