

# 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.

---

Vorspeisenvariation von  
Navette-Rübe / Linsen / Rote Beete / Hausgeräuchertem  
Wildschinken / Kürbis / Feldsalat  
12,50

★★★

Kraftbrühe vom Heimischen Wild / Gemüseeinlage /  
getrübete Klößchen  
12,50

★★★

Gegrillter Oktopus / Zitronenöl / Weißweinschaum  
als Zwischengang 14,- / Hauptgericht 34,-

★★★

Tranchen vom Rinderrückensteak rosa gebraten  
als Einzelgericht 34,-

oder

Kalbsrücken unter Kräuter-Senf-Kruste  
getrübete Rahmsoße  
als Einzelgericht 34,-

oder

Konfierte Entenkeule / Süßkartoffel / Feigenrotkraut  
als Einzelgericht 34,-

★★★

oder

Fisch-Parade

Thunfisch / Wolfsbarsch / Zander / Garnelen  
an Sellerie / Gemüse der Saison / Weissweinschaum

★★★

Dessert-Variation aus Früchten - Schokolade  
12,-

3 Gang mit Vorspeise oder Suppe 54,-  
4 Gänge (welche Gänge sagt Ihr an) 65,-

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

SIR RICHARD 36,-  
(Der Spezial - Gourmet Burger)  
Rinderfilet / Beef Patty / Krustentier / Trüffelmajo /  
gegrillte Banane / Trüffel

Unsere Burger servieren wir mit **Pommes oder Kartoffeln** und ein  
Dip nach eurer Wahl: **Curry / Knoblauch / Kräuter / BBQ**  
Auf Wunsch auch mit Käse oder Ziegenkäse 1€ Aufpreis

## DIE KLASSIKER

### VORSPEISEN

Gemischter Beilagensalat / Joghurt-Limettendressing /  
Ronny's karamellierte Kürbiskerne / Brotchip 6,20

Feldsalat in Joghurt-Limetten-Dressing / Speck /  
Thymian- Croûtons 8,90

„Landglück-Tapas“-Teller  
Verschiedene Bruschetta mit allem, was der Garten hergibt  
mit hausgeräuchertem Wildschinken und Ziegenkäse  
als Vorspeisenplatte auf den Tisch 8,- pro Person oder als Einzelgericht VSP 14,-

**Die Speisen sind ausschließlich für den Verzehr im Restaurant!**

Rindercarpaccio / Zitronen-Olivenöl / Parmesanraspel /  
Wildkräutern 18,-

### HAUPTGÄNGE

Schweineschnitzel / Gemüse der Saison / Pommes 15,90

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

Schweinelendchen im Speckmantel / Waldpilz-Rahmsauce /  
Selleriepüree / glasiertem Gemüse / Spätzle 24,-

Ragout vom Urloffener Wild in feiner Sauce mit Gemüse /  
Glasiertem Rotkraut / Spätzle / Preiselbeeren 28,-

Wurstsalat mit Salatgarnitur und hausgebackenem  
Vollkornbrot (auch als Straßburger) 14,80

*Bj*  
MARZIN

### VEGETARISCHES MENÜ

Vorspeisenvariation von  
Navette-Rübe / Linsen / Rote Beete / Kürbis / Feldsalat  
12,50

★★★

Quinoa-Bratling & Kartoffelmaultasche an  
gebratenes Gemüse / Selleriemousse / Strauchtomatensud /  
Pesto / Parmesan  
22,-

oder

Tagliatelle / gebratene Waldpilze in Rahm /  
Parmesan / Pesto  
22,-

★★★

Dessertvariation Dreierlei  
**3 Gang Menü 39,-**

**Die Speisen sind ausschließlich für den Verzehr im Restaurant!**