



Herzlich willkommen

Wir möchten Ihnen bodenständige, anspruchsvoll, pfiffige, Regionalküche und Erlebnisse bieten. Vorzugsweise beziehen wir unsere Zutaten aus dem Spessart und der Main-Kinzig Region.

Auf unserer Speisekarte finden Sie neben den „normalen Gerichten“, viele „Flörsbacher LandGenuss-Spezialitäten“. Sie dürfen uns gerne bei den „normalen Gerichten“ mit Kollegen vergleichen. Wenn's etwas besonderes sein darf, probieren Sie doch etwas aus der „Flörsbacher LandGenuss-Küche“. Damit die Unterschiede gleich deutlich werden, haben wir die Angebote farblich unterschieden.

Wir geben bei allen Gerichten unser Bestes. Natürlich liegen die „eigenen Kinder“ uns besonders am Herzen. Sollten Sie, einmal mit dem Ergebnis der Bemühungen nicht ganz zufrieden sein, geben Sie uns bitte, mit einem sofortigen Hinweis, eine zweite Chance.

Wenn Sie über unsere LandGenussErlebnisse auch zu Hause informiert werden möchten, oder weitere Anregungen für uns haben sprechen Sie uns bitte an.



Vielen Dank für Ihren Besuch bei den
„Flörsbacher LandGenüssen“



Unsere TOP 10

Die beliebtesten 10 Gerichte unsere Gäste

„ WILDER SALAT “

Saison-Blattsalate in Walnussdressing mit **Wildschinken** und Kürbis-Kernen 5,80

„ WILD SUPP ‘ “

Wildkraftbrühe mit Pistazienklößchen 3,80

„ KRAFT PROTZ “

Dinkelburger mit Spinat und Bergkäse
Preiselbeersenf und Honig-Rahmsauerkraut 9,90

„ MÄÄH CARRÉ “

Lammcarré unter der Kräuterkruste
auf Wirsinggemüse mit Bratkartoffeln 19,80

„ WM-STEAK “

Filetsteak vom Angusrind in Pfefferrahmsauce
(wie es Dieter am liebsten mag) mit Bratkartoffeln 21,80

„ DAS WAHRE JÄGERSCHNITZEL “

ein **Hirsch-Schnitzel** in einer **Thymianpanade** mit Pilzsauce,
Apfelrotkohl und Bratkartoffeln 14,80

„ FUHRMANNS STEAK “

Schweinesteak mit **Senfkruste**, Preiselbeersenf,
glasiertem Wirsing und Bratkartoffeln 15,80

„ BISCHEMER ZANDER “

Filet vom Flusszander in **Cidre** gedünstet
mit vollwertigem Butterreis 14,80

„ ROT GRÜN “

saftig **gebratenes Lachsforellenfilet** auf Rahmsauerkraut
mit Kräuterkartoffelbrei 15,80

Wir sind täglich für Sie da:

ganztäglich geöffnet - November bis April Montag Ruhetag

...unsere Küche brutzelt für Sie:

11:30 - 14:00 und 17:30 - 21:30

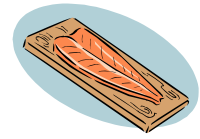
Sonn- und Feiertags

durchgehend 11:30 Uhr bis 21:30 Uhr

Ebbes vorne weg

„ STREMEL “

Heiß- und kaltgeräucherte Lachsforelle
auf Kartoffelpuffer und Süß-Sauergemüse 7,80



„ WILDER SALAT “

Saison-Blattsalate in Walnussdressing
mit Wildschinken und Kürbis-Kernen 5,80

„ FITMACHER “

Blattsalate mit Zwiebeln und Kräutern, Tomaten und Radieschen
in Walnussdressing pur 4,80

dazu:

- Speck, Croutons und gerösteten Kernen 1,50
 - gebratene Putenstreifen 3,50
 - gebackenem Feta 2,00
 - gebratenen Champignons 2,00

„ RÄUBERREI “

Schweinelendchen auf Toast mit Zwiebeln, Champignons
Tomaten und Käse überbacken 6,80

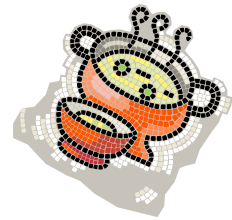
oder e' Süppche

„ KLOB SUPP' “

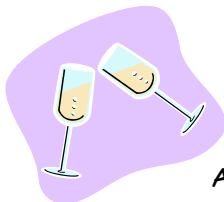
Kraftbrühe mit Leberknödel 3,50

„ WILD SUPP' “

Wildkraftbrühe mit Pistazienklößchen 3,80



EIN KLEINER MUNTERMACHER ALS EINSTIEG!



„ DER SPESSARTTRAUM “

Apfelschaumwein mit Hollerblütensirup 3,90

„ RHÖNER APFELSHERRY “

halbtrocken 5 cl 3,50

Vegetarisches

„ LA ROSE “

Bandnudeln in Dill-Meerrettichsauce
und einer Rose von der Räucherlachsforelle 9,80

„ KRAFT PROTZ “

Dinkel- Spinatburger mit und Bergkäse, Preiselbeersenf
und Honig-Rahmsauerkraut 9,90

„ KNUSPER KÄB'CHE “

Gebackener Feta mit süß-sauer eingelegtem Gemüse und Preiselbeersenf 6,50

...fischiges

„ RAINBO “

Spessart-Forelle in Mandelbutter gebraten
(gerne auch als Filet) mit Butter-Kartoffeln 11,80



„ BISCHEMER ZANDER “

Filet vom Flusszander in Cidre gedünstet mit vollwertigem Butterreis 14,80

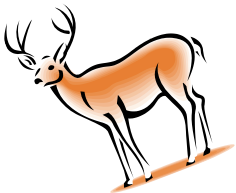
„ ROT GRÜN “

Saftig gebratenes Lachsforellenfilet
auf Rahmsauerkraut und Kräuterkartoffelbrei 15,80

Die Fische bekommen wir fangfrisch von unseren Partnern Fischzucht Röll - Blankenbach
und Fischzucht Höfling - Lohr

...wild auf Wild

Unser Wild beziehen wir aus Jagden umliegender Wälder und Wiesen des Spessart.
Waidgerecht zerwirkt von der Wildmetzgerei Völker in Goldbach.



„ JAGD GLÜCK “

Wild(er)braten¹ in Wacholdersauce mit Apfelrotkohl
und gebackenen Kartoffelknödeln 12,80 - etwas kleiner 9,80

„ DAS WAHRE JÄGERSCHNITZEL “

Ein Hirsch-Schnitzel in einer Thymianpanade mit Pilzsauce,
Apfelrotkohl und Bratkartoffeln 14,80

¹ Hirsch oder Wildschwein - Bitte Fragen

...von Rind & Weidelamm

„ WEIB UND SCHARF “

Rindfleisch in Meerrettichsauce mit Petersilienkartoffel

11,50 - etwas kleiner 9,50

„ ANGUSTIN “

Rumpsteak² mit gedünsteten Zwiebeln und knusprigen Bratkartoffeln 15,80

„AROMA STEAK“

Rumpsteak mit Fettrand und Aromen gebraten, Kräuterbutter und Kartoffelhaltern 16,80

„WM-STEAK“³

Filetsteak vom Angusrind in Pfefferrahmsauce
(wie es Bernd am liebsten mag) mit Bratkartoffeln 21,80

„AROMA FILET“

Filetsteak mit Kräutern und Knoblauch gebraten
Kräuterbutter und Bratkartoffeln 19,80

„ MÄÄH CARRE “

Lammcarreè unter der Kräuterkruste auf Wirsinggemüse mit Bratkartoffeln 19,80

...Albstädter Sauereien

„ BEMBEL LENDCHEN “

Schweine-Lendchen mit Handkäs'-Kruste, Apfelweinrahmsauce und Kartoffelkroketten
mit drei Lendchen 12,80 - mit zwei Lendchen 10,80

„ FUHRMANNS⁴ STEAK “

Schweinesteak mit Senfkruste, Preiselbeersenf, glasiertem Wirsing und Bratkartoffeln 15,80

„SCHNI' PO' “

Schnitzel vom Schwein mit Pommes Frites 7,50
etwas kleiner 6,00 Sauce extra 1,50

„GRÜNFUTTER UPGRADE“
Beilagen Salat dazu 3,50
oder eine Portion glasierte
Gemüse 3,50

Ein besonderes Anliegen ist uns, dass die Tiere, die Sie bei uns genießen auch ihr Leben genießen konnten. Darum beziehen wir Schweine und Rindfleisch von der Land-Metzgerei Heilmann/Albstadt. Diese werden auf dem eigenen Hof, stressfrei geschlachtet. Beste Qualität, auch für unsere Apfelweinbeißer, sowie den rohen- und gekochten Landschinken.

...wenn Sie auch ein interessantes Produkt aus der Region kennen, sprechen Sie uns bitte an.

² Überwiegend vom argentinisches Angusrind

³ Das Lieblingsgericht unserer Küchen-Profis von



⁴ in Erinnerung, an die traditionellen Senfmühlen der Nachbargemeinde Frammersbach

...Ebbes kalt's

„ VESPER “

Hausmacher Wurstplatte,
mit Gurke, Tomate und Bauernbrot 6,50

„ KÄÄB' “

Käseauswahl mit Zwiebelringen Tomaten, Bauernbrot und Butter
als Platte 7,50 - als Brot 4,80

„ AU BACKE “

Gekochter und roher LandGenuss-Schinken, Tomate, Ei, Gurke, Butter und Bauernbrot **als Platte**
6,80 - **als Brot** 4,50

„ LANDGENUSS⁵-PLATTE “

mit unseren Spezialitäten wie:
Wildschweinschinken, Apfelweinbeißer, Schmalz, Wild-Hausmacher
und Apfelwein-Walnussbrot 7,80

...süße Leckereien

„ SCHWARZ' UN ZART “

Schokoladenmousse mit Beerensauce und Mandeltarte 6,80

„ RÄNZ'CHE “

Gebackene Apfelküchle in Zimtzucker gewendet,
angerichtet mit Vanilleeis und Sahne 6,80

„KARTHAEUSER KLÖB“

auf Orangensalat und Walnussparfait 6,80

„ WINTERTRAUM “

Bratapfelknödel mit Mandel-Karamelleiscreme 6,80

„ HEIßE LIEBE “

Vanilleiscreme mit:
heißen **Sauerkirschen** 4,20
oder heißer **Schokoladensauce** 4,20
mit Sahne 4,50

„ DREI BALLE “

Gemischtes Eis mit Sahne 2,70
ohne Sahne 2,40

⁵ Die Marke der hausgemachten und regionalen Produkte