GÄNSEZEIT

im Bühners Stüble

Ab dem 11.11.2025 beginnt die Zeit der herzhaften Gerichte, die Körper und Seele wärmen im Bühners Stüble. Gänsebraten und Entengerichte gehören fest zum kulinarischen Herbst und Winter.



GÄNSEZEIT

im Bühners Stüble

Vorspeise

Feldsalat mit Speck und Brotwürfel

Hauptgang

Gänsebraten an Rotkohl

mit Serviettenknödel oder Kartoffelknödel und Bratapfel

Halbe Ente an Rotkohl mit Serviettenknödel

Wildmaultaschen auf Herbstgemüse

mit Preiselbeeren-Thymian Jus

Wildschweinbraten mit Preiselbeeren-Birnen

mit Apfelrotkraut und Haselnuss-Spätzle

Schweinemedaillon auf Kürbisrisotto mit Rosmarin Jus

Szegediner Krautgulasch mit Petersilienkartoffeln

und kleinem gemischtem Salat

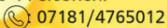
Nachspeise

Bratapfel auf Vanillesoße

Apfel Zimt Mousse mit Bratapfeleis auf karamellisierten Apfelspalten Apfelküchle mit Vanillesoße und Vanille Eis

Gänsebraten nur mit Vorbestellung und Reservierung eine Woche vorher und ab 4 Personen.







www.buehnereventsundco.de

Öffnungszeiten ab dem 01. November 2025:

Sonntag 11:00 - 15:00 Uhr; Küche 11:30 - 14:30 Uhr

Montag - Donnerstag 11:00 - 14:30 Uhr; Küche 11:30 - 14:00 Uhr

17:30 - 22:00 Uhr; Küche 17:30 - 20:30 Uhr 17:30 - 22:00 Uhr; Küche 17:30 - 21:00 Uhr

geschlossen

