

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.

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
Freitag	17:30 - 22:00 Uhr; Küche 17:30 - 21:00 Uhr
Samstag	geschlossen



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

Schweinemedallion 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.

✉: buehnerevent@gmail.com

☎: 07181/4765012



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

Freitag

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

Samstag

geschlossen