

zum
Mitnehmen

Events & Specials

April 2025 bis Februar 2026

LANDHOTEL ***S
Grüner Baum
Hersbruck-Kühnhofen



Ihr Urlaubserlebnis

**Urlaub im Herzen vom Nürnberger Land, inmitten
von Wasserstraßen und Wanderwegen.**

Buchen Sie Ihr Urlaubserlebnis mit
4 Übernachtungen/Frühstück im Zimmer Ihrer
Wahl (je nach Verfügbarkeit) über unsere
Homepage mit dem Kennwort „4 für 3“.

Dieses Arrangement ist für folgende Zeit-
räume möglich: 11.-22. April / 9.-29. Mai /
11.-21. Juli / 04. August – 19. September



9.
Mai
18³⁰ Uhr

Spargel- und Wildkräuterbuffet

Frühlingshafter Spargel-Abend, dazu servieren wir Fleisch- und Fisch-Variationen, kombiniert mit Feinem aus der Wildkräuterküche, z.B. Wildkräuterküchlein, Sauerampfersuppe, Brennesselchips, Gierschgemüse, Löwenzahnbutter, essbare Blüten; Schokoladenmousse, Erdbeeren und unser Eiswagen runden den Abend ab.

**... Das ideale Muttertagsgeschenk
oder fürs Osterkörbchen**




5.

Juni
ab 17 Uhr

Kühnhofener Vogelsuppe

Spezialitäten-Suppe, ähnlich Kalbsbeuscherle, nur mit Rindfleisch gekocht, für Kenner und für solche, die es werden wollen. Die Vogelsuppe gibt's nur einmal im Jahr, in der Kirchweih-Woche. Die Suppe wird klassisch mit Brötchen gegessen oder mit Semmelkloß im Teller.





Im Juli und August jeden Freitag Steak-Abend mit Sommer-Salatbuffet im Restaurant und bei schönem Wetter natürlich auch auf der Terrasse.

Freuen Sie sich auf Oberpfälzer Ochsen-Filet-Steak, American Beef Prime Qualität und mediterranen Fisch. Immer ab 18 Uhr an folgenden Freitagen:

4.
Jul.

11.
Jul.

18.
Jul.

25.
Jul.

1.
Aug.

8.
Aug.

15.
Aug.

22.
Aug.

29.
Aug.

5.
Sept.

12.
Sept.

Freitags
von Juli bis
September

Steak-Sommeraktion

14.
September
ab 11 Uhr

Großes Schäuferle-Buffet

Echt Franken auf'm Teller

Saftiges Schäuferle, dazu Knödel und Salate **so viel Sie wollen.**

Von 11:00 - 14:00 Uhr – pro Person 19,80 €

16.
September
ab 11 Uhr

Erster Schultag

Feiern Sie dieses Erlebnis mit Ihrer ganzen Familie bei uns
im Grünen Baum. Reservierung unbedingt erforderlich.



3.

Oktober
ab 11 Uhr

Herbstfest der Genüsse

Starten Sie mit uns in den Herbst und gönnen Sie sich etwas Gutes:

Rund um Apfel, Wein, Edelbrände, Deko, Honig können Sie sich für kalte Tage eindecken.

Dazu eine abgestimmte Speisekarte durchgehend von 11:00 - 20:00 Uhr. Kommen und genießen Sie den Tag bei uns!



17.
Oktober
18³⁰ Uhr

Genuss-Wildbuffet

„Goldener Herbst“

Unser offizieller Start zur Wildsaison mit Feinem und Bestem aus Flur und Wald.

Vorspeisen-, Hauptgang- und Dessertbuffet.

Auswahl und Preis ab Mitte September auf unserer Homepage.

Fisch- und Gansessen

Freuen Sie sich auf Ihre erste ¼ Gans und Gansbrust mit Apfelspalten, Feines vom Karpfen und edlen Meeresfischen.

1.
November
ganztags



31.
Dezember
ab 18 Uhr

Eberhards Silvestergala

Die Silvester-Gala im festlich geschmückten Saal beinhaltet:
Begrüßungsaperitif, erlesenes Festmenü, Mitternachtssekt,
Nachtsnack, Tanzmusik mit Liveband

Unser Silvester-Arrangement:

Schlemmen und Ausschlafen: Buchen Sie zu Ihrem Gala-
Aufenthalt eine Übernachtung. Unbeschwertes Feiern
ist garantiert!

Silvester im Restaurant:

Genießen Sie unser Silvestermenü in festlicher Stimmung
mit 4- oder 5-Gang-Menü. Näheres auf unserer Website.



9.&10.

Januar

2026

Skandinavisches Buffet

Lassen Sie sich von uns mit Köstlichkeiten vom Lachs und edlen Meeresfrüchten sowie herzhaften Fleisch-Spezialitäten verwöhnen. Sie werden begeistert sein!

Gehen Sie auf eine kulinarische Reise in den Hohen Norden. Genießen Sie im farblich passenden Ambiente wieder einen faszinierenden Reisebericht mit neuen traumhaften Bildern, von neuen abenteuerlichen Touren.

Beginn: 18:30 Uhr



Fr. & Sa.
im Januar &
Februar
2026

Muschelabend

Wir verwöhnen Sie mit frischen Miesmuscheln, ob klassisch im Weißweinsud oder italienisch mit Tomaten, gebackenen Jakobsmuscheln u. ä. Und dazu natürlich gerne ein Glas Prosecco.

Immer freitags ab 17:30 Uhr:

16. & 17.
Jan.

23. & 24.
Jan.

30. & 31.
Jan.

6. & 7.
Feb.

13.
Feb.

20. & 21.
Feb.

14.
Februar

Am Samstag, den 14. Februar geben die Muscheln die Küche frei für unser **Valentinsmenü**.





Unsere stilvoll gestalteten Seminarräume sowie Arbeits- und Aufenthaltsbereiche bilden mit ihrer hellen und freundlichen Atmosphäre den idealen Rahmen für Ihre erfolgreiche Tagung, Geschäftskonferenz oder Firmenveranstaltung. Umgeben von einer traumhaften Landschaft, abseits von der Alltagshektik gelingt es sicher, konzentriert und effektiv zu arbeiten. Klimatisierung, Tageslicht und moderne Technik kennzeichnen den Standard des Tagungsangebots. Unsere Übernachtungsmöglichkeiten mit 31 individuell eingerichteten Zimmern runden Ihr Firmenevent ab.

Seminarräume für Ihren Erfolg





Landhotel Grüner Baum

Hans-Peter Eberhard

Kühnhofen 3, 91217 Hersbruck

Telefon: 09151 60956-0

Telefax: 09151 60956-151

info@gruener-baum-kuehnhofen.de

www.gruener-baum-kuehnhofen.de

www.facebook.com/gruenerbaumkuehnhofen

