

Papa
BÜHR'S

Abendkarte



Wir laden dich heute ein

Lass' dich heute auf etwas Neues ein und erlebe ein Stück französisches Lebensgefühl mit uns. Im Papa Bühn's servieren wir trendige Gerichte, die mediterran angehaucht sind und wir legen großen Wert darauf, neue Wege zu gehen und ernährungsbewusste Gerichte auf unserer Karte anzubieten.

Wir möchten dich dazu einladen, dich auf unsere Karte einzulassen, mal etwas Neues auszuprobieren und haben alles so konzipiert, dass du bei uns - inspiriert von der französischen Esskultur - am besten

3 Gänge genießt.

Unsere Speisen sind bewusst preislich im unteren Segment angesetzt, sodass du ohne schlechtes Gefühl mehr als nur einen Hauptgang bestellen kannst - wozu wir dich hiermit ermutigen möchten. Viele Vorspeisen sind auch super zum Teilen.

Und keine Sorge, bei unseren Speisen wirst du danach mit einem guten Gefühl nach Hause gehen - denn du erhältst hochwertige, ernährungsbewusste, nicht überfüllende Gerichte, die gut tun und dich nicht 'rausrollen' lassen.

Als Starthilfe findest du auf der nächsten Seite zwei Vorschläge, wie so ein 3 Gang Menü bei uns gestaltet sein kann. Du kannst aber auch komplett individuell bestellen. Für Kinder bieten wir eine separate Kids Karte an - frag' uns gerne danach!



Menü-Ideen

Meaty Menü

CARPACCIO DI MANZO

mit Rucola, gerösteten Kernen und Parmesan

CHICKEN COCO

Gebrautes Hähnchenfilet mit Frühlingszwiebeln, Cashew-Nüssen, Sweet-Soja-Soße und Kokos-Limetten-Reis

CRÈME BRÛLÉE

Vanillecreme mit karamellisierter Kruste

€ 34,7

Bowl Menü

LACHSTATAR

Lachs gewürfelt mit Guacamole und Mango mit geheimer Zutat und schwarzem Sesam

PAPA BOWL

Beispielsweise mit: Tomaten-Cous-Cous, Gurken, Tomaten, Rote Bete, Cashewnüsse, Hühnchen & Erdnuss-Soja-Soße

OREO RASPBERRY

Himbeersorbet auf Oreo-Crumble mit Früchten

€ 40,7

Veggie Menü

NACHOS

mit Käse überbacken, dazu Guacamole-Dip

SUNNY TAGLIATELLE

Pasta in einer Feta-Limettensoße mit sonnengetrockneten Tomaten

CAKE THE PAN

Fluffige Pancakes mit Kinderschokoladen-Kern oder Pistaziencreme

€ 33,7

Veganes Menü

HOLY GUACAMOLY

Bruschetta mit Guacamole, Limette, Tomatensalsa und schwarzem Sesam

NOT YOUR AVERAGE SCHNITZEL

Veganes Schnitzel mit bunt gemischtem Salat und Agavendicksaft-Senf-Dressing, dazu Barbecue-Soße

VEGANER MUFFIN

Verschiedene Sorten, nach Verfügbarkeit

€ 29,3

Start & Share



HOLY GUACAMOLY

Bruschetta mit Guacamole, Limette,
Tomatensalsa und schwarzem Sesam

9,9

CARPACCIO DI MANZO

Rindercarpaccio mit Rucola, gerösteten Kernen
und Parmesan

13,9

LACHSTATAR

Lachs gewürfelt mit Guacamole und Mango
mit geheimer Zutat und schwarzem Sesam

16,9

NACHOS

mit Käse überbacken, dazu Guacamole oder
Sweet-Mexican-Salsa Dip (wahlweise auch ohne Käse)

9,9



FLAMMKUCHEN

Speck-Käse oder Apfel-Zimt

10,9



VEGANER FLAMMKUCHEN

Mit sieben verschiedenen Gemüsesorten

12,9

Papa Bowls



PAPA BOWLS

Stell' dir deine individuelle Bowl zusammen.
10,9

Wähle deine Base:

Blattsalate
Tomaten-Cous Cous
Kokos-Limetten-Reis

Wähle deine Toppings:

Tomaten
Gurken
Mango (+1)
Rote Bete
Edamame (+2)

Wähle dein Protein:

Geröstete Cashewnüsse (+2)
Feta (+2)
Graved Lachs (+4)
Thunfisch (+4)
Hühnchen (+4)

Wähle dein veganes Dressing:

Erdnuss-Soja
Agavendicksaft-Senf
Sweet-Hoisin-Soja

Alle Bowls werden mit schwarzem Sesam getoppt.

Hot & Healthy



SUNNY TAGLIATELLE

Pasta in einer Feta-Limettensoße mit sonnengetrockneten Tomaten
14,9



NOT YOUR AVERAGE SCHNITZEL

Veganes Schnitzel mit bunt gemischtem Salat
und Agavendicksaft-Senf-Dressing, dazu Barbecue-Soße
14,9

CHICKEN COCO

Gebratenes Hähnchenfilet mit Frühlingszwiebeln, Cashew-Nüssen,
Sweet-Soja-Soße und Kokos-Limetten-Reis
13,9



RIGATONI ARRABIATA

Pasta mit pikanter Tomatensoße, wahlweiße mit Parmesan
12,9



KUSS KUSS

Funky Falafel aus Edamame und Rote Bete
mit Tomaten-Cous Cous und Joghurt-Minz-Dip
13,9

CLUB SANDWICH

Sandwich mit Barbecue-Soße, Salat, Tomate,
Gurke, Speck und Spiegelei, dazu ein kleiner Salat mit Joghurt-Dressing
13,9

Nice & Sweet



CRÈME BRÛLÉE

Vanillecreme mit karamellisierter Kruste

6,9



OREO RASPBERRY

Himbeersorbet auf Oreo-Crumble mit frischen Früchten

6,9



MACARONS

Drei französische Macarons mit Mini-Marshmallows

7,9



SMARTIES PARTY

Eine Kugel Vanilleeis mit Sahne und bunten Smarties

5,9



CAKE THE PAN

Fluffige Pancakes mit Kinderschokoladen-Kern oder Pistaziencreme

8,9

Wahlweise mit Früchten +2,5



VEGANER MUFFIN

Verschiedene Sorten, nach Verfügbarkeit

4,5

LANTENHAMMER EDELBRÄNDE 2cl

Williams, Marille, Haselnuss, Wildkirsche,
Waldhimbeere, Heidelbeerlikör, Kaffeelikör

5,9

Kids Specials



RIGATONI NAPOLI

Pasta mit Tomatensoße und Parmesan

8,9



GURKENSTICKS MIT GUACAMOLE

5,9



SMARTIES PARTY

Eine Kugel Vanilleeis mit Sahne und bunten Smarties

5,9

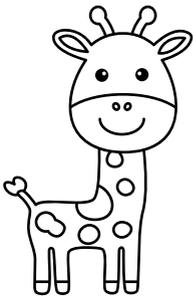
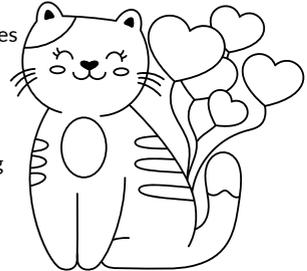


CAKE THE PAN

Fluffige Pancakes mit Kinderschokoladen-Topping

8,9

Wahlweise mit Früchten +2,5



MARSHMALLOW SCHOKI

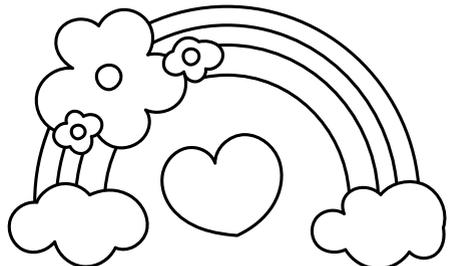
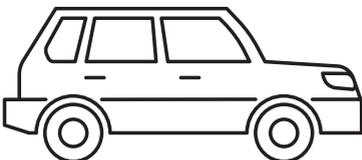
Heiße Schokolade mit Sahne und Mini-Marshmallows

4,9

RAINBOW DRINK

Bananensaft mit Drachensfruchtsaft & Schmetterlingsblütentee

4,5



Aperitif

BÜHRLINI Prosecco 0,2l auf Eis mit Mangopüree	7,4	LILLET WILDBERRY Lillet Blanc, Wild Berry & Beeren	7,1
APEROL SPRITZ Prosecco, Aperol, Sprudel & Olive	7,6	LIMONCELLO SPRITZ Prosecco, Limoncello & Sprudel	7,6
ROSÉ GRAPEFRUIT SPRITZ Roséwein, Grapefruitsaft & Sprudel	6,6	CAMPARI SPRITZ Prosecco, Campari & Sprudel	7,6
HUGO Prosecco, Holundersirup, Sprudel, Minze & Limette	6,6	FRUIT SIN AUS GMÜND Kirsche, Birne, Pflaume oder Pfirsich	7,1
PROSECCOSCHORLE Prosecco, Sprudel & Limette	6,6	CRÉMANT Brut oder Rosé Glas 0,1l 5,9 Flasche 0,75l 29,9	

LAVENDEL TONIC alkoholfrei Lavendelsirup, Tonic Water & Limette	6,4	LITSCHI BUTTERFLY GINGER alkoholfrei Das Getränk, das die Farbe wechselt. Spicy Ginger, Litschi-Sirup & blauer Butterfly-Pea-Tee	6,4
VIRGIN HUGO alkoholfrei Holundersirup, Sprudel, Minze & Limette	5,9	SANBITTER SPRITZ alkoholfrei Sanbitter, Orangensaft & Sprudel	6,4

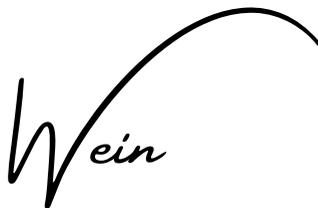
Wein

SCHAUMWEINE

	0,1l	0,75l
CRÉMANT DE LIMOUX "GRANDE CUVÉE 1531" DE AIMERY Ein trockener Prickler mit Kirsche, Pfirsich und Frühlingsblumen. Brut oder Rosé.	5,9	29,9
CHAMPAGNER LAURENT PERRIER LA CUVÉE BRUT Perfekt ausbalancierter, frischer und feiner Champagner mit köstlicher Fruchtnote.		74,9

VIN BLANC

	0,2l	0,75l
SAUVIGNON DOMAINE BELLEVUE TOURAINE ATP 2022 Sehr intensiv; frisches & komplexes Aroma nach Stachelbeere mit Ananas.	6,9	23,9
GRAUBURGUNDER BÜHR'S PFALZ 2022 "BÜHR'S EDITION LONDON/PARIS/SCHWÄBISCH GMÜND" Mineralhaltiger Grauburgunder mit Steinobst, Melone und Honignoten.	7,2	25,5
PINOT GRIGIO CASA DEFRÀ VENEZIEN DOC 2023 Ein pikanter, feiner Wein mit Frucht von grünem Apfel, Birne, Honig und Mandel.	6,9	23,9
CHARDONNAY PLAIMONT IO PLANÈTE CÉPAGES IGP 2022 Lieblicher Wein aus der Gascogne, blumiges Bouquet mit exotischer Litschi.		23,9
GEWÜRZTRAMINER FAMILIE HUGEL ELSASS Ein goldgelber 100%iger Gewürztraminer mit Litschi und Mango im Geschmack mit langem und würzigem Abgang.		34,9



VIN ROSÉ

0,2l 0,75l

GREG ET JUJU ROSÉ LANGUEDOC IGP 2021

7,5 27,9

Die Mischung aus Pinot Noir und Grenache ist fantastisch für den Sommer. Das preisgekrönte Weingut hat sich der nachhaltigen Landwirtschaft verpflichtet.

AIX ROSÉ, COTEAUX D'AIX EN PROVENCE AOP 2022

34,9

Balanciert, frisch und fruchtig ist er, mit Aromen von Wassermelone, Erdbeere und zarten Blüten. Auch als 1,5 und 3 Liter erhältlich.

VIN ROUGE

0,2l 0,75l

DOMAINES ANDRÉ AUBERT LA SERINE ROUGE AOC 2020

6,9 25,5

Cuvée von der Côte du Rhône aus Grenache und Syrah. Tief dunkelrot, Aromen von roten Waldfrüchten und Brombeeren.

BUGLIONI AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO "IL LUSSURIOSO" 2018 DOC

79,9

Die Trauben werden im September selektiv gelesen und in speziellen Trockenräumen angetrocknet. Die Weinbereitung beginnt somit erst im Dezember. 24 Monate im Barrique ausgebaut.



BAYERN IN GMÜND

TEEGERNSEER HELL 0,33l 4,5
im Weinglas serviert

HEUBACHER REGIONALES

URALB SPEZIAL 0,3l	4,1	ALBFELS PILSENER 0,3l	4,1
URALB SPEZIAL 0,5l	4,8	HEFEWEIZEN 0,5l	4,8
RADLER 0,3l	4,1	KRISTALLWEIZEN 0,5l	4,8
RADLER 0,5l	4,8	COLAWEIZEN 0,5l	4,8

HEUBACHER ALKOHOLFREI

PILS 0,3l	4,1	HEFEWEIZEN 0,5l	4,8
------------------	-----	------------------------	-----

Alkoholfrei

LAVENDEL TONIC Lavendelsirup, Tonic Water & Limette	6,4	LITSCHI BUTTERFLY GINGER Das Getränk, das die Farbe wechselt. Spicy Ginger, Litschi-Sirup & blauer Butterfly-Pea-Tee	6,4
VIRGIN HUGO Holundersirup, Sprudel, Minze & Limette	5,9	SANBITTER SPRITZ Sanbitter, Orangensaft & Sprudel	6,4
HAUSGEMACHTE LIMO 0,3l nach Verfügbarkeit	5,1	GENUSS-LIMO 0,33l Limette-Minze oder Rhabarber-Mirabelle	4,7
EISTEE 0,33l Pfirsich oder Wassermelone	4,3	SOFTDRINKS 0,3l Albra Kola, Afri Cola zuckerfrei, Gelbr Schbrudl, Siassr Schbrudl, Spezi	4,3
INGWER KURKUMA SHOT 4cl	2,9	AFRI COLA 0,33l zuckerfrei	4,3
ORANGINA 0,2l	4,1		

Alkoholfrei

SÄFTE

RAINBOW DRINK 0,3l	4,5
Bananensaft mit Drachenfruchtsaft & Schmetterlingsblütentee	
SAFT 0,3l	4,4
Apfel, Orange, Grapefruit	
FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT 0,2l	5,1
NEKTAR 0,3l	4,5
Maracuja, Johannisbeere, Mango	
SAFTSCHORLE 0,3l	4,2

WASSER

TEINACHER GOURMET 0,25l	3,5
still oder medium	
TEINACHER GOURMET 0,75l	6,4
still oder medium	
TAFELWASSER 0,3l	3,2
mit viel Kohlensäure	

Café Klassiker

TASSE KAFFEE	3,4	ESPRESSO	2,5
CAPPUCCINO	4,4	ESPRESSO MACCHIATO	3,5
MILCHKAFFEE	4,4	DOPPELTER ESPRESSO	3,7
LATTE MACCHIATO	4,4	AMERICANO	3,9
LATTE DOPPIO	5,1	FLAT WHITE	4,4

EXTRA ESPRESSO SHOT	1,0	EXTRA SAHNE	0,5
----------------------------	-----	--------------------	-----

CREAMY WHITE CHOCOLATE Weiße Schokoladencreme in heißer Milch, Sahnehaube & weiße Schokoladensoße	4,4	HEISSE SCHOKOLADE mit Schokosoße	4,1
		KINDERCAPPUCCINO Milchschaum mit Kakaopulver	1,5



Alle Kaffeespezialitäten gibt es bei uns auch mit
HAFERMILCH, LAKTOSEFREIER MILCH und KOFFEINFREI

Good to know

UNSER KAFFEE

Hier stimmt Geschmack & Beigeschmack. Besonders hochwertige 100% Arabica Bohnen mit einem 95/100 SCA cupping score werden von uns in Handarbeit mit einer Cimbali Siebträgermaschine für euch zu unseren Kaffeespezialitäten verarbeitet. Die Bohnen werden fair gehandelt und kommen ohne Zwischenhändler direkt aus Äthiopien nach Lorch. Den Kaffee könnt ihr bei uns auch für Zuhause kaufen.

EVENTS & MEETINGS

Das Papa Bühr's ist nicht nur ein Ort zum Wohlfühlen für die ganze Familie, sondern bietet auch einen exklusiven Rahmen für eine maßgeschneiderte Veranstaltung ganz nach deinen Wünschen. Du suchst eine Location für eine Hochzeit, einen Geburtstag, eine Taufe, eine Weihnachtsfeier oder benötigst einen privaten Raum für ein exklusives Meeting mit maximaler Diskretion? Papa Bühr's ist für dich da. Sprich uns direkt an oder schreib uns an hallo@buehrs.love

REGIONAL UND FAIR

Wir lieben Regionalität. Unser Kaffee kommt von Rainbow Coffee aus Lorch und wird direkt und fair gehandelt. Unsere Eier kommen vom Bioland-Bauernhof Oberer Haldenhof der Stiftung Haus Lindenhof. Unsere Wurstwaren beziehen wir von der Fleischmanufaktur Nagel, Backwaren von der Bäckerei Bühr aus Heubach, und Weine von der Fragaleria und dem Weinhaus Rieg.

UNSER TEAM

Wir sind stolz auf unser junges und erfahrenes Team. Unser langjährigster Mitarbeiter ist seit 16 Jahren im Betrieb beschäftigt. Das Durchschnittsalter unserer Angestellten liegt bei 25 Jahren mit insgesamt über 60 Jahren Erfahrung in der Gastronomie.