

Menüauswahl Veranstaltungen 2022

Vorspeisenauswahl

Tomate-Mozzarella an Spießchen mit Basilikum-
Garnitur an Balsamico Dressing *6,20€
pro Person*

Gratiniertes Riesen-Champignon-Köpfele auf
Cherrytomaten *6,20€
pro Person*

Honigmelone an Serrano-Schinken *6,90€
pro Person*

Hausgemachtes Antipasti auf Rucolaspitzen mit
gerösteten Pinienkernen *6,90€
pro Person*

Gebeizter Lachs auf mariniertem Ackersalat an
Zitronen-Meerrettich *8,20€
pro Person*

Suppenauswahl

Hochzeitssuppe

*5,40€
pro Person*

Flädlesuppe

*4,90€
pro Person*

Curry-Creme-Suppe mit Garnelenspieß

*6,50€
pro Person*

Salatauswahl

Bunte Blattsalate der Saison mit zweierlei Dressing

*3,90€
pro Person*

- + Krautsalat
- + Kartoffelsalat
- + Karottensalat
- + Gurkensalat

*jeweils pro
Salatergänzung
+ 1€
pro Person*

Hauptspeisenauswahl

Krustenbraten von der Schweineschulter im Holzofen zubereitet mit feiner Biersoße *13,90€
pro Person*

Putensteak „Little Italy“ mit Tomate und Mozzarella gratiniert und auf Balsamico-Dressing angerichtet *16,50€
pro Person*

Burgunderbraten vom Weiderind an Rotweinsauce *16,90€
pro Person*

Lammrücken à la Provence an Bratensoße mit Crème fraîche *18,90€
pro Person*

Gespicktes Schweinefilet mit Speck an Burgundersauce *18,90€
pro Person*

Gebratener Zander an Safran-Dillsauce *15,20€
pro Person*

Vegetarische und vegane Hauptgerichtauswahl

Buntes Waldpilzragout

*13,90€
pro Person*

Schwäbische Wirsingroulade auf Nussbutter (vegan)

*14,90€
pro Person*

Beilagenauswahl

Schwäbische Spätzle

*2,00€
pro Person*

Serviettenknödel

*2,50€
pro Person*

Wildreis

*2,00€
pro Person*

Rosmarinkartoffeln mit Kräuter-Dip

*2,50€
pro Person*

Kartoffelgratin

*2,50€
pro Person*



Bohnen im Speckmantel

*2,50€
pro Person*

Saisonales Ofengemüse

*2,50€
pro Person*

Blumenkohl, Brokkoli sowie Möhren an Sauce
Hollandaise

*2,50€
pro Person*

Dessertauswahl

Bourbon Vanilleeis mit Waldbeer-Topping

*5,90€
pro Person*

Mousse au Chocolat mit saisonaler Fruchtgarnitur

*6,80€
pro Person*

Crème brûlée

*6,80€
pro Person*

Mariniertes Ananas-Carpaccio mit Kokos-Dip

*6,90€
pro Person*

Erdbeer-Rosmarin-Spieß an Mascarpone-
Limettencreme (-saisonales Angebot-)

*7,10€
pro Person*

Mitternachtsessen

Wurst- und Käseplatte

*6,40€
pro Person*

Chili con Carne

*6,20€
pro Person*

Curry-Wurst

*6,20€
pro Person*

Ungarische Gulaschsuppe

*6,20€
pro Person*



Hinweise

Zu allen Gängen (bis auf Dessert) reichen wir knuspriges Holzofenbrot.

Kinder von 0 – 5 Jahren	0€
Jugendliche von 6 – 12 Jahren	½ Menü-Preis

Bei der Wahl von mehr als einer Speise pro Gang, kalkulieren wir +10% bei der Anzahl der zuzubereitenden Gerichte.

Preise Stand 2022 (Änderungen vorbehalten)