

Menüauswahl Veranstaltungen 2023

Zum Empfang

Dreierlei Holzofenbrothäppchen
(Kräuterquark, Obazda, Griebenschmalz) *5,90€
pro Person*

Flammkuchenhäppchen (Sorten nach Wahl) *6,20€
pro Person*

Mini-Bouletten sowie Mini-Maultäschle am Spieß mit
Salatgarnitur *6,20€
pro Person*

Vorspeisenauswahl

Tomate-Mozzarella an Spießchen mit Basilikum-
Garnitur an Balsamico Dressing *6,90€
pro Person*

Gratiniertes Riesen-Champignon-Köpfle auf
Cherrytomaten *6,90€
pro Person*

Honigmelone an Serrano-Schinken *7,40€
pro Person*

Hausgemachtes Antipasti auf Rucolaspitzen mit gerösteten Pinienkernen

*7,40€
pro Person*

Gebeizter Lachs auf mariniertem Ackersalat an Zitronen-Meerrettich

*9,40€
pro Person*

Suppenauswahl

Hochzeitssuppe

*5,90€
pro Person*

Flädlesuppe

*5,40€
pro Person*

Saisonale Cremesuppe

6,20€

Salatauswahl

Bunte Blattsalate der Saison mit zweierlei Dressing *3,90€
pro Person*

+ Krautsalat
+ Kartoffelsalat
+ Karottensalat
+ Gurkensalat *jeweils pro
Salatergänzung
+ 1,50€
pro Person*

Hauptspeisenauswahl

Krustenbraten von der Schweineschulter im Holzofen zubereitet mit feiner Biersoße *14,90€
pro Person*

Schweinefiletmedaillons gefüllt mit saisonalem Gemüse mit Rahmsoße *19,90€
pro Person*

Putenrollbarten mit saisonalem Gemüse gefüllt an Pfefferrahmsoße *16,50€
pro Person*

Burgunderbraten vom Weiderind an Rotweinsoße *18,90€
pro Person*

Rinderfilet an Rahmsoße

24,90€
pro Person

Lammrücken à la Provence an Bratensoße mit Crème fraîche

21,90€
pro Person

Zander in der Kartoffelkruste an Safran-Dillsoße

17,20€
pro Person

Vegetarische und vegane Hauptgerichtauswahl

Buntes Waldpilzragout

13,90€
pro Person

Gnocchi-Auflauf an saisonalem Gemüse

14,90€
pro Person

Gefüllte Zucchini an Tomatensoße mit Käse überbacken (vegan möglich)

15,70€
pro Person

Schwäbische Wirsingroulade auf Nussbutter (vegan)

16,90€
pro Person

Beilagenauswahl

Schwäbische Spätzle *2,50€
pro Person*

Serviettenknödel *3,00€
pro Person*

Wildreis *2,50€
pro Person*

Rosmarinkartoffeln mit Kräuter-Dip *3,00€
pro Person*

Kartoffelgratin *3,00€
pro Person*

Bohnen im Speckmantel *3,00€
pro Person*

Saisonales Ofengemüse *3,00€
pro Person*

Blumenkohl, Brokkoli sowie Möhren an Sauce Hollandaise *3,00€
pro Person*

Dessertauswahl

Bourbon Vanilleeis mit Waldbeer-Topping

*5,90€
pro Person*

Mousse au Chocolat mit saisonaler Fruchtgarnitur

*6,80€
pro Person*

Crème brûlée

*7,80€
pro Person*

Frischer Obstsalat im Weckglas

*6,40€
Pro Person*

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

*7,80€
pro Person*

Mitternachtsessen

Wurst- und Käseplatte

*6,90€
pro Person*

Chili con Carne

*7,20€
pro Person*

Klassischer Wurstsalat

*7,20€
pro Person*

Ungarische Gulaschsuppe

*7,20€
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 +20% bei der Anzahl der zuzubereitenden Gerichte.

Preise Stand 2023 (Änderungen vorbehalten)