

Menüauswahl Veranstaltungen 2023

Zum Empfang

3-erlei Holzofenbrothäppchen

Aufstrichauswahl:

*Kräuterquark, Obazda, Frischkäse-Curry-Dattel,
angemachte Kalbsleberwurst*

5,90€

pro Person

Flammkuchenhäppchen (Sorten nach Wahl)

6,20€

pro Person

Vorspeisenauswahl

Tomate-Mozzarella an Spießchen mit Basilikum-Garnitur
an Balsamico Dressing

6,90€

pro Person

Gratiniertes Riesen-Champignon-Köpfele auf
Cherrytomaten

6,90€

pro Person

Honigmelone an Serrano-Schinken

7,40€

pro Person

Ziegenfrischkäserolle auf mediterranem Grillgemüse

8,40

Pro Person

7,40€

Hausgemachtes Antipasti auf Rucolaspitzen mit gerösteten Pinienkernen *pro Person*

„Vitello Tonato“ Kalbsfleischröllchen an Thunfischsauce *10,40 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

SCHWEIN

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

Schweinefiletmedaillons in Pfefferrahmsoße *19,90€ pro Person*

RIND

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

Rinderfilet rosa gebraten an Rahmsauce *24,90€ pro Person*

Schwäbischer Sauerbraten in Sahnesauce *19,90€ pro Person*

KALB

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ an cremiger Sahnesauce *18,90€ pro Person*

„Piccata Milanese“ Kalbsschnitzel in Parmesanhülle an Tomatensoße *21,90€ pro Person*

LAMM

Gegrillter Lammlachs „Provencial“ mit Kräuter-Dip *24,90€
pro Person*

Lammrücken à la Provence an Bratensoße mit Crème fraîche *21,90€
pro Person*

GEFLÜGEL

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

Putenschnitzel im Knuspermantel an Bratensoße *19,90€
pro Person*

WILD

Wildgulasch in Preiselbeerssoße *22,90€
pro Person*

FISCH

Gebrautes Zanderfilet mit Mandelbutter *17,20€
pro Person*

Lachsfilet vom Grill mit Gemüsestreifen an Dill-Sahne-Soße *22,90€
pro Person*

Vegetarische und vegane Hauptgerichtauswahl

Spinatknödel an Waldpilzragout

*16,90€
pro Person*

Schupfnudelpfanne mit Gemüse

*16,90€
pro Person*

Gefüllte Zucchini an Tomatensoße mit Käse überbacken
(vegan möglich)

*15,70€
pro Person*

Spinatroulade mit Tomatenfüllung

*16,90€
pro Person*

Beilagenauswahl

Schwäbische Spätzle

*2,50€
pro Person*

Brezelknödel

*3,00€
pro Person*

Serviettenknödel

*3,00€
pro Person*

Wildreis

*2,50€
pro Person*

Rosmarinkartoffeln mit Kräuter-Dip

*3,00€
pro Person*

Rösti-Ecken

*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*

Weißer Mousse au Chocolat mit saisonaler Fruchtgarnitur *6,80€
pro Person*

Crème brûlée *7,80€
pro Person*

Panna Cotta mit Sauerkirschen *7,80€
pro Person*

Frischer Obstsalat im Weckglas *6,40€
Pro Person*

Quarkmousse mit Himbeer- und Orangensauce *6,80€
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)