

Menüauswahl Veranstaltungen 2024

Zum Empfang

3-erlei Holzofenbrothäppchen

Aufstrichauswahl:

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

*6,50€
pro Person*

Flammkuchenhäppchen (Sorten nach Wahl)

*6,50€
pro Person*

Vorspeisenauswahl

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

*7,50€
pro Person*

Gratiniertes Riesen-Champignon-Köpfele auf
Cherrytomaten

*7,50€
pro Person*

Honigmelone an Serrano-Schinken

*7,90€
pro Person*

Ziegenfrischkäserolle auf mediterranem Grillgemüse

*8,70€
Pro Person*

Hausgemachtes Antipasti auf Rucolaspitzen mit gerösteten Pinienkernen

*7,90€
pro Person*

„Vitello Tonato“ Kalbsfleischröllchen an Thunfischsauce

*10,90€
pro Person*

Gebeizter Lachs auf mariniertem Ackersalat an Zitronen-
Meerrettich

*9,90€
pro Person*

Suppenauswahl

Hochzeitssuppe

*6,50€
pro Person*

Flädlesuppe

*5,90€
pro Person*

Saisonale Cremesuppe

6,50€

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 *15,50€ pro Person*

Schweinefiletmedaillons in Pfefferrahmsoße *21,90€ pro Person*

RIND

Burgunderbraten vom Weiderind an Rotweinsauce *21,90€ pro Person*

Rinderfilet rosa gebraten an Rahmsauce *27,90€ pro Person*

Schwäbischer Sauerbraten in Sahnesauce *22,90€ pro Person*

KALB

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ an cremiger Sahnesauce *20,90€ pro Person*

„Piccata Milanese“ Kalbsschnitzel in Parmesanhülle an Tomatensoße *23,90€ pro Person*

LAMM

Gegrillter Lammlachs „Provencial“ mit Kräuter-Dip *25,90€
pro Person*

Lammrücken à la Provence an Bratensoße mit Crème fraîche *22,50€
pro Person*

GEFLÜGEL

Putenrollbraten mit saisonalem Gemüse gefüllt an Pfefferrahmsoße *17,90€
pro Person*

Putenschnitzel im Knuspermantel an Bratensoße *20,90€
pro Person*

WILD

Wildgulasch in Preiselbeerssoße *24,90€
pro Person*

FISCH

Gebrautes Zanderfilet mit Mandelbutter *21,90€
pro Person*

Lachsfilet vom Grill mit Gemüsestreifen an Dill-Sahne-Soße *24,90€
pro Person*

Vegetarische und vegane Hauptgerichtauswahl

Spinatknödel an Waldpilzragout

*18,90€
pro Person*

Schupfnudelpfanne mit Gemüse

*18,90€
pro Person*

Gefüllte Zucchini an Tomatensoße mit Käse überbacken
(vegan möglich)

*17,90€
pro Person*

Spinatroulade mit Tomatenfüllung

*18,90€
pro Person*

Beilagenauswahl

Schwäbische Spätzle

*3,00€
pro Person*

Brezelknödel

*3,50€
pro Person*

Serviettenknödel

*3,50€
pro Person*

Wildreis

*3,00€
pro Person*

Rosmarinkartoffeln mit Kräuter-Dip

*3,50€
pro Person*

Rösti-Ecken

*3,50€
pro Person*

Kartoffelgratin

*3,50€
pro Person*

Bohnen im Speckmantel

*3,50€
pro Person*

Saisonales Ofengemüse

*3,50€
pro Person*

Blumenkohl, Brokkoli sowie Möhren an Sauce
Hollandaise

*3,50€
pro Person*

Dessertauswahl

Bourbon Vanilleeis mit heißen Himbeeren *6,20€
pro Person*

Mousse au Chocolat mit saisonaler Fruchtgarnitur *7,50€
pro Person*

Weißer Mousse au Chocolat mit saisonaler Fruchtgarnitur *7,50€
pro Person*

Crème brûlée *8,30€
pro Person*

Panna Cotta mit Sauerkirschen *8,30€
pro Person*

Frischer Obstsalat im Weckglas *6,90€
Pro Person*

Quarkmousse mit Himbeer- und Orangensauce *6,90€
pro Person*

Mitternachtsessen

Wurst- und Käseplatte *7,50€*

pro Person

Chili con Carne

7,90€
pro Person

Klassischer Wurstsalat

7,90€
pro Person

Ungarische Gulaschsuppe

7,90€
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 2024 (Änderungen vorbehalten)