



Speisenvorschläge für Ihr Fest

Vorspeisen kalt

gemischter Beilagensalat	4,20 €
Melone mit Schinken	7,90 €
Tomate Mozzarella mit frischem Basilikum	7,90 €
geräuchertes Forellenfilet	7,90 €
Feldsalat mit Speck-Kracherle (Saisonal Nov.-Feb.)	7,90 €
geräucherter Lachs	7,90 €

Suppe

Klößchensuppe	(bis 40 Pers. zur Wahl möglich)	3,90 €
Flädlesuppe	(bis 40 Pers. zur Wahl möglich)	3,90 €
Schwäbische Hochzeitssuppe	(fester Menüpunkt)	4,20 €

Desserts

(bis 40 Pers. zur Wahl möglich)

komplette Eiskarte

2 Kugeln Vanille Eis mit heißen Himbeeren	4,20 €
2 Kugeln Vanille Eis mit heißen Kirschen	4,20 €

Folgende Desserts können nur als fester Menüpunkt bestellt werden

2 gebacken Apfelringe mit Vanille Eis oder Soße	4,20 €
2 Kugeln Vanille Eis mit frischem Obstsalat	5,50 €
2 Kugeln Vanille Eis mit frischen Erdbeeren Saisonal	5,50 €
Weißes oder dunkles Schokoladenmousse auf Sauerkirschragout	6,30 €
Warmer Crêpe gefüllt mit Vanilleeis. Schokosoße, Mandelsplitter	6,30 €

gegen später...

Käsebrett für 20 Personen Incl. Brot/Baguette, Weintrauben	93,00 €
Gulaschsuppe	4,50 €
Snackkorb	4,40 €

Falls Sie Speisen wünschen, welche nicht in unserer Liste aufgeführt sind, fragen Sie nach

Hauptgänge

Die Preise beinhalten als Beilagenprogramm: Spätzle, Pommes, Gemüse, Kroketten

a la carte:

3 Stück Schweinemedailleon	
mit Rahm- und Bratensoße (oder nur Pilzrahm- bzw. Pfefferrahmsoße)	18,10 Euro
paniertes Schnitzel	14,50 Euro
Schweinerückensteak an Rahmsoße	15,30 Euro
Putensteak an Currysoße mit gegrillter Ananas	15,90 Euro
„Knusperpute“ mit Cornflakes paniert	15,90 Euro
hausgemachte vegetarische Maultaschen an Weißweinssoße	12,90 Euro
Zwiebelrostbraten	19,90 Euro
Rumpsteak (Kräuterbutter oder Pfeffersoße)	23,90 Euro
Gebratenes Zanderfilet an Tomaten-Kräutersauce	18,90 Euro

Die bis jetzt genannten Hauptgänge können auch gerne zur Wahl bestellt werden. *(bis 40 Personen)*
Das heißt am Tage der Veranstaltung wird eine kleine Karte mit den gewünschten Hauptgängen aufgestellt.
Ihr Gast kann aus den gewählten Speisen wählen.

**Die folgenden Speisen sind nicht zur Wahl möglich.
Diese werden nur auf Bestellung ab 15 Personen zubereitet
und können ausschließlich als fester Menüpunkt angeboten werden.**

2 Stück Schweinemedailleons, 1 Putensteak an Rahm- und Bratensoße	17,10 €
2 Stück Schweinemedailleons im Speckmantel, 1 Putensteak an Rahm- und Bratensoße	18,10 €
1 Schweinemedailleon, 1 Putensteak, 1 gebratene Maultasche	17,50 €
1 Schweinemedailleon, 1 Rostbrätle, 1 gebratene Maultasche	19,10 €
1 Schweinemedailleon, 1 Putensteak, 1 paniertes Schnitzerle vom Schwein	17,50 €
2 Stk. Schweinemedailleons ein Rostbrätle an Rahm- und Bratensoße	19,10 €
3 Stk. Schweinemedailleons im Speckmantel an Rahm- und Bratensoße	18,80 €
Rinderfiletsteak an Rahm- und Bratensoße (oder nur Pilzrahm-, bzw. Pfeffersoße)	24,90 €
Kalbsrahmschnitzel	19,90 €
Kalbsrückensteak an Rahm- und Bratensoße (oder nur Pilzrahm-, bzw. Pfeffersoße)	23,50 €
Kalbsmedailleon an Rahm- und Bratensoße (oder nur Pilzrahm-, bzw. Pfeffersoße)	27,90 €
2 Stück Schweinemedailleon 1 Scheibe Braten (Rind oder Schwein)	
mit Rahm-, Braten- und Pilzrahmsoße	17,10 €
Schweine-, und Rinderbraten (je 1 Scheibe), Rahm-, Braten- und Pilzrahmsoße	14,50 €
1 Scheibe Schweinebraten oder Rinderbraten	
und 1 Scheibe Kalbsbraten mit Rahm-, Braten- und Pilzrahmsoße	16,90 €
1 Scheibe Rinderbraten, 1 Scheibe Kalbsbraten und 1 Schweinemedailleon	
an Rahm-, Braten- und Pilzrahmsoße	17,90 €

Gekochte Rinderzunge zum Nachlegen auf der Platte (1 kg reicht für ca. 15-20 Personen)
49,00 €/kg

Schweinemedailleons zum Nachlegen je Stück 3,90 €
Kleine Schnitzerle zum Nachlegen je Stück 3,90 €