

Unsere Menüempfehlungen 2022

Zum Empfang empfehlen wir

Glas Sekt | Sekt-Orange € 3,20 pro Person

Glas „Löwen-Leckerle“ | Trollinger Likör | Sekt € 3,40 pro Person

Vorspeisen

(zu allen Vorspeisen servieren wir Ihnen Baguette)

Schwarzwälder Forellenfilet | geräuchert | aus dem Waldachtal | Meerrettich | Baguette | € 7,80

Blattsalate | gebratene Streifen von der Liebelsberger Hähnchenbrust | gebackene Champignons € 6,50

Hausgemachte Nudeln | Kirschtomaten | Kräuterpesto | Parmesan € 7,80

Wassermelonensalat | Schwarzwälder Schinken | Feta | Olivenöl | Minze | Pinienkerne € 5,80

Menü 1 | € 26,80

Rinderkraftbrühe | Flädle

*

bunter Salatteller

*

Schwäbisches Kalbsbrätle | Schnitzel „Wiener Art“

Ofenfrischer Braten vom Württemberger Weiderind

Rahmsauce | Natursauce | hausgemachte Spätzle | Pommes frites | Gemüse

*

Cremiges Vanilleeis | heiße Himbeeren | Sahne

Menü 2 | € 30,80

Cremesuppe | Gartenkräuter | Kartoffelwürfel

*

bunter Salatteller

*

Roulade von der Hähnchenbrust | Kalbsschnitzel „Wiener Art“

Medaillons vom Schweinefilet | frische Champignons

Rahmsauce | Natursauce | hausgemachte Spätzle | Kroketten | Pommes frites | Gemüse

*

Zweierlei Mousse | helle und dunkle Schokolade | Himbeerspiegel | marinierte Ananas | Sahne

Menü 3 | € 31,80

Spargelcremesuppe | Spargeleinlage | geröstete Mandeln (nach Saison)

*

bunter Salatteller

*

„Schwabenplatte“

Zwiebelrostbrätle mit Röstzwiebeln | Schnitzel „Wiener Art“

Medaillons vom Schweinefilet | frischen Champignons

Rahmsauce | Natursauce | hausgemachte Spätzle | Kroketten | Gemüse

*

Crème brûlée | Joghurteis | Früchte | Sahne

Menü 4 | € 28,80

Karotten-Ingwersuppe | Crostini

*

Blattsalate | Balsamicocreme | Walnüssen

*

Geschmortes Bugfilet vom Württemberger Weiderind | Mandelschnitzel von der Hähnchenbrust Medaillons vom Schweinefilet | Tramezzini-Mantel

Rahmsauce | Natursauce | hausgemachte Spätzle | Pommes frites | bunte Gemüseplatten

*

Panna Cotta von der Tonka-Bohne | Eis Rhabarber-Erdbeere | Sahne

Menü 5 | € 44,00

Königinsuppe vom Wildberger Bio-Hähnchen | Sesam-Spieß

*

Freiland-Blattsalate | geröstete Speckstreifen | Croutons

*

Rehbraten „Baden-Baden“

Preiselbeerbirne | Wildrahmsauce

Zarte Filetmedaillons von Rind und Schwein

frische Edelpilze | hausgemachte Spätzle | Serviettenknödel | Gemüse

*

Himbeersorbet | Zitronensorbet | frische Beeren | Fruchtsauce | Sahne

Unser Regional-Menü | € 48,20

(auf Teller serviert)

Schwäbische Festtagssuppe

*

bunter Salatteller

*

„Filetteller“

Medaillon vom Hirsch aus heimischer Jagd | Medaillon vom Rinderfilet aus dem Naturpark

Kräuterbutter | Trollingersauce

hausgemachte Spätzle | Kartoffelkrapfen | Gemüse

*

Vanilleeis | frische Erdbeeren (nach Saison) | Fruchtsauce | Minzjoghurt

Die Menüs können je nach Wunsch abgeändert | Suppen | Beilagen und Desserts getauscht werden.

Dadurch kann sich der Menüpreis ändern!

Bei allen Gerichten reichen wir gerne Fleisch | Beilagen | Gemüse nach. Bei einer Gemüseplatte mit frischem Stangenspargel erhöht sich der Menüpreis um € 2,00 pro Person.

Kaffeegedeck ...

Bis 19 Personen € 5,60 | ab 20 Personen € 5,20 pro Person | ab 50 Personen € 5,00 pro Person

Kinderermäßigung ...

Kinder bis 3 Jahre erhalten einen Räuberteller | 4-13 Jahre 50 % | ab 14 Jahre 100%

Für die Tischdekoration berechnen wir eine Pauschale von € 10,00 bis € 50,00 je nach Aufwand

Wir freuen uns, Ihre Feier mit Ihnen gemeinsam planen zu können.

Unser Team berät Sie gerne in allen Fragen und sorgt für ein gelungenes Fest.

Alle Preise inkl. MwSt. | Wir behalten uns Preisänderungen vor.
