



## Vorschläge für die Menügestaltung ihrer Feste & Feiern

### **Vorspeisen | Salate**

Gemischter Salatteller | Croutons 4,00 €

#### **Gemischte Blattsalate wahlweise mit**

Tomaten bruschetta 5,50 €

Garnelenspieß 6,00 €

Gratiniertem Bio – Ziegenkäse aus Ensmad 6,80 €

*Saisonal auch mit gebratenem Spargel oder gebratenen Pfifferlingen | Feldsalat*

### **Suppen**

Rinderkraftbrühe | Kräuterflädle 4,20 €

Hochzeitssuppe | Rinderkraftbrühe  
Grieß,-Brät & Leberknödel | hausgemachte Backerbsen 4,50 €

Gemüsebrühe | Fadennudeln | Gemüsejulienne 4,00 €

Tomatencremesuppe | Sahnehäubchen 4,50 €

Broccolicremesuppe 4,50 €

Rote – Beete – Schaumsuppe | Parmesanchip 5,50 €

*Saisonal auch Spargelcremesuppe | Bärlauchschaumsuppe | Pfifferlingcremesuppe  
Kürbiscremesuppe*

*oder Ihre ganz persönliche Lieblingsuppe!*



## **Carpaccios**

Rote – Beete – Carpaccio | Serranoschinken | Parmesanspäne 7,50 €

Carpaccio von der geräucherten Entenbrust  
Salatbouquet | Preiselbeeren 8,00 €

Carpaccio vom Rinderfilet  
Salatbouquet | Parmesanspäne 10,50 €

## **Fisch**

Geräuchertes Forellenfilet | Meerrettichsahne | Toast 7,50 €

Räucherlachs | Meerrettichsahne | Toast 7,80 €

Lachs – Mousse – Röllchen | Salatbouquet | Limettendip 7,80 €

*Auf Wunsch auch Jakobsmuscheln*

## **Mediterran**

**Albarella** vom Alpbüffel aus der Hohensteiner Hofkäserei in Bio – Qualität  
Tomaten | Basilikum Pesto 8,50 €

Melone | Serranoschinken 7,80 €

Gemüse Couscous | Garnelen 7,80 €



## **Fleisch / Fisch**

Saftiger Schweinebraten vom Schweinehals	13,50 €
Kalbsrahmbraten	16,50 €
Saisonal auch mit frischen Pfifferlingen / Preis auf Anfrage	
Rinderschmorbraten	16,50 €
Gefüllte Kalbsbrust	16,50 €
Gemischter Braten   Rind,- Schwein,- gefüllte Kalbsbrust	15,50 €
Roastbeef   Rinderrücken am Stück gebraten	21,50 €
Gratiniertes Schweinefilet	15,80 €
Paniertes Schweineschnitzel	12,50 €
Paniertes Putenschnitzel	13,50 €
Maispoularde	16,50 €
Grillteller   Medaillons von Rind   Schwein   Pute	17,50 €
Rindersteak / Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken	18,50 €
Rinderrouladen	16,50 €

*Saisonal auch |Lamm | Wildgerichte | Gans | Ente| Saumagen | Schlachtplatte*

Lachssteak	16,50 €
Zander	16,50 €

*Gerne auch Ihren Lieblingsfisch z.B: Seelachs, Dorade, Thunfischsteak, Wolfsbarsch*

*Die Preise verstehen sich incl. 3 Beilagen & 2 Soßen sowie Tischbrot mit Kräuterquark*

***In den Sommermonaten Mai – September grillen oder smoken wir auch gerne für Sie!!!***



## Beilagen:

Hausgemachte Spätzle | Pommes | Kartoffelbällchen | Gitterkartoffeln | Salzkartoffeln  
Rosmarinkartoffeln | Bandnudeln aus der Nudelmanufaktur Schaut | Gemüse der Saison  
Basmatireis

*Gegen einen Aufpreis bereitet unser Koch auch verschiedene Risottos oder Kartoffelgratin zu.*

*Ebenso bieten wir Ihnen gerne saisonale Gemüse wie Spargel oder frische Pfifferlinge sowie  
Bärlauch oder Kürbis an!*

## Desserts

Kugel Eis   Sahne   Früchte	2,80 €
Gemischtes Eis 3 Kugeln   Sahne   Früchte	4,20 €
Vanilleeis   heiße Himbeeren	4,80 €
Mousse au chocolat	6,50 €
Panna Cotta	6,50 €
Apfelküchle   Zimt – Zucker   Vanilleeis	5,80 €
Hausgemachte Sorbets mit dazu passender Fruchtbegleitung   hausgemachter Hippe	6,80 €
Hausgemacht Parfaits mit dazu passender Fruchtbegleitung   hausgemachter Hippe	7,20 €

***Verstehen Sie diese Zusammenstellung als Anregung, gerne stellen wir Ihnen Ihr ganz  
persönliches Feinschmeckermenü zusammen!***