



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	8,50 €
Räucherlachs Meerrettichsahne Toast	9,80 €
Lachs – Mousse – Röllchen Salatbouquet Limettendip	9,80 €

Auf Wunsch auch Jakobsmuscheln

Mediterran

Albarella vom Alpbüffel aus der Hohensteiner Hofkäserei in Bio – Qualität Tomaten Basilikum Pesto	8,50 €
Melone Serranoschinken	9,80 €
Gemüse Couscous Garnelen	8,80 €



Fleisch / Fisch

Saftiger Schweinebraten vom Schweinehals	14,50 €
Kalbsrahmbraten	18,50 €
Saisonal auch mit frischen Pfifferlingen / Preis auf Anfrage	
Rinderschmorbraten	17,50 €
Gefüllte Kalbsbrust	18,50 €
Gemischter Braten Rind,- Schwein,- gefüllte Kalbsbrust	18,50 €
Roastbeef Rinderrücken am Stück gebraten	22,50 €
Gratiniertes Schweinefilet	18,80 €
Paniertes Schweineschnitzel	15,50 €
Paniertes Putenschnitzel	15,50 €
Maispoularde	18,50 €
Grillteller Medaillons von Rind Schwein Pute	19,50 €
Rindersteak / Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken	21,50 €
Rinderrouladen	18,50 €

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

Lachssteak	18,50 €
Forelle aus heimischer Aufzucht	17,50 €

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	2,80 €
Gemischtes Eis 3 Kugeln Sahne Früchte	4,20 €
Vanilleeis heiße Himbeeren	5,80 €
Mousse au chocolat	6,80 €
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!***