



## Veranstaltungsvorschläge

**Suppen** - in einer Terrine aufgestellt

Saisonal bieten wir auch an:

|                     |        |                         |        |
|---------------------|--------|-------------------------|--------|
| ✧ Knödelsuppe       | 5,60 € | ✧ Bärlauchcremesuppe    | 5,60 € |
| ✧ Flädlesuppe       | 5,20 € | ✧ Spargelcremesuppe     | 5,60 € |
| ✧ Lauchcremesuppe   | 5,60 € | ✧ Pfifferlingcremesuppe | 5,60 € |
| ✧ Tomatencremesuppe | 5,60 € | ✧ Kürbiscremesuppe      | 5,60 € |

## **Salate & Vorspeisen**

Ihren Wünschen entsprechend, bieten wir Ihnen auch gerne einen Vorspeisenteller an, mit z.B.:

|                                                      |        |
|------------------------------------------------------|--------|
| Zweierlei Melone & Südtiroler Schinken               | 5,50 € |
| Hausgebeiztes Lachsfilet mit Dill-Senfsoße           | 6,00 € |
| Geräuchertes Forellenfilet mit Kräuterdip            | 6,00 € |
| Gratiniertem „Ensmader“ Ziegenkäse                   | 6,00 € |
| Gebratenem Entenbrustfilet mit Orangen-Preiselbeeren | 6,00 € |
| Auswahl an Anti-Pasti & Tomaten-Mozzarella Salat     | 8,00 € |

Die angegebenen Preise verstehen sich als Aufpreis zum Beilagensalat.



## **Hauptgerichte**

|                                             |         |
|---------------------------------------------|---------|
| ✧ Saftiger Schweinebraten                   | 18,20 € |
| ✧ Krustenbraten                             | 18,50 € |
| ✧ Schnitzel „Wiener Art“                    | 19,20 € |
| ✧ Gefüllter Saumagen                        | 19,80 € |
| ✧ Gefüllter Schweinerücken                  | 21,50 € |
| ✧ Schweinefiletmedaillons                   | 23,80 € |
| ✧ Gefülltes Schweinefilet                   | 24,50 € |
| ✧ Putenschnitzel                            | 21,80 € |
| ✧ Hähnchenbrustfilet                        | 23,80 € |
| ✧ Gefüllte Kalbsbrust                       | 23,80 € |
| ✧ Kalbsrahmbraten – zart rosa gebraten      | 24,80 € |
| ✧ Rinderschmorbraten                        | 20,50 € |
| ✧ Gefüllte Rinderrouladen                   | 23,80 € |
| ✧ Zwiebelrostbraten mit knusprigen Zwiebeln | 27,50 € |
| ✧ Rinderfiletmedaillons                     | 33,50 € |
| ✧ Heimischer Wildschweinbraten              | 24,80 € |

## **Beilagen**

- ✧ hausgemachte Spätzle
- ✧ Pommes
- ✧ Kroketten
- ✧ Kartoffelgratin
- ✧ Reis
- ✧ Rosmarinkartoffeln
- ✧ Rösti

## **Soßen**

- ✧ Bratensoße
- ✧ Rahmsoße
- ✧ Jägersoße
- ✧ Pfeffersoße
- ✧ Rotweinsoße
- ✧ Biersoße
- ✧ Gemüsesoße

Einen Beilagensalat vorab, eine reichhaltige Gemüseauswahl sowie drei Beilagen und zwei Soßen sind im Preis inklusive.



### Als Nachtisch empfehlen wir

- ✧ Gemischtes Eis mit Sahne (3 Kugeln) 5,00 €
- ✧ Vanilleeis mit heißen Himbeeren oder Schokosoße (3 Kugeln) 5,80 €
- ✧ Vanilleeis mit frischem Obstsalat (3 Kugeln) 6,80 €
- ✧ Hausgemachtes Parfait mit z.B. abgezogenen Sauerkirschen und frischen Früchten 8,80 €
- ✧ Duo von Crème brûlée und Schokoladenmousse, dazu frische Früchte 9,20 €
- ✧ Nachtischbuffet nach Absprache mit z.B. frischem Obstsalat, zweierlei Mousse, Crème Caramèl, Ofenschlupfer, Panna Cotta, ... 10,20 €
- ✧ Reichhaltige Käseauswahl mit Trauben & Walnüssen 5,20 €

Kinderportionen Hauptgericht 7,80 €

Gerne bieten wir Ihnen auch saisonale Gerichte, wie z.B. heimisches Reh, frischer Bärlauch, schwäbischer Spargel, frische Pfifferlinge, Kürbis, Gans, Schlachtplatte ...



## Alleinnutzung unseres Wintergartens

Zusatzkosten – je nach Personenbelegung

|                                  |                   |
|----------------------------------|-------------------|
| Veranstaltung ab 50 Erwachsenen  | Anbau kostenfrei  |
| Veranstaltung mit 40-49 Personen | 200,00 € Aufpreis |
| Veranstaltung mit 30-39 Personen | 300,00 € Aufpreis |
| Veranstaltung unter 30 Personen  | 400,00 € Aufpreis |

### Gedeck Kaffee für mitgebrachte Kuchen

Liebe Gäste,

gerne können Sie Ihre selbstgemachten Kuchen & Torten wie besprochen mitbringen.

Für die Bereitstellung der Kuchen (Entgegennahme, Kühlung, Aufstellen) und Reinigung der Teller erlauben wir uns 2,50€ pro Erwachsenen zu berechnen.

Außerdem bitten wir Sie, das Merkblatt bzgl. „Eingebrachter Kuchen“ zu unterschreiben.

### Nachtzuschlag

Sie möchten Ihre Feier auch noch nach 24 Uhr genießen?

Ab 24.00 Uhr berechnen wir pro Servicekraft und angefangene Stunde 25,00 € Nachtzuschlag. Die Zahl der Servicekräfte hängt vom Umfang der Feier ab.

Viele Dank für Ihr Verständnis  
Familie Reck