

| | |
|--|---------|
| CREMESUPPE VON SCHWARZWURZELN | 6,00 € |
| KÜRBISCREMESUPPE | 5,00 € |
| KARTOFFEL-STEINPILZ-SUPPE | 6,00 € |
| KLARE ENTENSUPPE mit Flädlerolle | 6,00 € |
| KLARER-SAFRANSUD mit pochiertem Saibling | 8,00 € |
| | |
| GEMISCHTER SALAT mit Hausdressing | 6,00 € |
| FELDSALAT mit Kartoffeldressing, Speck, Croutons | 6,00 € |
| GERÄUCHERTE ENTENBRUST & eingelegter Kürbis, Feigenbrioche, Blattsalat | 11,00 € |
| RINDERSCHINKEN mit Mandelcreme, Apfelselleriasalat, Röstbrot | 9,50 € |
| RILETTES VOM HIRSCH mit eingelegtem Kohlrabi, Feldsalat | 11,00 € |
| ZIEGENKÄSE mit Kürbiskernen gebacken, auf Grillgemüsesalat | 9,50 € |
| GEBRATENE GARNELEN auf pikanten Glasnudeln und Zuckerschoten | 13,00 € |
| GEBACKENE NOCKEN VON ERBSEN auf Paprika-Couscous mit Limetten-Schmand | 9,50 € |
| | |
| ENTENBRUST an Orangensoße, Rotkohl, Polentaschnitte | 22,00 € |
| ENTENKEULE geschmort mit Rahmwirsing & Kartoffelknödel | 19,00 € |
| POULARDENBRUST AUS OBERSCHWABEN gebraten auf Kräuterrisotto | 18,00 € |
| PUTENBRUST im Ganzen gebraten mit Spätzle | 17,00 € |
| | |
| ROSA KALBSKEULE & ROSENSTÜCK GESCHMORT, Broccoli, Kartoffelgratin | 24,00 € |
| KALBRÜCKENSTEAK an Morchelrahm mit Krokettten & Marktgemüse | 28,00 € |
| BÜRGERMEISTERSTÜCK AUS DER RINDERKEULE, Spitzkohl, Kartoffel-Schnittlauchpüree | 19,00 € |
| RINDERSCHULTER an Schmorsoße mit Spätzle und Apfel-Rotkohl | 18,00 € |
| RINDERHÜFTE rosa gebraten Petersilen-Hollandaise, Kohlrabi, Kürbis-Kartoffelstampf | 25,00 € |
| ROASTBEEF MEDIEUM GEBRATEN an Merlot-Soße, Gemüse garnitur und Gratin | 27,00 € |
| RINDERFILET Trüffelhollandaise, Püree vom Winterspargel, Kartoffelbisquit | 38,00 € |
| RINDERFILET an Pfefferrahmsoße, Kartoffelgratin | 32,00 € |

| | |
|---|---------|
| FILET VON BUCHMANN`S LANDSCHWEIN im Speckmantel gebraten mit Spätzle & Gemüse garnitur | 21,00 € |
| SCHWEINEFILET & RINDERFILET mit Kartoffel-Kürbisgratin, Broccoli | 24,00 € |
| RÜCKEN VOM LANDSCHWEIN im Ganzen gebraten auf Rahmsöße mit Spätzle | 16,00 € |
| SCHWEINEMEDAILLIONS an Pfeffersöße mit Kroketten | 19,00 € |
| SAUERBRATEN VOM HIRSCH mit Rotkohl, und Brez`n Auflauf | 21,00 € |
| REHRAGOUT aus Amtzeller Jagd mit Serviettenknödel, Spätzle | 21,00 € |
| HIRSCHSTEAK an Rotweinsöße mit Rahmwirsing, Spätzle | 31,00 € |
| REHRÜCKEN Steinpilzschaum, Schwarzwurzeln, Kürbisschupfnudeln | 35,00 € |
| ZANDERFILET IM DILLRAHMSÖSSLE mit Basmati-Reis | 21,00 € |
| ZANDERFILET IN MANDELBUTTER GEBRATEN mit Salzkartoffeln und Broccoli | 20,00 € |
| LACHSFILET IN WEISSWEINSOSSE mit Kartoffel-Kräuterpüree und Lauchgemüse | 22,00 € |
| FILET VOM SAIBLING IN WEISSWEINSOSSE mit Kartoffel-Kräuterpüree und Lauchgemüse | 23,00 € |
| KÄSEFONDUE mit Trauben, kleinen Kartoffeln, Gemüse, Brot | 25,00 € |
| SPINAT-KÄSEKNÖDEL mit Champignon-Lauchgemüse | 15,00 € |
| KÄUTER-RISOTTO mit gebratenem Gemüse | 15,00 € |
| OFENKÜRBIS mit Pastinakenpüree und Kürbiskern-Pesto | 15,00 € |
| NOUGATSCHNITTE, BRATAPFELSORBET & Elstar-Apfelkompott | 9,50 € |
| WALNUSSAUFLAUF mit Gewürz-Orangen und Karamelleis | 10,50 € |
| ERDNUSS-BROWNIE mit Ananas-Kompott & Sauerrahmeis | 8,50 € |
| TOPFENKNÖDEL auf Sauerkirschen, dazu weißes Schokoladen-Mohneis | 9,00 € |
| PANNA COTTA im Glas mit hausgemachtem Himbeersorbet | 6,00 € |
| SCHOKOLADENMOUSSE im Glas mit hausgemachtem Kirschsorbet | 6,00 € |
| BROWNIE MIT BAILEYS dazu unseren Rumtopf und Sorbet | 10,50 € |

So könnte Ihr Menü aussehen...

RINDERKRAFTBRÜHE MIT LEBERSPÄTZLE

FELDSALAT mit Kartoffeldressing

RINDERHÜFTE ROSA GEBRATEN Petersilen-Hollandaise, Kohlrabi, Kürbis-Kartoffelstampf

NOUGATSCHNITTE, BRATAPFELSORBET & Elstar-Apfelkompott

39,50 €

GEMISCHTER SALAT

SCHWEINERÜCKEN IM GANZEN GEBRATEN auf Rahmsoße mit Kroketten

PANNA COTTA im Glas mit hausgemachtem Himbeersorbet

25,50 €

ZIEGENKÄSE MIT KÜRBISKERNEN GEBACKEN, auf Grillgemüsesalat

POULARDENBRUST GEBRATEN, auf Kräuterrisotto

TOPFENKNÖDEL auf Sauerkirschen, dazu weißes Schokoladen-Mohneis

33,50 €

CREMESUPPE VON SCHWARZWURZELN

RINDERSCHINKEN mit Mandelcreme, Apfelsellerisalat, Röstbrot

ENTENBRUST an Orangensoße, Rotkohl, Polentaschnitten

ERDNUSS-BROWNIE mit Ananas-Kompott & Sauerrahmeis

42,00 €

ÖFFNUNGSZEITEN:

DI. & MI. *Rubetage*

SO. 11:30 - 14:00 *Uhr*, ab 17:30 *Uhr*

MO. DO - SA. ab 17:30 *Uhr*

Mittags (außer am DI & MI): *Gesellschaften auf Anfrage*

11:30 - 14:00 *Uhr*, Mindestumsatz 800 €

11:30 - 17:00 *Uhr*, Mindestumsatz 1000 €

Unsere Menü- und Büffetvorschläge, die auch miteinander kombiniert werden können, sollen Anregungen sein. Gerne beraten wir Sie individuell mit alternativen Hauptgängen oder saisonalen Gerichten. Bitte beachten, Sie im Menüpreisen sind enthalten:

- Personalkosten für Service, vorbereiten servieren und aufräumen der Veranstaltung
- Bestecke, Gläser, Geschirr und Servietten

Nicht enthalten sind

- individuelle Dekoration der Tische wie z. B. farbige Tischläufer
- frische Blumen (pro Vase 10 € aus unserem Garten oder individuell vom Floristen)
- weiße Tischdecken (pro Tischdecke 5 €)

Gerne stimmen wir die Dekoration auf den jeweiligen Raum ab und berechnen eine Bedenken Sie, dass die Anzahl der Blumenvasen/Gestecke und Tischdecken abhängig sind von den Bestuhlungsmöglichkeiten des Raumes und Ihren individuellen Wünschen.

Für individuelle Blumengestecke empfehlen wir die Floristin Elisabeth Butscher

„Rund um Die Blume“ Haslacher Str. 4

Sie planen Kaffee & Kuchen nach Ihrem Mittagmenü während unserer Mittagspause von 14:00 – 17:00 Uhr?

Gerne stellen wir unsere Räume und unseren Service über unsere Öffnungszeiten hinaus zur Verfügung und berechnen dafür pauschal 50€ pro Stunde/ Servicemitarbeiter.

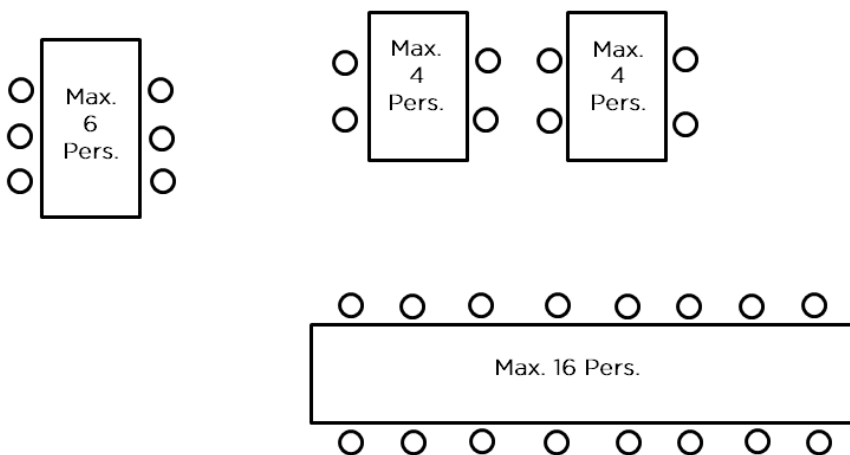
Wir bitten Sie Kuchen selbst mitzubringen. Wir berechnen für die Bereitstellung von Geschirr Kuchengeld 3,00 € / Gast.

Ab 0:00 Uhr stellen wir eine Nachtpauschale von 20 Euro inkl. MwSt. je 15 Min/ Servicemitarbeiter in Rechnung. Sperrstunde ist 02:00 Uhr morgens.

Tagungsangebote erstellen wir gerne auf Anfrage.

Unsere Räume...

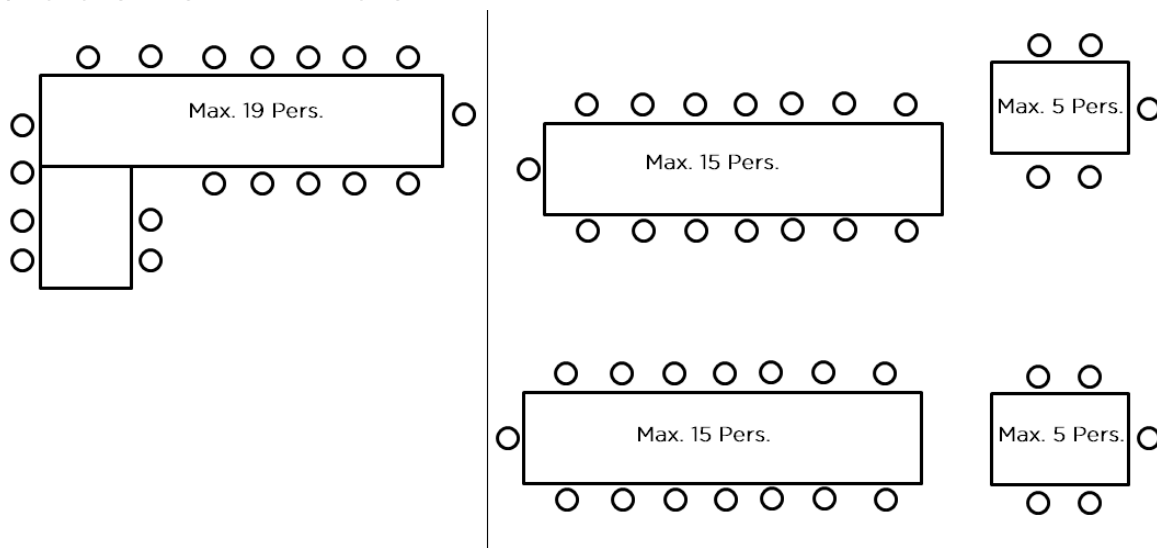
WINTERGARTEN



Insgesamt finden in unserem Wintergarten max. 30 Personen Platz

Im Sommer bei geöffneter Fensterfront kann der Wintergarten zusammen mit unserer Gartenterrasse genutzt werden und bietet dann zusammen ca. 90 Sitzplätze, davon ca. 40 überdachte Plätze.

GASTSTUBE UND ZIRBELSTUBE



Insgesamt finden in unserer Gaststube max. 19 Personen Platz

In der Zirbelstube können wir bis zu 40 Personen platzieren.

Die beiden Räume sind nur durch eine breite Schiebetüre voneinander getrennt und können so auch zusammen genutzt werden mit bis zu max. 59 Personen.