

Das sollten Sie wissen...

Die Tische dekorieren wir mit saisonalen Blumensträußchen, Blumengestecke können Sie beim Floristen nach Ihren Wünschen bestellen.

Jedes Hauptgericht dekorieren wir mit einer kleinen Gemüsedkoration, für Gemüsplatten berechnen wir pro Person zusätzlich € 1,50.

Wir bitten Sie das Ende Ihrer Feier bis 1.00 Uhr einzuplanen, bei Hochzeitsfeiern bis 3.00 Uhr.

Wenn Sie mit Ihren Gästen länger feiern wollen sprechen Sie dies vorher mit uns ab.

Gerne können Sie Ihre Kuchen selbst mitbringen, wir berechnen Kaffee und Getränke nach Verzehr und zusätzlich 2,- .€ pro Person für Personal, Aufdecken der Tische, Geschirr, Servietten, Kerzen, etc.

Kerzen, Menükarten (1 Stück pro 8 Gäste), Stoffservietten, Tischsträuße und die Dekoration

sind bei uns immer im Menüpreis inbegriffen !

Wenn Sie Ihre Feier zuhause, im Gemeindehaus, Vereinsheim etc. haben wollen bringen wir Ihnen gerne ein Büffet. Vorschläge dazu finden Sie auf der Seite - Büffetvorschläge für zuhause.

Menü leicht Z lecker 1

Kräutercremesüppchen mit Croutons

bunter gemischter Salatteller

Saftiges, gegrilltes Schweinerückensteak mit rassicem Pfeffersahnesöble, Gemüsestreifen, Spätzle und Dauphinkartoffeln

Joghurtcreme auf Fruchtmark mit frischen Früchten

€ 19..90

Menü leicht & lecker 2

Lindgrünes Kresseschaumsüppchen

bunter gemischter Salatteller

Gegrillte Hähnchenbrust & zarter Kalbstafelspitz mit zweierlei Soßen, Spätzle und Zucchini-Kartoffelgratin

Creme caramel mit frischen Früchten umlegt

€ 21.40

Schwäbisches Menü „Thaddäus Troll“

Rinderkraftbrühe mit goldgelben Flädle und Schnittlauch

bunter gemischter Salatteller

Schmorbraten vom Jungbullen und Schweinsbraten frisch vom Backofen mit

Rotweinsöße,

dazu Spätzle und Kartoffelkroketten

Vanilleeis mit heißen Himbeeren, Schlagsahne und Wäffele

€ 21,-

Festtagsmenü 1

Schwäbische Festtagssuppe mit Grießklöße, Flädle und Maultäschle

bunter gemischter Salatteller

Schmorbraten vom Jungbullen und butterzarter Kalbstafelspitz in

Niedrigtemperatur gegart,

dazu feine Rahmsöße, Rotweinsöße, dazu Spätzle und Dauphinkartoffeln

Karamelleisbömble mit gerösteten Nüssen und heißen Sauerkirschen

€ 22.90

Festtagsmenü 2

Schwäbische Festtagssuppe mit Grießklöße, Flädle und Maultäschle

bunter gemischter Salatteller

Schweinefilet, am Stück gebraten, auf Champignonrahmsöße,

Kohlrabischiffchen mit frischem Gemüse gefüllt,

dazu Spätzle und sahniges Kartoffelgratin

Haselnuss-Eisbömble mit heißer Schokoladensoße

€ 22.90

Unser Hochzeitsmenü für verliebte Paare...und gerne auch alle anderen

Wählen Sie jeweils einen Gang aus - und stellen Sie sich Ihr Menü selbst

zusammen:

Schwäbische Festtagssuppe in der Terrine mit Flädle, Maultäschle, Grießklöße

und Backspätzle

oder

Cremesüppchen von Schmiedtaler Bachkresse mit frischen Steinchampignons

bunter gemischter Salatteller

*Butterzarter Kalbstafelspitz in Weißwein-Rahmsoße mit Gemüsestreifen,
Spätzle & Herzoginkartoffeln*

oder

*Schweinefilet im Blätterteigmantel mit Soße Hollandaise, Zuckerschoten- und
Karottengemüse,
dazu sahniges Kartoffelgratin*

*Festtags-Dessertteller mit Panna cotta auf Himbeermark, Mousse au chocolat
auf Vanille-Baileyssoße
und Creme-Brûlée-Eistörtchen*

€ 23.90

Für Hochzeitsfeiern ab 40 Personen

€ 22.90

Feinschmecker-Menü 1

Curryschaumsüppchen mit Garnele im Kokosmantel

*Blattsalate in Traubenkernöl mit gebeiztem Lachs, Apfel-Meerrettichdip &
Kartoffel-Gemüserösti*

*Saftiges Kalbsrückensteak an Steinpilzrahmsoße
mit Grilltomate, Zuckerschoten und Schupfnudeln*

Weißes mousse au chocolat auf Himbeermark und Mandeleis

€ 29.90

Feinschmecker-Menü 2

Ochsenschwanz-Kraftbrühe mit Blätterteigstängle

*Bunte Blattsalate in Sherryessig und Traubenkernöl
mit Maishähnchenbrust, geröstetem Sesam und süß-saurer Asiasoße*

*Rosa gebratenes Roastbeef in Kräuterkruste auf Rotwein-Balsamicosoße,
grüne Böhnchen, Grilltomate und sahniges Kartoffelgratin*

*Erdbeersorbet auf Prosecco-Gelee
und Nougat-Schokoladenmousse mit Baileyssoße*

€ 29.90

Feinschmecker-Menü 3

*Lachsforellenfilet mit Hechtmousse im Blätterteigmantel
an bunten Blattsalaten in Nussöl*

Spaghettini in Basilikumsoße mit Kirschtomaten und Garnelen

*Gebratene Entenbrust an Honig-Portweinsoße,
Gemüseschiffchen und Kartoffel-Frischkäsegnocci*

*Vanilleparfait mit heißem Schokoladenkuchen
und Mandeleis*

€ 37,-

*Alles dabei, das Menü, die Getränke, Menükarten, Dekoration.
Sie müssen nur noch Feiern - und das zum auf den Cent vorhersehbaren Preis !*

*„Hirsch-im-Grünen all- inclusive-Feier“
-Stellen Sie individuell Ihr Menü zusammen-*

*Kresseschaumsüppchen mit Croutons
oder
Festtagssuppe mit Grießklöße, goldgelben Flädle und Maultaschen*

in kräftiger Rindsbrühe

Frischer bunter Salatteller

*Schweinefilet, am Stück gebraten auf Champignonrahmsauce, dazu gelbe
Maisküchle, kleine Gemüse garnitur,
Spätzle und Kartoffelkroketten
oder*

*Schmorbraten vom Äbler Jungrind und Schweinsbrätle mit Rahmsauce und
Bratensauce, kleine Gemüse garnitur, Spätzle und Kartoffelkroketten*

*Vanilleeisbombe mit Zimtkirschen und Schlagsahne
oder*

„Creme caramel“ mit frischen Früchten

Getränke

Apfelsaft, Orangensaft, Bluna, Coca-cola, Spezi, Mineralwasser,

Rotwein; Trollinger mit Lemberger, QbA

Weißwein: Riesling, trocken, QbA

Biere: Weizenbier, Pils und Export

*Preis pro Person für Ihre Feier inklusive Dekoration,
Menü und allen oben aufgeführten Getränken*

€ 46.-

(Angebot von 16.00 Uhr - 2.00 Uhr nachts gültig)

*Preis inklusive Mittags-Kaffeebuffet mit von Ihnen mitgebrachten Kuchen
(Kaffee in Kannen vom Buffet, schöne Kaffeegedecke am Tisch)*

€ 49.90.

(Angebot von 15.00 Uhr - 2.00 Uhr nachts gültig)

Empfangen Sie Ihre Gäste...

*Blätterteiggebäck mit Schinken, Lachsfüllung und Käsefüllung,
pro Person 2,- €*

*Holzofenbrot, bestichen mit Tomatenmousse, Griebenschmalz, Frischkäse
pro Person 2,- €*

*Canapes mit luftgetrocknetem Schinken, Beizlachs, Albkäse, Schweinefilet-
Medaillon
pro Canape 2,40 €*

Fingerfood-Vorspeisen Münsinger Alb

*Abblinsensalat im Gläsle, Honauer gebeizte Lachsforelle an Apfel-
Kohlrabisalättele,*

*Rehlebermousse mit eingelegtem Apfel, Kartoffelsuppe im Espressotässle
€ 5,50 pro Person*

Unsere Aperitif-Empfehlungen...

*Eine Flasche Rieslingsekt 0,75 ltr. Kessler Gold dry
17,- €*

*„Zungenlupfer“ - Rieslingsekt mit Mehrstetter Schlehenlikör aufgefüllt
Glas 3,90 €*

*„Spahlino“ - Rose Perlwein, Weingut Spahlinger, Güglingen, Flasche 0,75 ltr.
16,- €*

*„Primo“, Rosstriebkellerei Dettingen, feiner, trockener Perlwein, Flasche 0,75
ltr.
17,- €*

Mitternachts-Imbiss...

*Käsebrett mit dreierlei Albkäse
von der Bio-Hofkäserei Rauscher, Ödenwaldstetten,
dazu Rettich, Gurke, Trauben, Brotkorb mit frischgebackenem Holzofenbrot
pro Portion € 4,50*

*Feurige Goulaschsuppe mit Kartoffelwürfele, dazu frischgebackene Seelen
pro Portion € 4,-*

Stefans grüne Erbensuppe mit einem Hauch Chili gewürzt und Saitenwurst-

Stückle
pro Portion € 4.-

Büffetvorschläge

Regionales Büffet „Münsinger Alb...“

Mandel´s Brotsuppe, am Büffet „live“ zubereitet

*Frische Rohkostsalate nach Saison mit Kartoffel-salat, Gurkensalat,
Rettichsalat,
Karotten-, Weißkohl-Maissalat mit frischem Baguette und Holzofenbrot*

*Lammkeule von Münsinger Wacholderheiden, frisch vom Ofen mit Rotwein-
Kräutersoße,
Krustenbraten vom Albschwein, marinierte, gegrillte Putensteaks aus
heimischer Aufzucht,,
dazu Gemüseragout, sahniges Kartoffelgratin und geschabte Spätzle*

*Hausgemachter Eisgugelhupf mit Zimtkirschen & schwäbischer Ofenschlupfer
mit Vanillesoße*

€ 23.70

Das große bunte Hirschbüffet...

*Frisches großes Salatbüffet nach Saison mit
Walnußöldressing und Joghurtdressing,
Hausgebeizter Lachs mit Honig-Senfsoße auf Zupfsalaten,
Honigmelonen-Schiffchen mit luftgetrocknetem Schinken
Spießchen von Tomate und Mozzarella mit Basilikum & Balsamico*

*Lammkeule von Münsinger Wacholderheiden,
Lachsfilet im Blätterteigmantel gebacken,*

*Schweinefilet, mit Thymian am Stück gebraten,
dazu Champignonrahmsoße und Rotweinjus,
buntes Gemüse aus der Wokpfanne, sahniges Kartoffelgratin und Spätzle*

*Panna cotta-Creme mit Fruchtmark,
Stracciatella-Halbgefrorenes & Mousse von Zartbitter Schokolade*

€ 30.-

Büffetvorschläge, ideal für Ihre Feier zuhause, im Vereinsheim, Gemeindehaus
etc.

„Einfach & lecker Büffet“

*Salatbüffet mit Weißkraut-Maissalat, Kartoffelsalat, Gurkensalat,
Karottensalat,
grüner Blattsalat mit Vinaigrette, Holzofenbrot
Krustenbraten vom Backofen mit Biersoße,
Kräuterschnitzele mit Gemüsestreifen und Champignonrahmsoße,
dazu Spätzle und sahniges Kartoffelgratin*

€ 13.90

„Schnitzelbüffet“

Großes buntes Salatbüffet

*Hirschwirts Kräuterschnitzel, vom zarten Schweinerücken in Kräuterhülle
gebraten,
Butterzarte Hähnchenbrust im „corn-flakes-Mantel“ gebacken,
„Cordon bleu“, mit Schinken und Käse gefülltes Schnitzel, knusprig paniert,
dazu Champignonrahmsoße, Rotweinsoße, Spätzle und frittierte Kartoffelspalten*

€ 15.40

Büffet Wiesenburren

*Großes buntes Salatbüffet mit Kartoffelsalat, Karottensalat, Weißkrautsalat,
Rettich-Maissalat, Alblinsensalat, Gurkensalat, bunte Blattsalate mit Dressing,
Brotkorb mit Partybrötchen und Holzofenbrot*

xxx

*Spanferkelbraten vom Backofen und Hirschwirts saftige Kräuterschnitzele,
dazu Rotweinsauce und Champignonrahmsauce, Spätzle und sahniges
Kartoffelgratin*

xxx

*Joghurtmousse mit frischen Früchten und Weizenbier-Tiramisu
€ 19,-*

Stefan´s Büffet

*Die Grundprodukte regional - die Zubereitung aus aller Welt !
Salat-Vorspeisenbüffet mit Rettich-Lauchsalat, Karotten-Ananassalat,
Weißkraut-Maissalat,
Tomatensalat mit Basilikumpesto, Gurkensalat in Dillsahne, frischer
Kartoffelsalat,
dazu bunte Blattsalate mit Dressing und Brotkorb mit Holzofenbrot, Baguette
& Ciabattabrot*

xxx

*Frische Putenbrust aus dem Laucherttal,
zubereitet als indisches Curry mit Früchten & Gemüse, dazu Tress-
Nudelschleifchen
Braten vom Mehrstetter Weiderind, geschmort mit Balsamico Sauce,
dazu sahniges Kartoffel-Gemüsegratin mit Alpkäse gratiniert
Kräuterschnitzele vom zarten Schweinerücken, in einer zarten Kräuterhülle
gebraten,
dazu Rahmsauce mit frischen Äbler Steinchampignons und abgeschmälzte
Spätzle*

*Panna cotta von Bauernmilch im Glas, mit Früchten und Bachmann´s
Erdbeersorbet
€ 20,-*