

Festmappe



Speis uns, Vater, deine Kinder,
tröste die betrübten Sünder;
sprich den Segen zu den Gaben,
die wir jetzo vor uns haben,
dass sie uns zu diesem Leben
Stärke, Kraft und Nahrung geben,
bis wir endlich mit den Frommen
zu der Himmelmahlzeit kommen!
Amen.



Denn ein Mensch,
der da isst und trinkt
und hat guten Mut
bei all seiner Mühe,
das ist eine Gabe Gottes.

Prediger 3,13

Wir freuen uns über Ihr Interesse
an unserem Angebot und
möchten mit der Speisekarte
Ihren Appetit anregen.

Unter unserer Devise
»schwäbisch - heimisch - frisch«
finden Sie Gerichte aus der Region,
bereichert durch Speisen der Internationalen Küche.
Genießen Sie schon beim Auswählen
die Gaumenfreuden unseres Hauses.

Zusätzlich zu unseren Standardmenüs
bieten wir regelmäßig saisonale Gerichte an.

Gerne berätet sie dabei Herr Juhl
im persönlichen Gespräch. Rufen Sie uns an.

Guten Vorgesmack!

Ihre Bärbel Hartmann



Zur Einstimmung für Ihr Fest beim Eintreffen Ihrer Gäste

mit Alkohol

Saisonale Fruchtbowle	
mit Wein und Sekt aufgegossen	0,1l 4,00 €
Glas Sekt	0,1l 3,50 €
Glas Sekt Orange	0,1l 3,50 €
Kir Royal, Cassislikör mit Sekt aufgegossen	0,1l 4,80 €

ohne Alkohol

Exotischen Frucht-Drink	0,2l 3,50 €
Milchshake (Geschmacksrichtung nach ihrer Wahl)	0,2l 3,00 €

Knabbergebäck

(Käsegebäck, hausgebackene Salzstangen), pro Person	3,60 €
Käsefüßle p.P.	2,50 €
Grissini mit Rauchschinken umwickelt pro Person	2,40 €
Käse-Schinkenhörnchen, 2 Stück pro Person	3,60 €



Köstlichkeiten von der Alb mit mediterranem Hauch ...

SUPPE:

Hausgemachtes
Karotten-Inwerschaumsüppchen
- aus der Suppenterrine -

VORSPEISEN:

Strauchtomate mit Mozzarella
in Basilikum-Pesto

Gebratene, marinierte
Champignonköpfe
mit mediterranem Antipasti-Gemüse

Geräucherte und luftgetrocknete
Schinkenspezialitäten
mit Melone

SALATAUSWAHL:

verschiedene Salate der Saison
Blattsalate, Rohkostsalate, Gemüsesalate ...
mit frischem Baguette

WARMER GERICHTE

Zartes Schweinefilet mit buntem Pfeffer vom Grill
in feiner Rahmsauce, frischen Champignons
und gratinierten Rahmkartoffeln

Frische »Ermstal-Forelle«
Goldbraun gebraten
Auf Blattspinat mit Weißweinsauce und Rosa Pfeffer

BEILAGEN:

Gelbe Bandnudeln mit jungem Zwiebellauch
Hausgemachte schwäbische Eierspätzle
und verschiedenen Gemüsen

DESSERT

Hausgemachtes Tiramisu
Dialog von hellem und dunklem Schokoladenmousse

PREIS:

33,80 € / Gast (ab 20 Gästen)

Italienisches Buffet

SUPPE:

Hausgemachte Minestrone
mit frischem Ciabatta

VORSPEISEN:

Parmaschinken mit verschiedenen Melonen

Antipasti (Oliven, Paprika, eingelegtes Gemüse)

Feine Tomatenscheiben
mit Büffelmozzarella und frischem Basilikum

Vitello Tonato vom Kalb
an Thunfischmayonnaise mit Kapern

Marinierte Krabben
In Cocktailsauce

WARMER GERICHTE

Saltim Bocca
Kalbschnitzelchen gefüllt mit
Schinken und Salbei, Sauce Madeira und
gelbe Tagliatelle

Hausgemachte Lasagne
mit Gehacktem vom Rind, frischer Tomate und
provenzalischen Kräutern

Picatta Milanese
Putenbrustfilet in der Ei-Parmesan Hülle,
fruchtigem Tomatensugo und
Ruccolaspaghetti

DESSERT

Hausgemachtes Tiramisu

Kirsch - Mascarpone Creme

Frischer Obstsalat

PREIS:

36,50 € / Gast (ab 35 Gästen)



Schwäbisches Buffet

VORSPEISEN:

Schwäbischer Ochsenmaulsalat auf Kressebett

Verschiedene geräucherte Fischfilets
Mit Sahnemeerrettich

Gesiedeter Tafelspitz
mariniert in einer feinen Gemüsevinaigrette

Herzhafter Winzerkäse
mit feinen Lauchzwiebeln

Salate der Saison (Karotte, Kraut, Gurke)
erntefrische Blattsalate und
hausgemachte Gemüsesalate
mit zweierlei Dressing und frischem Brot vom heimischen Bäcker

WARME GERICHTE

Cremige Kässpätzle
mit jungem Frühlingslauch
(vegetarisch)

Würziger Jungschweinbraten

Hausgemachte schwäbische Maultäschle
im Trollinger Bratenjus und Speck-Zwiebelschmälze
mit hausgemachtem Kartoffelsalat
gebratenen Champignons mit wilden Kräutern
glasierte Karotten und Kartoffelgratin

DESSERT

Waldbeerengrütze mit
hausgemachter Vanillesauce

Grießpudding mit Schokosauce

Hausgemachter dunkles Schokoladen-Espressomousse

PREIS:

30,80 € / Gast (ab 20 Gästen)



Exklusiv Dessertangebot

AUS DER REGION

Eis vom Lautertal – frisch vom Bauernhof

Wir präsentieren Ihnen gern ein
Eisbuffet mit verschiedenen Eissorten

PREIS:

6,- € / Gast (ab 30 Gästen)

Gern machen wir Ihnen auch eine Eistorte

(verschiedene Eissorten
nach Ihrem Geschmack,
ummantelt mit geschlagener Sahne,
dekoriert mit
exotischen Früchten und
verschiedenen Saucen)

Ob ein- oder mehrstöckig – für uns kein Problem.

Wir verwöhnen Sie gern!
Lassen Sie sich überraschen!

PREIS:

4,50 € / Gast (ab 15 Gästen)



Menüvorschlag »Klassisch«

Legierte Kartoffelsuppe
mit Majorantoast

Kleiner Salatteller
Verschiedene Rohkost- und Blattsalate
an Balsamico-Kräuter dressing

Saftige Schweinelende in der Pfefferkruste
an Cognacrahmsauce,
glasierte Karotten, Broccoli mit gerösteten Mandeln,
hausgemachte Eierspätzle

oder

Gebratenes Zanderfilet »Müllerin Art«
auf Blattspinat, Sauce Chardonnay
und gemischtem Reis mit frischen Kräutern

Weißes Schokoladenmousse
mit Fruchtpüree und Hippenlöffel

PREIS:
39,50 € / Gast



Menüvorschlag »Exklusiv«

Tomatenessenz mit
Basilikumnocken

Kleine Salatauswahl
mit verschiedenen Blattsalaten,
sautierten Austernpilzen mit Walnusskernen,
Kräutervinaigrette

Rinderfilet im Mangoldblatt
mit Gemüse der Jahreszeit,
Estragonsauce und hausgemachte Kartoffelrösti

Waldbeerenragout
mit Cassissorbet und Vanilleschaum

Kleine Käseauswahl mit Trauben garniert,
Butterröschen und französischem Baguette

PREIS:
48 € / Gast



Essen zum Mittag

Rinderkraftbouillon mit Kräuterflädle
und frischem Schnittlauch

Zarter Jungschweinbraten
- frisch aus dem Ofen -
an dunklem Bratenjus
mit Speckbohnen und
hausgemachten Eierspätzle
oder vegetarisch

Pfannkuchen gefüllt mit
feinem Pilzragout

Hausgemachtes Waldbeerenragout
mit Vanillesauce

PREIS:
12,80 € / Gast (ab 20 Gästen)



Essen zum Abend

Rinderkraftbouillon mit Kräuterflädle
und frischem Schnittlauch

Zarter Jungschweinbraten
- frisch aus dem Ofen -
an dunklem Bratenjus
mit Speckbohnen und hausgemachten Eierspätzle

oder vegetarisch

Pfannkuchen gefüllt mit
feinem Pilzragout

Hausgemachtes Waldbeerenragout mit Vanillesauce

PREIS:

12,80 € / Gast (ab 20 Gästen)

Gern dürfen sie auch Komponenten dieses Menüs auslassen.



Kaffee / Kuchen / Torten / Gebäck

Alkoholfreie Getränke

Kaffee:	pro Kanne: 8,00 €
Kaffee mit 1 Stück Kuchen:	pro Person: 4,50 €

Wenn Sie Ihren eigenen Kuchen mitbringen, berechnen wir Ihnen 2,00 € pro Person fürs Kuchen schneiden, Geschirr bereitstellen und spülen. Kaffee wird nach Anzahl der Kaffeekannen abgerechnet. Tischdecken, Servietten und Standardblumenschmuck ist im Preis inbegriffen. Spezielle Blumenwünsche bestellen wir Ihnen gerne auch beim Floristen.

Kuchenangebot von uns:

Birnentraum	18,- €
Apfelkuchen	18,- €
Kirschkuchen	18,- €
Rhabarberkuchen	18,- €
Johannisbeerkuchen	18,- €
Käsekuchen	18,- €
Rührkuchen	10,- €
Cappuccinotorte (12 Stück)	24,- €
Schwarzwäldertorte (16 Stück)	32,- €
Käsesahne (16 Stück)	32,- €
Obsttorte (12 Stück)	24,- €
Schokosahne (16 Stück)	32,- €
Joghurtsauerkirschtorte (16 Stück)	32,- €
Haselnusscremetorte (16 Stück)	32,- €

Geschirr

Sollten Sie ein Fest bei uns ausrichten und Geschirr von uns benötigen, berechnen wir beim Abend- oder Mittagessen 4,- € pro Person.

Tischwäsche nach Absprache



Getränke

Alkoholfreie Getränke

Eisquell Sprudel 1,0 ltr. perlend	2,00 €
Eisquell Sprudel 1,0 ltr. still	2,00 €
Zitronensprudel 0,7 ltr.	2,00 €
Fanta/Coca Cola 0,33 ltr.	2,00 €
Orangensaft 1,0 ltr.	3,00 €
Apfelsaft 1,0 ltr.	3,00 €
Bionade 0,33	2,00 €

Biere

Stuttgarter Hofbräu Pilsner 0,5 ltr.	2,30 €
Stuttgarter Hofbräu Herrenpils 0,33 ltr.	2,10 €
Stuttgarter Hofbräu Alkoholfreies Bier 0,5 ltr.	2,30 €
Ulrichsbier 0,33 ltr.	2,10 €

An Weinen haben/stehen zur Auswahl

Haberschlachter Heuchelberg	
Trollinger mit Lemberger	11,00 €
Besigheimer Felsengarten Schwarzriesling	11,00 €
Besigheimer Felsengarten Troll.mit Lemb.	11,00 €
Stettener Heuchelberg Riesling	10,00 €

Metzinger Hofsteige Weine:

Schillerwein 0,7 ltr.	10,00 €
Cuvee 'M1 0,7 ltr.	10,00 €
Grauburgunder 0,7 ltr.	12,00 €
Schwarzriesling mit Spätburgunder Kabinett	11,50 €
Schwarzriesling mit Spätburgunder Spätlese	12,00 €

Sollten Sie Ihre eigene Weinsorte bevorzugen,
berechnen wir Korkgeld in Höhe von 9,50 € pro Flasche.