

Menüvorschläge

ab 10 Personen (bitte 7 Tage im Voraus bestellen)

Liebe Gäste,

ob Firmenjubiläum, Weihnachtsfeier, Vereinsausflug oder Familienfeste mit Freunden und Verwandten - es gibt immer ein Ereignis, auf das man sich freut.

Damit die Vorfreude und auch die Erinnerung daran voller guter Gefühle sind, sorgen wir mit unserer Erfahrung und Freude am Verwöhnen.

Wir beraten Sie gerne bei der Menüauswahl, dem Festablauf, der Dekoration und den vielen Details. Immer bestrebt Ihren Festtag oder Ausflug zu einem genussreichen und entspannten Aufenthalt in unserem Hause zu gestalten.

Zur Information: Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir unser Lokal aufgrund der neuen gesetzlichen Mitarbeiterregelung spätestens um 1.00 Uhr schließen.

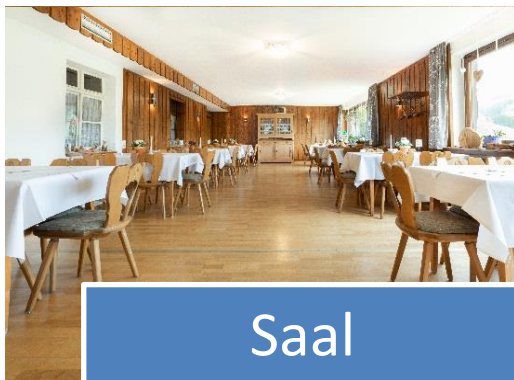
Hier unsere Räumlichkeiten im Überblick:

Unser **Jägerstüble** mit Kachelofen bietet Platz für bis zu **25 Personen**

Die moderne, gemütliche **Weinstube** für bis zu **50 Personen**

Der geräumige **Festsaal** mit Ausblick aufs Tal für bis zu **80 Personen**

Sonnige **Gartenterrasse** für ca. **35 Personen**



Ihr „Programm“ bei uns...

Zum Auftakt:

Zum Aperitif können Sie wählen zwischen Campari 5,00 €, Martini Bianco, Sherry, oder Hugo je 5,50 €

oder

lieber einen Sektempfang?

Hierzu können Sie wählen zwischen

*Vescovino Prosecco Secco Veneto I.G.P. Frizzante 0,75l Flasche 17,50 €
oder einem Schloß Munzingen Sekt oder Rosé Sekt trocken aus Breisach
am Rhein*

0,75l Flasche 22,50 €

hierzu servieren wir Orangensaft 0,5 l 4,80 €

oder

ein Glas Prosecco mit Cassislikör oder Pecher mignon 4,90 €

Am Nachmittag:

Das Kuchengedeck kostet pro Person (auch Kinder) 1,50 €

Darin enthalten ist das Geschirr für die Kuchen, das Aufschnneiden und Präsentieren Ihres mitgebrachten Kuchens, die Reinigung, der Service und das Aufräumen.

Die Heißgetränke werden nach Verzehr berechnet.

Am späten Abend:

Sollten Ihre Gäste später noch etwas Appetit bekommen, können Sie sich gerne eine Käseplatte oder Gulaschsuppe bestellen.

Feierlichkeiten können bar oder per Überweisung bezahlt werden.

Beachten Sie bitte, dass Ihnen die bis einen Tag zuvor gemeldete Personenzahl

für das Menü berechnet wird.

Bei Ihrem Fest wird die Tafel mit Stoffservietten nach Ihren Farbvorstellungen eingedeckt.

Bitte beachten Sie, dass der Salat als Extragang vor dem Hauptgang serviert wird.

Für Gemüse und Salat berechnen wir je 4,50 Euro pro Person extra.

Kinder (3 bis 12 Jahre) können aus der Kinderkarte wählen, oder Sie essen das Menü mit. In diesem Fall berechnen wir pro Lebensjahr 1 € .

Nun wünschen wir Ihnen viel Inspiration beim Durchlesen

Ihre Familie Oßwald



Menüvorschläge

Menü 1

Kraftbrühe mit Grießklößchen

Salatteller

*Gefüllte Kalbsbrust nach ‚Großmutter’s Art‘
mit Gemüseplatte, Kroketten und Pommes frites*

*Vanilleeis mit heißen
Himbeeren*

Preis p.P. 31,50

Menü 2

Boullion mit Nudeln

Salatteller

*Glacierter Kalbsbraten mit Champignons in Butter,
Gemüseplatte, Kroketten und Pommes frites*

*Vanilleeis mit heißer
Schokoladensauce*

Preis p.P. 32,50 €

Menü 3

*Geräucherter Lachs und Forellenfilet
mit Sahnemeerrettich, Toast und Butter*

Kraftbrühe mit Eierstich

Salatteller

*Roastbeef nach englischer Art
rosa gebraten mit Sauce Bernaise,
gratinierte Kartoffeln und Gemüseplatte*

Halbgefrorenes mit Grand Marnier

Preis p.P. 52,50 €



Menükomponenten

Gestalten Sie Ihr Menü ganz nach Ihren Wünschen.

Menüangebot nur auf Vorbestellung und ab 10 Personen.

Suppen

<i>Kraftbrühe mit feinem Nudeln oder Eiflocken</i>	3,50 €
<i>Kraftbrühe mit Flädle, Eierstich, Mark- oder Grießklößchen</i>	4,30 €
<i>Kraftbrühe mit Gemüsestreifen</i>	4,- €
<i>Gemüserahmsuppe mit Croutons</i>	4,50 €
<i>Blumenkohl- oder Lauchcremesuppe</i>	4,50 €
<i>Badische Hochzeitssuppe mit Flädle, Markklößchen und Eierstich</i>	6,50 €
<i>Wildkraftbrühe mit Sherry und Käsestange</i>	6,50 €
<i>Indische Hühnerahmsuppe mit Croutons</i>	7,50 €
<i>Hamburger Krebsuppe</i>	7,50 €

Vorspeisen

<i>Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, Toast und Butter</i>	8,50 €
<i>Kalbfleischpastete im Teig mit Waldorfsalat und Cumberlandsauce</i>	8,50 €
<i>Honigmelone mit Rohschinken</i>	8,50 €
<i>Krevetten Cocktail mit Toast und Butter</i>	9,50 €
<i>Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich, Toast und Butter</i>	9,- €

Zwischengang

<i>Quiche Lorraine- Lotrhringer Speck-Zwiebelkuchen</i>	8,50 €
<i>Medaillons vom Seeteufel mit Gemüseperlen in Safranrahm</i>	15,- €
<i>Kleine Blätterteigpastete Königin Art mit Ragout fin gefüllt</i>	7,50 €
<i>Kalbsbries im Ei gebraten mit gerösteten Weißbrotwürfeln auf bunten Blattsalaten</i>	14,- €
<i>Blätterteigpastete mit Meeresfrüchten, Spargel und Hollandaise gefüllt</i>	14,50 €



Hauptgerichte

<i>Suppenfleisch auf ‚Badische Art‘ gekocht mit Meerrettichsauce, Bouillonkartoffeln, Karotten-, Sellerie und Rote Beete Salat und Preiselbeeren</i>	16,50 €
<i>Glasierter Schweinebraten in Rosmarinjus, Prinzessbohnen mit Speck und Bratkartoffeln mit Zwiebeln</i>	16,50 €
<i>Geschnetzelte Schweinekeule ‚Züricher Art‘ mit Champignons in Rahmsauce und Butternudeln</i>	13,50 €
<i>Rindsragout ‚Burgunder Art‘ mit frischem Gemüse in Burgunder geschmort dazu Butterspätzle</i>	14,50 €
<i>Schnitzel ‚Wiener Art‘ aus dem Schweinerücken mit Pommes frites</i>	9,50 €
<i>Rheinischer Sauerbraten mit Rosinen und Mandeln, Apfelrotkraut und Kartoffelknödel</i>	17,50 €
<i>Truthahnschnitzel im Ei gebraten mit Champignons à la crème, Prinzessbohnen im Speckmantel und Kroketten</i>	16,50 €
<i>Geschmorter Rindsbraten in Rotweinsauce, Apfelrotkraut, Butterspätzle und Kroketten</i>	17,50 €
<i>Cordon bleu aus dem Schweinerücken mit Blumenkohl in Käsesauce, Pommes frites und Kroketten</i>	17,50 €
<i>Gefüllte Kalbsbrust nach ‚Großmutter’s Art‘ mit Gemüseplatte, Kroketten und Pommes frites</i>	17,50 €
<i>Geschnetzelte Rinderhuft mit grünem Pfeffer in Rahmsauce dazu Butterspätzle</i>	17,50 €
<i>Glacierter Kalbsbraten mit Champignons in Butter, Gemüseplatte, Kroketten und Pommes frites</i>	19,50 €
<i>Picatta Milanaise-Kalbsschnitzel in der Ei- und Käsehülle gebraten mit Schinkenstreifen und Champignons, Tomatensauce und Butterspaghetti</i>	19,50 €
<i>Geschnetzelte Rinderhuft ‚Stroganoff‘ mit Champignons, Gurkenstreifen und geschälten und entkernten Tomaten in Rahmsauce mit Butterspätzle</i>	18,50 €
<i>Gemischter Braten (Schwein und Rind) mit Gemüseplatte, Pommes frites und Kroketten</i>	19,50 €
<i>Cordon bleu vom Kalb mit Erbsen und Karotten in Butter, Pommes frites und Kroketten</i>	19,50 €



<i>Lammkeule ‚Provenzale‘ mit Tomaten, Zwiebeln, Oliven, Knoblauch und frischen Kräutern dazu Speckbohnen und Kartoffelgratin</i>	21,50 €
<i>Medaillons vom Schweinefilet mit Champignons à la crème und Butterspätzle</i>	19,50 €
<i>Glacierte Kalbshaxe ‚Gärtnerin Art‘ mit Gemüseplatte, Pommes frites und Krokette</i>	19,50 €
<i>Rehkeule mit Pfifferlingen in Rahmsauce, Rosenkohl mit Speck, Butterspätzle und Krokette</i>	26,50 €
<i>Kalbsfilet ‚Florentiner Art‘ mit Spargel auf Blattspinat überbacken, Dauphine Kartoffeln dazu ein Salatteller</i>	29,- €
<i>Kalbsfilet im Ganzen gebraten mit Morchelrahmsauce, Gemüseplatte, Butterspätzle und Krokette</i>	32,- €
<i>Kalbsteak ‚Prinzess‘ mit Spargelspitzen, holländischer Sauce und Parmesan überbacken, Gemüseplatte und Krokette</i>	29,- €
<i>Roastbeef nach englischer Art, rosa gebraten, mit Sauce Bernaise, gratinierte Kartoffeln und Gemüseplatte</i>	29,- €
<i>‚Pflugplatte‘ Schweinefilet mit Pfifferlingen, Rinderfilet mit Champignons und Kalbsfilet mit Morchelrahmsauce, Gemüseplatte, Pommes frites, Krokette und Spätzle</i>	28,- €
<i>Rehrückenfilet in Morchel Rahm, Rosenkohl mit Speck und Butterspätzle</i>	32,- €



DessertHausgemachtes

Hausgemachter Eisgugelhupf 5,50 €

Hausgemachtes Tiramisu 5,50 €

Lauwarmes Schokoküchlein
(ofenfrisch für Sie zubereitet ca. 15 Minuten)
mit Schattenmorellen und Sahne 7,50€

Crème Caramel 4,90 €

Halbgefrorenes mit Grand Marnier 5,00 €

Panna Cotta mit Fruchtspiegel 4,90 €

Halbgefrorenes mit Kirschwasser 4,90 €

Eisparfait mit Früchten 5,50 €

Pistazieneis mit Zimtkirschen 5,00 €

Eismeringe mit Vanille-, Schokoeis und Sahne 4,50 €

Vanille- und Erdbeereis mit Früchten und Sahne 5,00 €

Zitronensorbet 4,50 €

Sektsorbet 5,50 €

Zitronensorbet mit Wodka 5,90 €

Eiskaffee mit Vanilleeis und Sahne 4,50 €

Heiß und Eis

Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen und Sahne 5,50 €

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne 5,50 €

Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce 5,50 €

