



Rössle Oberndorf

unsere Erfahrung für Ihre gelungene Feier.

Vorab Info

Ihr Fest ist unsere Leidenschaft. Ihre Freude ist unsere Motivation.

*Sie suchen einen leistungsfähigen, kompetenten und zuverlässigen
Catering- und Party-Service für Ihre Feier bei Ihnen zu Hause, in der Firma,
oder in anderen originellen Räumlichkeiten?*

*Sie planen ein Geburtstagsfest, ein Firmenevent, eine unvergessliche Hochzeit,
eine lustige Party oder ein anderes rauschendes Fest?*

Dann sind Sie bei uns richtig!

*Ob klein oder groß, ob Familienfest oder Firmenfeier,
feiern Sie Ihre Feste bei uns oder feiern Sie mit uns.
Wo immer Sie am liebsten feiern, wir bringen alles mit,
was Sie Ihren Gästen anbieten möchten:*

Ab 20 Personen bis zur großen Veranstaltung mit 250 Teilnehmern.

*Vertrauen Sie auf unsere jahrzehntelange Erfahrung. Wenn es um Ihr Wohl
geht, machen wir vom Rössle Oberndorf keine Kompromisse.*

*Alle Menüs und Büffets können nach Ihren Wünschen und Vorstellungen
verändert und gestaltet werden. Wir empfehlen Ihnen daher, ca. 4 Wochen vor
Ihrem Fest Ihr Wunschmenü mit uns persönlich abzusprechen.*

*Bitte vereinbaren Sie hierzu telefonisch einen Termin mit **Frau Tanja Bretz**.*

*Diese Menü- und Cateringvorschläge gelten ab **Mai-2022**.*

Vorher gedruckte sind nicht mehr gültig.

Eventuelle Preisänderungen sind vorbehalten.



Unser kulinarisches Angebot

Unter der Leitung von Küchenmeister Andreas Bretz bieten wir Ihnen eine regionale und internationale Küche, pfiffig, trendig zubereitet.

Dabei legen wir höchsten Wert auf die frischen Produkte der jeweiligen

Jahreszeit. Gerne unterbreiten wir Ihnen auch Vorschläge

für vegetarische, lactose- und/oder glutenfreie Menüs.

Auf den folgenden Seiten haben wir für Sie einige beispielhafte Vorschläge

zusammengestellt.

Alle Menüs und Büffets können nach Ihren Wünschen und Vorstellungen verändert und gestaltet werden. Wir empfehlen Ihnen daher, ca. 4 Wochen vor Ihrem Fest Ihr Wunschmenü mit uns persönlich abzusprechen.

Unser Restaurant bietet insgesamt Platz für

Gesellschaften bis ca. 60 Personen.

Unser Partyraum, 's Gwölb bietet bis zu 50 Plätze

(30 im Nebenraum und 20 im Gewölbe)

Zum Hotelbereich gehören 7 Doppelzimmer und 3 Einzelzimmer.

Alle Zimmer sind renoviert, verfügen über Kabel-TV, Dusche/WC, W-Lan und

bequeme Boxspringbetten.

Unsere Räume sind für Sie immer jahreszeitlich dekoriert.

Passend zu Ihnen, Ihrem Motto, Ihrem Fest dekorieren wir auf Wunsch die Festtafel. Gerne können Sie aber auch Ihre eigene Dekoration mitbringen, oder die Tafel, von einer Floristin Ihrer Wahl schmücken lassen.

Bitte beachten Sie, dass wir auf Hotelgäste und Nachbarn Rücksicht nehmen müssen. Daher kann Musik nur bis 10:00 Uhr gestatten werden.

Ihre Feier geht über 12:00 Uhr hinaus weiter, dann erlauben wir uns einen Nachtzuschlag von 100,00 € pro angefangene Stunde in Rechnung zu stellen.



Kaffee und Kuchen

Für Ihre Kaffeetafel werden wir Ihnen ein dekoratives Kuchenbuffet aufbauen und unsere Servicemitarbeiter sind Ihnen beim Schneiden und Vorlegen gerne behilflich.

Wir bieten 3 Kaffee und Kuchen Pauschalen:

Kaffeepauschale 1

- Auswahl an Kuchen und Torten ohne Limit in Form eines wunderschönen Buffets, welches von uns gestellt wird
 - Kaffeespezialitäten, Tee, Kakao ohne Limit
- € 16,90 p. P.

Kaffeepauschale 2

- Die Kuchen, Torten und Festtagstorte bringen Sie mit. Wir werden diese vorschneiden und anschließend dekorativ als Kuchenbuffet aufbauen. Gerne dürfen Sie die Kuchen auch schon einen Tag zuvor bei uns anliefern, wir werden diese gekühlt aufbewahren.
 - Kaffeespezialitäten, Tee, Kakao ohne Limit
 - Bereitstellung und Spülen von Tellern und Besteck
- € 8,90 p. P.

Kaffeepauschale 3

- Die Kuchen, und Torten bringen Sie mit. Wir werden diese aufschneiden und anschließend dekorativ als Kuchenbuffet aufbauen. Gerne können Sie die Kuchen auch schon ein Tag zuvor bei uns anliefern, wir werden diese gekühlt aufbewahren.
 - Die servierten Getränke werden nach Verbrauch abgerechnet.
 - Bereitstellung und Spülen von Tellern und Besteck
- € 4,90 p. P.

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir für mitgebrachte Tortenplatten, im Fall von Bruch oder Verlust, keine Haftung übernehmen können.

Bitte denken Sie an Pappteller und Alufolie für die Kuchenpäckchen der Gäste.



Empfang

Begrüßen Sie Ihre Gäste mit einem schönen Glas heimischen Sekt.

Empfangspauschale 1

- Rössles Haus-Sekt Cuvée trocken
- Orangensaft, Holundersirup, alkoholfreier Sekt
€ 7,90 p. P. (für eine Dauer von 1 Stunde)

Empfangspauschale 2

- Rössles Haus-Sekt Cuvée trocken
- Orangensaft, Holundersirup, alkoholfreier Sekt
- mit Frischkäse gefüllte Blätterteigpastetchen
€ 9,90 p. P. (für eine Dauer von 1 Stunde)

Aperitif zum Empfang

Sekt Hausmarke, Sekt-Orange 0,1 l 5,90 €

Sekt Alkoholfrei 0,1 l 5,90 €

Sekt mit Holundersirup, Sekt mit Erdbeersirup 0,1 l 5,90 €

„Kir Royal“ Sekt mit Cassis-Likör 0,1 l 6,90 €

„Peach-Royal“ Sekt mit Pfirsich-Likör 0,1 l 6,90 €

„Aperol Sprizz“ Sekt mit Aperol 0,15 l 6,90 €

Sandeman Sherry trocken 5 cl 3,90 €

Campari Orange 0,2 l 5,90 €

Zum Aperitif empfehlen wir:

mit Frischkäse gefüllte Blätterteigpastetchen Stück 1,90 €

Canapés mit rosa Roastbeef Stück 3,90 €

Canapés mit Räucherlachs Stück 3,90 €

Canapés mit Parmaschinken Stück 3,90 €

Canapés mit Tomaten, Mozzarella und Balsamico Creme Stück 3,90 €



All inclusive Getränke-Pauschale

Feiern Sie ganz unbeschwert mit unserer „all inclusive“ Getränke-Pauschale 1

Zum Empfang: Rössles Haus-Sekt Cuvée trocken und Orangensaft

Zum Essen: Hausweine rot, weiß und rosé, Peterstaler Mineralwasser medium

alkoholfreie Erfrischungsgetränke, Alpirsbacher Pils, Alpirsbacher Weizen

nach dem Essen: Kaffeespezialitäten (Cappuccino, Espresso und Co.)

€ 27,90 p. P.

Unser Arrangement gilt von 17:30 Uhr bis 24:00 Uhr

Sollten Sie Ihre Veranstaltung bereits vorher beginnen, berechnen wir eine

zusätzliche Getränkepauschale in Höhe von 6,00 € pro Person und Stunde.

Getränke die nach 12:00 Uhr verzehrt werden, berechnen wir nach Verbrauch.

(Alle aufgeführten Getränke zu jeder Zeit im Angebotszeitraum)

Feiern Sie ganz unbeschwert mit unserer „all inclusive“ Getränke-Pauschale 2

Zum Empfang: Rössles Haus-Sekt Cuvée trocken und Orangensaft

Zum Essen: Hausweine rot, weiß und rosé, Peterstaler Mineralwasser medium

alkoholfreie Erfrischungsgetränke, Alpirsbacher Pils, Alpirsbacher Weizen

Nach dem Essen: Kaffeespezialitäten (Cappuccino, Espresso und Co.) und eine

Runde Digestif (Williams, Aquavit, Grappa, Ramazotti oder Baileys)

€ 30,90 p. P.

Unser Arrangement gilt von 17:30 Uhr bis 24:00 Uhr

Sollten Sie Ihre Veranstaltung bereits vorher beginnen, berechnen wir eine

zusätzliche Getränkepauschale in Höhe von 6,00 € pro Person und Stunde.

Getränke die nach 24:00 Uhr verzehrt werden, berechnen wir nach Verbrauch.

(Alle aufgeführten Getränke zu jeder Zeit im Angebotszeitraum, außer Digestif)

Speisenvorschläge für Feierlichkeiten

Vorspeisen

Bunter Salatteller nach Art des Hauses 5,90 €

*Bunter Salatteller mit Hausdressing,
gebratenen Garnelen am Spieß und Baguette 9,90 €*

*Tomaten und Mozzarella an Rucola Salat mit
Balsamico Dressing und Baguette 8,90 €*

*Räucherfischteller mit Lachs, Forelle, Makrele
Sahnemeerrettich, Salatbukett und Baguette 12,90 €*

*Vorspeisenteller „Rössle“ mit Antipasti, Melone, Schwarzwälder Schinken,
Räucherlachs, Krabbencocktail, Salatbukett und Baguette 14,90 €*

*Hausgemachte Lachs Zander Terrine mit
Kräuter Crème fraiche, Salatbukett und Baguette 14,90 €*

Suppen

*Schwäbische Festtagssuppe: Kraftbrühe mit Maultäschle, Grießklößchen,
Gemüsewürfel und Flädle 6,90 €*

Flädlesuppe mit Gemüsewürfel und frischen Kräutern 5,90 €

Grießklößchensuppe mit Gemüsewürfel und frischen Kräutern 5,90 €

Maultaschensuppe mit Gemüsewürfel und frischen Kräutern 5,90 €

Markklößchensuppe mit Gemüsewürfel und frischen Kräutern 5,90 €

Tomaten Cremesuppe mit Basilikum 5,90 €

Waldpilz Cremesuppe mit Croutons 5,90 €

Rote Linsen Schaumsuppe mit Garnelenspieß 6,90 €

Karotten-Ingwerschaumsüppchen mit Vielblütenhonig 5,90 €

Sellerie-Walnußcremesuppe mit Apfelstücke 5,90 €

Kresseschaumsüppchen mit Lachsklößchen 6,90 €

Hauptgerichte

Schwäbische Festtagsbraten:

Zarter Braten vom Kalb und Schwein mit Bratensoße,
und Rahmpilzen, dazu Spätzle, Pommes frites und Kroketten 16,90 €

Saftiger Braten vom Rind und Schwein mit Burgundersoße und Rahmsoße,
dazu Spätzle, Pommes frites und Serviettenknödel 17,90 €

Zweierlei Braten vom Kalb und Rind mit Rahmsoße und Burgundersoße,
Spätzle, Pommes frites und Serviettenknödel 18,90 €

Kombigerichte:

Gefüllte Putenrolle „Gärtnerin“ mit Rahmsoße, Schweinerückensteak mit
Kräuterbutter, Spätzle, Pommes frites und Kroketten 17,90 €

Putenschnitzel „Prinz Eugen“ (überbacken mit Gemüse-Schinkenstreifen und
Sauce Hollandaise), Medaillon vom Schweinefilet mit Pfeffer-Rahmsoße
Spätzle, Pommes frites und Kroketten 18,90 €

Kleines Rumpsteak mit Kräuterbutter, Medaillon vom Schweinefilet mit
Pilzrahmsoße, Spätzle, Pommes frites, Röstinchen 21,90 €

Spezialitäten des Hauses:

Oberndorfer Filetteller: Medaillons vom Rind und Schwein mit Kräuterbutter,
Pfeffer-Rahmsoße, gebratene Champignons, Spätzle, Pommes frites und
Röstinchen 24,90 €

Rottenburger Schwabenplatte: drei Medaillons vom Schweinefilet mit
Waldpilzsoße, Spätzle, Pommes frites und Gemüse garnitur 20,90 €

Rössles Zwiebelrostbraten mit gedämpften Zwiebeln,
Bratensoße und Pommes frites € 24,90

Fischvariation:

Filet von Lachsforelle und Zander mit Garnelenspieß
Zitronen-Buttersoße, Gemüsereis und Petersilienkartoffeln 23,90 €



Desserts

Riesenkugel Walnusseis (oder Eis nach Wahl) mit Sahne 3,90 €

Gemischtes Eis mit Sahne 6,20 €

Eis und Heiß

Zartschmelzendes Creme Vanille, heiße Himbeeren, und Sahne 6,90 €

Heiße Sauerkirschen mit Kirschwasser, Vanilleeis und Sahne 6,90 €

Coupe Dänemark: Vanilleeis, Schokoladensauce und Sahne 6,90 €

Frischer Obstsalat mit Vanilleeis und Sahne 7,90 €

Hausgemachte Rote Beerengrütze mit Vanilleeis und Sahne 7,90 €

Joghurt-Mangoterrine mit Eissorbet und Früchtebukett 10,90 €

Festtagsdessert:

Eis Parfait nach Ihrem Geschmack (wie zum Beispiel:

Orange, Schokolade, Walnuss, Himbeere, After Eight),

Mousse (wahlweise in den Geschmacksrichtungen: Schoko, Cappuccino

Zitrone-Joghurt, Erdbeere, Moon-Quark), dazu Früchtebukett,

Soßenspiegel und Sahne 15,90 €



Menü Vorschläge

„Schwäbisches Festtagsmenü“

Rinderkraftbrühe mit Maultäschle

Salatteller nach Art des Hauses

*Festtagsbraten vom Kalb und Schwein mit Bratensoße,
und Rahmpilzen, dazu Spätzle, Pommes frites und Kroketten*

Heiße Himbeeren mit Vanilleiscreme und Sahne

Als 4-Gänge Menü € 33,90 p. P.

„Frühlingsmenü“

Spargel Cremesuppe mit Einlage

*Medaillons vom Rind und Schwein mit Kräuterbutter, Pfeffer-Rahmsoße,
gebratene Champignons, Spätzle, Pommes frites und Röstinchen*

Frische Erdbeeren, mariniert, mit Vanilleiscreme und Minze-Sahne

Als 3-Gänge Menü € 37,90 p. P.

„Klassik-Menü“

Festtagssuppe mit verschiedenen Klößchen und frischen Kräutern

Salatteller nach Art des Hauses

*Kleines Rumpsteak mit Kräuterbutter, Medaillon vom Schweinefilet mit
Pilzrahmsoße, Spätzle, Pommes frites, Röstinchen*

*Eisgugelhupf aus Vanille- und Himbeerparfait
mit Soßenspiegel und frischen Früchten*

Als 4-Gänge Menü € 40,90 p. P.



„Wild und Wald Menü“

Waldpilzcremesüppchen mit Kräutercroutons

Zarter Rehbraten aus der Keule mit Wacholder Rahmsoße, Rotweibirne mit Wildpreiselbeeren, Mandelbrokkoli, Spätzle und Serviettenknödel

Vanille Eiscreme mit Heißen Sauerkirschen, Kirschwasser und Sahne

Als 3-Gänge Menü € 39,90 p. P.

„Kommunions- Konfirmationsmenü“

Flädlesuppe mit frischen Kräutern

Salatteller nach Art des Hauses

Gefüllte Putenrolle „Gärtnerin“ mit Rahmsoße, Schweinerückensteak mit Kräuterbutter, Spätzle, Pommes frites und Krokette

Frische Erdbeeren, mariniert, mit Vanilleeiscreme und Minze-Sahne

Als 4-Gänge Menü € 35,90 p. P.

„Geburtstagsmenü“

Grießklößchensuppe mit frischen Kräutern

Salatteller nach Art des Hauses

Medaillons vom Rind und Schwein mit Kräuterbutter, Pfeffer-Rahmsoße, gebratene Champignons, Spätzle, Pommes frites und Röstinchen

Heiße Himbeeren mit Vanilleeiscreme und Sahne

Als 4-Gänge Menü € 41,90 p. P.



„Fluss und Meer Menü“

Räucherfischteller mit Lachs, Forelle, Makrele
Sahnemeerrettich, Salatbukett und Baguette

Fischcremesüppchen „Sylt“

Filet von Lachs und Zander mit Garnelenspieß
Zitronen-Buttersoße, Gemüsereis und Petersilienkartoffeln

Frischer Obstsalat mit Vanilleeis und Sahne

Als 4-Gänge Menü € 45,90 p. P.

„Vegetarisches Menü“

Gebratene Austernpilze an Rucola Salat mit
Balsamico Dressing, Grana Padano und Baguette

Tomaten Cremesuppe mit Basilikum und Gin Sahne

Mit Ratatouille gefüllte Zucchini auf Pilz Risotto und Kräutersauce

Joghurt-Mangoterrine mit Eissorbet und Früchtebukett

Als 4-Gänge Menü € 43,90 p. P.

„Feinschmecker Menü“

Hausgemachte Lachs Zander Terrine mit
Kräuter Crème fraiche, Salatbukett und Baguette

Klare Tomatenkraftbrühe mit Basilikumklößchen

Kalbsfilet am Stück gebraten mit Morchelrahmsauce,
Gemüsebukett und Herzoginkartoffeln

Mohnmousse an Aprikosenkompott und Sahne

Als 4-Gänge Menü € 60,90 p. P.



„Gala-Menü klein“

Steinpilzkraftbrühe unter der Blätterteighaube

Roulade von Lachs und Zander auf zweierlei Paprikasaucen mit Wildreis

Orangen-Campari-Sorbet

*Gespicktes Rinderfilet auf einer Schalottensauce
mit jungen Möhren, Brokkoli und Kohlrabi dazu Pommes Parisienne*

Dessertteller "Surprise", süße Verführung

Als 5-Gänge Menü € 74,90 p. P.

„Gala Menü groß“

Amuse gueule

*Scheiben von der geräucherten Entenbrust an
Orangensenf mit kleinem Salatbukett und Himbeerdressing*

Essenz von Zwergtomaten mit kleinen Ravioli

*Medallions vom Seeteufel auf Wok Gemüse mit
Safranschaum und schwarz-weißem Reis*

Sorbet vom weißen Pfirsich

*Mit Parmaschinken gespickte Kalbsrückenschnitte auf einer Marsalajus
mit Gemüsebündchen und bunten Bandnudeln*

*Dessertvariation mit Mousse au chocolat, Parfait Grand Marnier, Creme brulee,
exotische Früchte und Pistazieneis*

Als 6-Gänge Menü € 94,90 p. P.

Allgemeine Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen

Vertragspartner sind der Veranstalter und Hotel Gasthof Rössle

1.

Die Reservierungen der Räumlichkeiten und damit verbundene Vereinbarungen (müssen schriftlich vorliegen) sind für die Vertragspartner bindend.

2.

*Bei Rücktritt des Veranstalters bis 6 Monate vor dem reservierten Termin, berechnen wir keine Kosten.
Bei Rücktritt bis 3 Monate vor dem reservierten Termin 50 % des voraussichtlichen Rechnungsbetrages.
Bei einem Rücktritt 6 Wochen vor dem reservierten Termin berechnen wir 60 % des voraussichtlichen Rechnungsbetrages.
Bei einem späteren Rücktritt werden 75 % des voraussichtlichen Rechnungsbetrages berechnet.*

3.

*Die Berechnung des voraussichtlichen Rechnungsbetrages: Menü-Preis x Teilnehmerzahl.
Falls noch kein Menü oder Preis vereinbart waren, wird das preiswerteste 3-Gang Menü zugrunde gelegt.
Zusätzlich wird der Getränkekonsum mit Durchschnittswert unseres Hauses von 15,00 € pro Person in Ansatz gebracht. Ersparte Aufwendungen sind bei den genannten Prozentzahlen berücksichtigt und damit abgegolten. Dem Veranstalter bleibt der Nachweis eines niedrigeren, dem Landgasthof den eines höheren Schadens vorbehalten.*

4.

Beträgt der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Veranstaltungstermin mehr als 4 Monate, können Preisänderungen auftreten.

5.

*Rechnungen sind innerhalb 8 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug zahlbar.
(Bar, EC-Card oder Überweisung. Keine Kreditkarten).*

6.

Bei Zahlungsverzug ist Hotel Gasthof Rössle berechtigt Verzugszinsen in gesetzlicher Höhe zu verlangen.

7.

Die endgültige Personenanzahl muss vom Veranstalter sieben Tage vor Veranstaltungsbeginn mitgeteilt werden. Falls die tatsächliche Teilnehmerzahl nach unten abweicht, werden wir pro Person 75 % des Menüpreises berechnen. Abweichungen nach unten können danach, aus organisatorischen Gründen, nicht mehr berücksichtigt werden.

8.

Der Veranstalter haftet für alle Schäden am Gebäude oder Inventar, die durch Veranstaltungsteilnehmer bzw. Besucher, Mitarbeiter, sonstige Dritte aus seinem Bereich oder ihm selbst verursacht werden.

9

Für die Ausführung und Qualität die durch Hotel Gasthof Rössle vermittelten Leistungen Dritter, wird nicht gehaftet.

11.

Abweichende Vereinbarungen müssen schriftlich festgehalten werden.

Gerichtsstand ist Tübingen



Büfettvorschläge für Feierlichkeiten

Schwäbisches Büffet

Flädlesuppe mit gehackten Kräutern

*Schwarzwälder Schinken mit Honigmelone, Matjesfilets mit Hausfrauensauce,
Tafelspitzsülze mit Kräuter-Vinaigrette, Brotauswahl*

Jungschweinbraten mit Champignon-Rahmsoße

Gefüllte Kalbsbrust mit Bratensoße, Schwäbische Maultaschen, geschmälzt

Käsespätzle mit Röstzwiebeln

Bunte Gemüseauswahl, Spätzle, Serviettenknödel

Ofenschlupfer mit Vanillesoße, Frischer Fruchtsalat

Quarkmousse mit Himbeersoße

€ 34,90 p. P.

Bayrisches Büffet

Leberknödelsuppen mit Gartenkräutern

Buttertöpferl und würzige Brotsorten

Münchner Wurstsalat, Bohnensalat, Blumenkohlsalat

Geräuchertes Bachforellenfilet mit Sahnemeerrettich

Kalter Jungschweinbraten mit Rettich und Radieschen

Gemischte Salate mit Joghurtdressing und Röstbrotwürfel

Bayrische Käseauswahl auf dem Holzbrett

Weißwurst mit Händelmaiersenf, Rahmschwammerl

Spanferkelbraten in Andechser Dunkelbiersauce

*Mini Schweinshäxle mit Zwiebelsoße, Gekochte Ochsenbrust mit
Meerrettichsoße*

Rahmwirsing, Sauerkraut, Semmelknödel, Erdäpfelschmarren

Bayerisch Creme, Kaiserschmarren, Rote Grütze mit Vanillesauce

€ 36,90 p. P.



Fränkisches Büffet

*Kartoffelsalat, Tomatensalat, Käsesalat,
Nudelsalat, Krautsalat, Geflügelsalat
Angemachtes Eisbein in Vinaigrette
Geräucherter Lachs und Forelle mit Sahnemeerrettich
Matjessalat "Hausfrauen Art"*

*Schweineschüftele auf Weinsauerkraut mit Klößen und Bratensoße
Ochsenbrust mit Meerrettich-Soße, Nudeln und Preiselbeeren*

Obstsalat, Weincreme, Apfelstrudel mit Vanillesoße

Gerupfter, Bergkäse, Schnittkäse mit Brotauswahl

€ 39,90 p. P.

Alpen Büffet

Herzhaft cremige Käsesuppe

Verschiedene knackig frische Salate:

*Kartoffelsalat, Gurkensalat, Rettichsalat, Karottensalat, Tomaten,
frische Blattsalate, zwei verschiedene Hausdressings
Tafelspitz-Sülzchen mit Zwiebel und Kernöl, Bündner Fleisch mit eingelegtem
Gemüse, Räucherfische mit Oberskren, frisches Baguette*

*Züricher Geschnetzeltes, Kleine Party-Schnitzerl,
Schweinsbraten mit Kümmelsaft, Backhändelstücke
Beilagen: Knödel, Reis, Berner Rösti und Gemüse*

*Tiroler Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster,
Schweizer Schokoladenmousse und Rübliorte*

43,90 € p. P.



Deutsch-italienisches Büffet

Parmaschinken mit Melonen-Schiffchen, Vitello Tonnato

Gebeizter Lachs mit Honig-Senfsoße mit Dill

Antipasti-Auswahl, Mozzarella mit Tomaten, Rucola mit Parmesan

Lammkoteletts mit Ratatouille, Kalbsbraten mit Rahmsoße

Seeteufel mit Knoblauch, Kräutern und Gemüse in der Folie gegart

Spinat-Tortellini all'arrabiata,

Überbackene Pilz-Polenta, bunte Bandnudeln und mediterranes Pfannengemüse

Panna-Cotta, Tiramisu, Obstsalat in Maraschino,

Ofenschlupfer mit Vanillesoße

Italienisches Käsebrett mit Grissini und Ciabatta-Brot

€ 49,90 p. P.

Südländisches Büffet

Kartoffel-Lauch-Suppe mit Croutons

Rucola-Salat mit Parmesan Spähnen, Schinkenauswahl mit Melonen Schiffchen

Antipasti-Auswahl, Mozzarella mit Tomaten, Vitello Tonnato

Geschmorte Kaninchenkeulen in Dijon-Senf-Soße

Gegrillte Lammsteaks mit Rosmarinsoße

Gebratene Rotbarben Filets auf Blattspinat

Beilagen: Gemüseauswahl mit Sauce Hollandaise

Ratatouille, Kartoffelgratin, Kräuterkartoffeln

Tiramisu, Erdbeercreme, Schokoladenmousse,

marinierter Obstsalat, Eisbombe, verschiedene Fruchtsoßen

Käsebrett mit Baguette

€ 55,90 p. P.



Asiatisches Büffet

*Vorspeisen: frittierte Garnelen, Tintenfischsalat,
Frühlingsrollen mit süß-scharfer Chilisauce
Asiatischer Rindfleischsalat, Glasnudelsalat mit Ananas und Krabben
Reissalat mit Hähnchen und Curry*

*Hauptgänge: Red Snapper mit Zitronengras und Kokos Sate
Hähnchenbrustspieße mit Erdnußsoße, Gelbes Putenbrustcurry mit Ananas
Gebackene Ente mit Orangensoße*

*Beilagen: Asiatisches Wok-Gemüse mit Bambussprossen
Glasnudeln, Basmatireis, Chinakohl*

*Dessert: Joghurt-Mangoterrine, exotischer Fruchtsalat, Kokoscreme
€ 35,90 p. P.*

Spanisches Büffet - von Tapas bis Paella

Gazpacho (Kalte Gemüsesuppe)

*Vorspeisen: Tapas, Alcachofas con jamon serrano
(Artischocken mit Seranoschinken)
Berenjenas a la mallorquina (eingelegte Auberginen)
Avocadoschaum mit Lachs, Blätterteig Empanadas
Bohnensalat andalusische Art, Datiles con bacon (Datteln mit Speck)*

*Hauptgang: Albondigas (Hackfleischbällchen in Tomatensauce)
Paella Valenciana, Gegrillte Dorade an Limonenschaum
Geschmortes Kaninchen, Knoblauchhähnchen auf kanarische Art
Beilagen: Kanarische Kartoffeln mit Mojo, Tortilla (Kartoffel-Eierauflauf)
Kräuterreis*

*Dessert: Crema Catalana, Amorgos (Mandelgebäck), Melonensalat
€ 41,90 p. P.*

Amerikanisches Büffet - Route 66

Pumpkin soup

*Vorspeisen: Cole-slaw Salat (Weißkraut-Karotten),
Kidney-Bohnensalat mit Zwiebeln und Mais
Brokkoli-Bacon-Salat, Thunfischsalat mit Zwiebeln und Ei,
Caesar's Salad mit Joghurt-Dressing, Baguette*

*Hauptgang: Rosa gebratene Rinderhüfte mit Pfeffersoße,
Putensteaks in Sauerrahmsauce, Spare Ribbs aus dem Smoker, Chicken wings,
Schweinefilet im Speckmantel, Panierte Hähnchennuggets mit Salsa
Beilagen: Onion-Rings mit Dip, baked potato mit sour Cream
Patatowedges, gebratene Maiskolben und überbackene Grilltomaten*

*Schokoladenbrunnen mit Fruchtspießen und Marshmallows,
Weißes Schokoladenmousse mit Mohn, Mini Muffins, Mini Donuts
€ 42,90 p. P.*

Schnitzel Büffet - Sau lecker

*große Salatauswahl mit Kartoffelsalat, Krautsalat, Karottensalat, Tomaten,
Gurken, Blattsalate mit zwei verschiedenen Dressings*

*Goldbraune Schweineschnitzel, Chicken Nuggets,
Italienische Kalbsschnitzelchen mit Parmaschinken und Salbei gebraten,
mit Früchten und Käse überbackene Putenschnitzel,
vegetarische Sellerieschnitzel, paniertes Seelachsschnitzel mit Remouladensoße,
Bratensoße, Zigeunersauce, Pilzrahmsoße,
Beilagen: Spätzle, Kartoffelgratin, Kroketten, Gemüseauswahl*

*Fruchtsalat, Ofenschlupfer mit Vanillesoße, Zitronen-Quarkmousse
€ 32,90 p. P.*

Spargel Büffet - Rund ums Königsgemüse

Feines Spargel-Cremesüppchen mit gehacktem Bärlauch

*Vorspeisen mit Schinken-Spargelröllchen, Räucherlachs, Lachs-Zanderterrine,
Spargelmousse, Spargelterrine mit Putenschinken, Krabbencocktail mit grünem
Spargel und verschiedene Salate, Baguette*

*Hauptgang mit frischem Stangenspargel und Sauce Hollandaise, Spargelspätzle,
Spargelragout mit Putenstreifen, Spargelpfanne mit Garnelen in Orangensauce,
Lachsfilet, Medaillons vom Schweinefilet, Panierte Schnitzelchen,
Beilagen: Kräuterkartoffeln, Rösti und Flädle*

*Dessert mit Joghurt-Himbeerterrine,
Creme brulée, Erdbeermousse, Frischer Fruchtsalat,
Schokomousse, Schoko-Erdbeeren, Mini Windbeutel*

€ 39,90 p. P.

Wild Büffet - Wilde Leidenschaften

Wildkraftbrühe mit Hirschtäsche

*Vorspeisen mit Räucherfisch, Schinkenauswahl
Tomaten mit Mozzarella,
diverse Rohkost und Blattsalate mit zweierlei Dressings*

*Hauptgang mit Rehkeule am Stück gebraten,
Wildschwein-Rückensteaks, Hirsch-Edelgulasch,
Wild-Rahmsauce, Waldpilzsoße,
Gemüseauswahl, Kroketten, Spätzle und Serviettenknödel*

*Dessert mit Bayerisch Creme, Wildbeerensoße,
Schokomousse, Joghurt-Mangoterrine, Frischer Fruchtsalat*

€ 37,90 p. P.

Fisch Büffet - Der Koch und das Meer

Krustentiersüppchen mit Cognac-Sahne

*Vorspeisen mit Räucherfisch, gebeiztem Lachs, Krabben-Cocktail,
Matjes-Salat, diverse Rohkost und Blattsalate mit zweierlei Dressing*

*Hauptgang mit Zanderfilet auf Blattspinat,
Fischlasagne, Garnelenspieße vom Grill,
Paella mit Meeresfrüchten, Lachsforelle am Stück gebraten auf Wurzelgemüse
Zitronen-Buttersoße, Paprika-Rahmsoße,
Gemüseauswahl, Kräuterkartoffeln, Bandnudeln, Reis*

*Dessert mit Creme brulée, Schokomousse,
Mini Windbeutel, Joghurt-Mangoterrine,
Frischer Fruchtsalat, Mini Muffins*

€ 42,90 p. P.

Gänse Büffet - rund ums Wintergeflügel

Gänsecremesüppchen mit Einlage

*Vorspeisen mit Gänseleberterrinen, geräucherter Entenbrust,
Räucherfischplatte, Schinkenauswahl,
verschiedene Rohkost und Blattsalate mit Dressings*

*Hauptgang mit Gänsebraten (Brust und Keule), Ragout vom Gänseklein,
gebratene Gänseleber, geschmorte Entenkeulen, panierte Putenschnitzelchen,
Serviettenknödel, Kartoffelknödel, Spätzle, Rotkohl und Gemüseauswahl*

*Dessert mit Creme brulée, Zimtpflaumen, Joghurtterrinen,
Schokobrunnen mit Fruchtspießen, Apfelkühle und Vanillesoße*

€ 37,90 p. P.



Schlemmerbüffet

*In Wacholder geräuchertes Forellenfilet und Räucherlachs mit Sahnemeerrettich,
Krabben-Cocktail, gefüllte Schinkenröllchen,
Melonenschiffchen mit rohem Schinken,
Schwäbischer Kartoffelsalat, Gurkensalat, Rettichsalat,
Karottensalat, Tomaten, frische Blattsalate zwei verschiedene Dressings
frisches Baguette*

*Gefüllte Truthahn-Brustfleischrolle „Gärtnerin“
Zarter Braten vom Rind mit Burgundersoße,
Schweinefilet am Stück gebraten mit Calvados Rahmsoße
Lachsfilet auf Blattspinat mit Zitronen-Buttersoße
dazu hausgemachte Spätzle, Kartoffelgratin, Kroketten
und buntes Gemüse*

*Mousse au chocolat, Panna Cotta an Himbeermark,
Apfelküchle mit Vanillesoße, Frischer Fruchtsalat
39,90 € p. P.*

Maultaschen Büffet

Maultaschensüppchen

*Verschiedene Rohkost und Blattsalate mit Dressings,
Kartoffelsalat, Lauwarmer Maultaschensalat*

*Klassische Maultaschen mit Zwiebelschmelze und Bratensoße,
Gebratene Maultaschenscheiben mit Ei,
Überbackene Maultaschen mit Schinken-Gemüsestreifen und Hollandaise,
Vegetarische Maultaschen mit Tomatensoße,
Lachsmaultaschen auf Blattspinat mit Rieslingssoße*

*Süße Maultaschen mit Zimtpläumen, Ofenschlupfer mit Vanillesoße,
Frischer Fruchtsalat
€ 31,90 p. P.*



Landfrauen Büffet

*Schwäbischer Kartoffelsalat, Gurkensalat, Rettichsalat,
Karottensalat, Tomaten, frische Blattsalate
zwei verschiedene Hausdressings*

*Ofenfrischer Schweinebraten in Biersoße,
Feines Putengeschnetzeltes mit frischen Champignons
dazu hausgemachte Spätzle, Semmelknödel, Kroketten
und buntes Gemüse*

*Frischer Fruchtsalat, Bayrisch Creme mit Himbeersoße,
Ofenschlupfer mit Vanillesoße
32,90 € p. P.*

Burg Hohenzollern Büffet

*Kalte Kalbfleischscheiben in Thunfischsoße
Gebeizter Lachs mit Senf-Dill-Soße,
Geräuchertes Forellenfilet mit Sahne-Meerrettich
Sellerie-Apfel-Salat mit Nüssen, Tomatensalat mit Zwiebeln
Bauernsalat mit Paprika, Bohnen und Speck, Schwäbischer Kartoffelsalat,
Krautsalat mit Kümmel, Gurkensalat, Blattsalate mit verschiedenen Dressings
Baguette*

*Wirsing-Hackfleisch-Auflauf mit Sahne und Käse überbacken
Spanferkelbraten mit Dunkelbiersoße
Tafelspitz aus der Brühe mit Meerrettichsoße
Beilagen: Serviettenknödel, Kräuterkartoffeln, Spätzle*

*Frischer Obstsalat, warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße,
Quarkmousse mit Mohn,*

*Käseauswahl mit Butter und Brot
€ 43,90 p. P.*



Büffet Tübingen

Tomatencremesuppe mit Buttercroutons

Schweinefilet im Kräutermantel mit Pilzragout

Panierte Hähnchenschnitzel Cordon bleu

Ganzer Lachs aus dem Ofen auf Gemüsestreifen mit Silvaner Soße,

Beilagen: Reis, Spätzle, Kartoffelgratin und Gemüseauswahl

Hausgemachte Rote Grütze, frischer Obstsalat

Variation von heller und dunkler Mousse au chocolat

Eisbombe mit verschiedenen Fruchtsoßen

Käsebrett mit Brotauswahl

€ 39,90 p. P.

Büffet Rottenburg

Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen und Gemüsestreifen

Rohkost und Blattsalate der Saison mit zweierlei Dressings

Feines Kalbsragout mit Pilzen und grünem Pfeffer

Gebatene Medaillons vom Schweinefilet mit

Tomaten und Mozzarella gratiniert

Pochiertes Steinbeißer Filet mit Wurzelgemüse in leichter Senfsoße

Beilagen: Bohnen im Speckmantel, buntes Gemüse mit Sauce Hollandaise,

Spätzle, Kartoffelgratin und Petersilienkartoffeln

Himbeeren Panna cotta, Variation von dunkler und heller Mousse au chocolat

Joghurt-Mango Terrine und verschiedene Fruchtsoßen

Käsebrett mit Butter und Brotauswahl

€ 49,90 p. P.



Wurstsalat Büffet - kalt und lecker

*Klassischer Wurstsalat, Schwäbischer Wurstsalat,
Ochsenmaulsalat, Kinnbäckle in Aspik,
Vegetarischer Wurstsalat, Griechischer Wurstsalat,
Mediterraner Wurstsalat, Bunter Leberkäsesalat,
Wurstsalat mit Pasta, Bratwurstsalat mit grünen Bohnen,
Rindfleischsalat, Geflügelsalat*

*Als Beilagen halten wir für Sie Bauernbrot und Bratkartoffeln bereit
€ 19,90 p. P.*

Hausmacher Büffet - herzhaft und deftig

*Gurkensalat mit Dill, Schwäbischer Kartoffelsalat
Blattsalate mit Kräuterdressing und Joghurtdressing
Paprika-Käse-Salat, Obatzter
Leber- und Schwarzwurst, geräucherte Bratwurst,
Schweinskopfsülze mit Vinaigrette
Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich*

*Hausgemachte Maultaschen mit Zwiebelschmelze
Schweine-Krustenbraten mit Kümmeljus
Rinderrouladen mit Senfsoße
Beilagen: Bayerisch-Kraut, Schupfnudeln, Serviettenknödel und Spätzle*

*Große Brotauswahl und Butter
€ 32,90 p. P.*



Oster Büffet

Kerbelschaumsüppchen mit Radieschen

*Eiersalat mit Nordseekrabben, Roastbeef rosa mit Eiervinaigrette,
Tomaten Omelett Roulade mit Schinken,
Hausgebeizter Lachs mit Senf-Dillsoße, Blattsalate mit Hausdressing,
Baguette*

*Geschmortes Lammragout in Lembergersoße,
Schweinefilet im Kräutermantel mit Rahmsoße, panierte Hähnchenschnitzel
Zanderfilet auf Blattspinat mit Zitronen-Buttersoße,
Gemüseauswahl, Kartoffelgratin, Kräuterreis, Spätzle*

*Limetten-Joghurtterine mit Mango, Erdbeer-Rhabarbergrütze mit Vanillesoße,
Marmorierte Schokoladenmousse mit Physalis, Mini Windbeutel gefüllt
38,90 € p. P.*

Pfingst Büffet

Spargelcremesüppchen

*Schinken-Spargelröllchen, Räucherfischplatte mit Sahnemeerrettich
Krabbencocktail, Tomaten mit Mozzarella und verschiedene Salate
Baguette*

*Festtagsbraten vom Rind mit Burgundersoße, Putengeschnetzeltes in
Currysauce, Schweinefilet mit Waldpilzsoße, Lachsfilet auf Blattspinat, Panierte
Schnitzelchen, Spätzle, Kartoffelgratin, Reis und Gemüseauswahl mit Spargel*

*Joghurt-Mangoterrine, Creme brulée, Erdbeermousse,
Frischer Fruchtsalat, Schoko-Erdbeeren, Mini Windbeutel
38,90 € p. P.*



Advent-Büffet

Festtagssuppe mit Klößchen, Flädle und Maultäschle

*Vorspeisen mit Räucherfischplatte, Sahnemeerrettich,
Schinkenauswahl mit Melone, Italienische Antipasti mit eingelegtem Gemüse
und Tomaten-Mozzarella, Rohkost und Blattsalate, Baguette*

*Hauptspeisen mit Hirschedelgulasch in Wacholdersoße,
Rindersteaks mit Zwiebeln, Geschmorte Entenkeulen mit Orangensoße,
Partyschnitzel mit Bratensoße, Vegetarische Gemüselasagne
Beilagen: Pommes, Spätzle, Serviettenknödel, Rotkohl und Gemüseauswahl*

*Dessert mit Zimtpflaumen, Schokobrunnen mit Fruchtspießen,
Creme brulèe, Joghurt-Mangoterrine*

€ 41,90 p. P.

Weihnachtsbüffet 1

Sellerie-Walnusscremesuppe mit Apfelstücken

*Vorspeisen mit geräucherter und gebeizter Lachs an Senf-Dill-Sauce
Karottensalat mit Ingwer und Mandarinenfilets
Italienische Antipasti, Shrimps Cocktail
Verschiedene Rohkostsalate, Winterliche Blattsalate mit zweierlei Dressings
Baguette*

*Hauptgang mit Schweinefilet im Wirsingmantel mit Waldpilzsoße,
Lachsfilet auf Wurzelgemüse mit Zitronen-Buttersauce,
Entenbraten mit Geflügel-Jus, Panierte Partyschnitzel
Beilagen: Gemüseauswahl, Speckrosenkohl, Butterspätzle,
Kräuterreis, kleine Semmelknödel*

*Dessert mit Wintermousse, Zimtpflaumen,
Wiener Apfelstrudel mit Vanillesoße*

€ 42,90 p. P.



Weihnachtsbuffet 2

Karotten-Ingwerschaumsüppchen mit Vielblütenhonig

Vorspeisen mit Räucherfischplatte, Sahnemeerrettich, Schinkenauswahl mit Melone, Italienische Antipasti mit eingelegtem Gemüse und Tomaten-Mozzarella, Rohkost und Blattsalate, Baguette

*Hauptspeisen mit Hirschedelgulasch in Wacholdersoße, Geschmorte Entenkeulen mit Orangensoße, Rindersteakhälfte am Stück mit Pfeffersoße, Partyschnitzel mit Bratensoße, Lachslasagne
Beilagen: Rosmarinkartoffeln, Spätzle, Serviettenknödel, Rotkohl und Gemüseauswahl*

*Dessert mit Schokobrunnen und Fruchtspießen, Kirschen-Michel
Creme brulée, Joghurt-Mangoterrine*

€ 45,90 p. P.

Weihnachtsbuffet 3

Sellerie-Walnusscremesuppe mit Apfelstücken

*Vorspeisen mit Rosa gebratenem Roastbeef und Remouladensauce
Filet von der geräucherten Forelle mit Preiselbeer Sahne
Shrimps Cocktail, Kirschtomaten mit Mozzarella Kugeln, Verschiedene Rohkostsalate, Winterliche Blattsalate mit zweierlei Dressings, Baguette*

*Hauptgang mit Filetgeschnetzelm vom Rind und Schwein, Waldpilzsoße
Gefüllte Poulardenbrüste mit Sherry-Rahmsauce
Burgunderbraten vom Rind mit Bratensoße
Lachs im Blätterteig mit Kräutersoße*

Beilagen: Gemüseauswahl, Butterspätzle, Kräuterreis, Kräuter-Kartoffeln

*Dessert mit Schokoladenmousse, Rote Beerengrütze,
Ofenschlupfer mit Vanillesoße,
Limetten-Quarkmousse mit Orangensalat*

€ 47,90 p. P.



Vorschläge fürs Brunch Büffet:

Die Brunch Büffets bieten wir nur in unseren Räumlichkeiten an!!!

Festliches Brunch Buffet

Bircher Müsli, Cornflakes, verschiedene Joghurtsorten mit Früchten

Natur- und Kräuterquark, Konfitüren und Marmeladen

Brötchen, Croissants und Rosinenstuten

Deutsche Wurstausswahl, italienische Salami

Roher und gekochter Schinken mit verschiedenen Melonen

Auswahl an Weich- und Schnittkäse

Rührei mit Rauchlachsstreifen (à part)

Nürnberger Rostbratwürstchen und Speckscheiben

Pfannkuchen mit Ahornsirup, Mini Muffin-Auswahl

Kaffee, Tee, heiße Schokolade und Milch

Orangen-, Apfel- und Johannisbeersaft, Mineralwasser

Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce

Filet von der geräucherten Forelle mit Preiselbeer Sahne

Italienische Antipasti, Blatt- und Rohkostsalate der Saison

mit Hausdressing und Joghurt-Dressing

Karotten-Ingwerschaumsuppe mit Blütenhonig

Gegrilltes Zanderfilet auf Blattspinat mit Rieslingssauce und Bandnudeln

Garnelenspieße vom Grill

Maispouardenbrust mit Pilzen gefüllt mit Kräuter-Sahne-Sauce

Romanesco und Wildreismischung

Burgunder-Rinderbraten in Rotweinjus, Speckbohnen und Kartoffelgratin

Crème brûlée mit karamellisierten Feigen

Weißes Schokoladenmousse mit Zimtpflaumen, Tiramisu, Schoko-Windbeutel

€ 54,90 p. P.



Großes Brunch Büffet

*Rührei mit gebratenem Speck, Wurst und Käse,
Marmelade und Honig, Müsli, Joghurt und Quark, Brötchen und Croissants
Kaffee, Tee, Milch und Orangensaft*

*Räucherfischvariation, Schinkenauswahl mit Melone
verschiedene Blatt- und Rohkostsalate*

Tagessuppe nach Jahreszeit

*Lachsfilet auf Gemüsestreifen mit Weißweinsauce und Basmatireis,
Vegetarische Lasagne*

*Filetgeschnetztes vom Rind und Schwein mit Champignons und Spätzle
Gefüllte Poulardenbrüste mit Sherry-Rahmsauce und Kräuter-Kartoffeln*

*Rote Grütze, Mousse au chocolat, Obstsalat, Apfelküchle mit Vanillesauce
€ 52,90 p. P.*

Brunch Büffet „Gwölb“

*Frühstückbrötchen, Croissants, Wurst, Käse, Schinken,
Marmeladen, Cornflakes, Müsli, Naturjoghurt, Fruchtjoghurt, frisches Obst
Kaffee, Tee, Orangensaft, Milch*

Tagessuppe

*Räucherfischplatte, Kirschtomaten mit Mozzarella Kugeln
Verschiedene Rohkost und Blattsalate, zweierlei Dressings*

*Sahnegeschnetztes von der Pute,
Medaillons vom Schweinefilet mit Pilzrahmsauce
Burgunderbraten vom Rind mit Bratensoße, Sahnenukeln mit Lachwürfel
Ricotta Spinat Tortellini mit Tomatensoße,
Spätzle, Kartoffelgratin, Reis, Gemüseauswahl*

*Crème brûlée, Joghurt- Mango-Terrine, Apfelstrudel mit Vanillesauce
€ 49,90 p. P.*



Canapés für den kleinen Appetit ...

(ab mindestens 50 Canapes)

Wählen Sie aus immer einheitlich 10 gleiche Canapes:

mit Frischkäse gefüllte Blätterteigpastetchen Stück 2,50 €

Canapés mit rosa Roastbeef Stück 3,90 €

Canapés mit Parmaschinken Stück 3,90 €

Canapés mit Tomaten, Mozzarella und Balsamico Creme Stück 3,90 €€

Canapés mit Tomate und Eischeibe Stück € 2,90

Canapés mit Pikantem Frischkäse auf Pumpernickel € 2,90

Canapés mit Pfeffersalami und Olive Stück € 3,90

Canapés mit Gekochtem Schinken Stück € 3,90

Canapés mit Rohem Schinken Stück € 3,90

Canapés mit Camembert und Weintrauben Stück € 3,90

Canapés mit Tatar, pikant angemacht Stück € 4,90

Canapés mit Forellenfilet geräuchert und Sahnemeerrettich Stück € 4,90

Canapés mit Gerauchtem Lachs und Sahnemeerrettich Stück € 4,90

Canapés mit Ketakaviar und Wachtelei Stück € 4,90



Platten ab 30 Personen:

*Diese Platten können Sie auf Vorbestellung auch gerne mit
nach Hause nehmen.*

Französische Käseauswahl mit Trauben aus garniert

dazu eine Brotauswahl € 15,00 p. P.

Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensoße

dazu eine Brotauswahl € 17,00 p. P.

Mild geräucherter Lachs, in Wacholder gerauchte Forellenfilets

dazu Meerrettich und Baguette € 15,90 p. P.

Gekochter Schinken mit Spargelspitzen, roher Schinken mit Melonenschiffchen

dazu eine Brotauswahl € 14,90 p. P.

*Hausmacher Leber und Schwarzwurst, Bauernbratwurst, Landjäger und
Pfefferbeißer mit Essiggurke, Ei, Zwiebeln und Bauernbrot € 13,90 p. P.*

*Oberndorfer Wurstsalat mit Schinkenwurst, Käse und Schwarzwurst,
mit Bauernbrot € 12,90 p. P.*