

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.

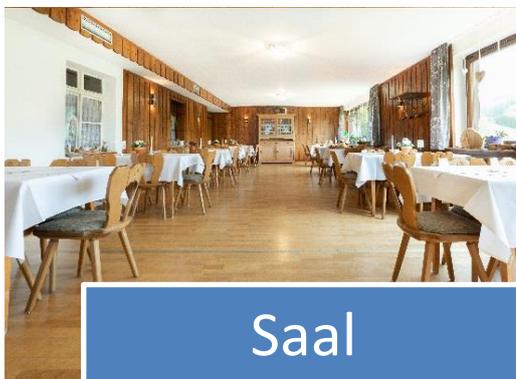
Hier unsere Räumlichkeiten im Überblick:

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,-
Martini Bianco, Sherry, oder Hugo je 5,50
oder

lieber einen Sektempfang?

Hierzu können Sie wählen zwischen

Wein & Hof Hofmeister Secco Deutscher Perlwein 0,75l Flasche 19,-

Wein & Hof **Hügelheimer Nobling Sekt** trocken 0,75l 25,-

Badischer Winzerkeller **Schloß Munzingen Rosé** Young Line trocken 0,75l 19,-

hierzu servieren wir Orangensaft 0,5 l 5,-

oder

ein Glas Secco mit Cassislikör oder Pecher mignon 5,-

Am Nachmittag:

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

Darin enthalten ist das Geschirr für die Kuchen, das Aufschneiden 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 p.P. 8,50 oder Gulaschsuppe p.P. 6,50 bestellen.

Feierlichkeiten können bar, per Überweisung oder EC-Karte 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 für 6,90 als Extragang vor dem Hauptgang serviert
wird.

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

Kinder (3 bis 12 Jahre) können aus der Kinderkarte wählen,
oder Sie essen das Menü mit. In diesem Fall berechnen wir 70% vom Menüpreis.

Nun wünschen wir Ihnen viel Inspiration beim Durchlesen

Ihre Familie Oßwald



Menüvorschläge

Menü 1

Kraftbrühe mit Grießklößchen

Salatteller

Gefüllte Kalbsbrust nach ‚Großmutter’s Art‘

Kroketten und Pommes frites

Vanilleeis mit heißen

Himbeeren

Preis p.P. 41,50

Menü 2

Boullion mit Nudeln

Salatteller

Glacierter Kalbsbraten mit Champignons in Butter,

Kroketten und Pommes frites

Vanilleeis mit heißer

Schokoladensauce

Preis p.P. 38,-

Menü 3

Geräucherter Lachs und Forellenfilet
mit Sahnemeerrettich, Toast und Butter

Kraftbrühe mit Eierstich

Salatteller

Roastbeef 56°C mit Sauce Bernaise
und gratinierte Kartoffeln

Halbgefrorenes mit Grand Marnier

Preis p.P. 63,-



Menükomponenten

Gestalten Sie Ihr Menü ganz nach Ihren Wünschen.
Menüangebot nur auf Vorbestellung und ab 10 Personen.

Suppen

- Kraftbrühe mit feinem Nudeln oder Eiflocken 4,50
- Kraftbrühe mit Flädle, Eierstich, Mark- oder Grießklößchen 4,90
- Kraftbrühe mit Gemüsestreifen 4,90
- Gemüserahmsuppe mit Croutons 4,90
- Blumenkohl- oder Lauchcremesuppe 4,90
- Badische Hochzeitssuppe mit Flädle, Markklößchen und Eierstich 6,90
- Wildkraftbrühe mit Sherry und Käsestange 7,50
- Indische Hühnerrahmsuppe mit Croutons 8,-

Vorspeisen

- Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich,
Toast und Butter 9,90
- Kalbfleischpastete im Teig 12,90
- Geräucherter Lachs und Forellenfilet
mit Sahnemeerrettich, Toast und Butter 12,90
- Honigmelone mit Schwarzwälder Rohschinken 9,90
- Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich, Toast und Butter 10,90

Zwischengang

- Quiche Lorraine- Speck-Zwiebelkuchen 8,90
- Schwarzwälder Forellenfilet auf der Haut gebraten
mit Mandelbutter und Basmatireis 15,90
- Kleine Blätterteigpastete mit feinem Ragout fin gefüllt 9,90
- Hausgemachte Wildbratwurst auf Burgunderjus mit Röstitaler 14,90



Hauptgerichte

Suppenfleisch auf „Badische Art“ gekocht mit Meerrettichsauce,
Bouillonkartoffeln, Karotten-, Sellerie und Rote Beete Salat
und Preiselbeeren 22,90

Glasierter Schweinebraten in Rosmarinjus
und Bratkartoffeln mit Zwiebeln 16,90

Geschnetzelte Schweinekeule ‚Züricher Art‘ mit Champignons
in feiner Rahmsauce und Butternudeln 15,90

Rindsragout ‚Burgunder Art‘ mit Karotten und Sellerie
in Burgunder geschmort dazu Butterspätzle 16,90

Schnitzel ‚Wiener Art‘ aus dem Schweinerücken mit Pommes frites 14,90

Rheinischer Sauerbraten mit Rosinen und Mandeln,
Apfelrotkraut und Kartoffelknödel 23,90

Geschmorter Rindsbraten in Rotweinsauce
mit hausgemachten Butterspätzle und Kroketten 17,90

Cordon bleu aus dem Schweinerücken klassisch gefüllt
mit Kirschwasserschinken und herzhaftem Bergkäse,
Pommes frites und Kroketten 20,90

Gefüllte Kalbsbrust nach ‚Großmutter Art‘
Kroketten und Pommes frites 22,90

Geschnetzelte Rinderhuft mit grünem Pfeffer in Rahmsauce
dazu hausgemachte Spätzle 19,90

Glacierter Kalbsbraten mit Champignons in Butter,
Kroketten und Pommes frites 19,90

Picatta Milanaise-Kalbsschnitzel in der Ei-und Käsehülle gebraten
mit Schinkenstreifen und Champignons, Tomatensauce
und Butterspaghetti 22,90

„Geschnetzelte Rinderhuft Stroganoff“
mit Champignons, Gurkenstreifen und geschälten und entkernten Tomaten
in feiner Rahmsauce mit hausgemachten Spätzle 20,90

Gemischter Braten (Schwein und Rind) mit Pommes frites und Kroketten 19,90

Cordon bleu vom Kalb klassisch gefüllt
mit Kirschwasserschinken und herzhaftem Bergkäse,
Pommes frites und Kroketten 22,90



„Lammkeule Provenzale“

mit Tomaten, Zwiebeln, Oliven, Knoblauch und frischen Kräutern
dazu Kartoffelgratin 26,90

Medaillons vom Schweinefilet mit feiner Champignonrahmsauce
und hausgemachten Spätzle 22,90

Rehkeule mit Pfifferlingen in feiner Rahmsauce,
hausgemachten Spätzle und Kroketten 29,90

Kalbsfilet im Ganzen gebraten mit Pfifferlingen in feiner Rahmsauce,
hausgemachten Spätzle und Kroketten 34,90

Roastbeef 56° C mit Sauce Bernaise und gratinierte Kartoffeln 29,90

„Obwalds Pflugplatte“

Schweinefilet mit Champignons in feiner Rahmsauce,
Rinderfilet mit Cafe de Paris und Kalbsfilet mit Pfifferlingrahmsauce,
Kroketten und hausgemachten Spätzle 34,90

„Rehsattel“

Rehrücken ohne Knochen rosa gebraten mit Pfifferlingen in Rahmsauce,
gefüllter Preiselbeerbirne, und hausgemachten Spätzle 39,90

Fisch/Vegetarisch

Schwarzwälder Forellenfilet auf der Haut gebraten
mit Kräutersauce und Salzkartoffeln 22,90

Gebratenes Lachsfilet an Zitronen-Dillsauce und Wildreis 24,90

Cremiges Risotto mit Steinchampignons und Parmesan 14,90
Vegan möglich ohne Parmesan mit Ruccola

Gemüse je nach Saison:

Gemüseplatte klassisch mit Erbsen und Karotten in Butter, feinen Bohnen und
Blumenkohl mit Bröselbutter

Princessbohnen im Speckmantel

Blumenkohl in Käsesauce

Rahmwirsing

Rosenkohl mit Speck

Apfelrotkraut



Dessert

Hausgemachtes Tiramisu 5,50

Mousse au chocolat oder weißes Mousse
garniert mit Früchten 6,50

Hausgemachtes „Schwarzwälder Tiramisu“
mit Schattenmorellen und dunklem Bisquit 6,50

Hausgemachtes lauwarmes Schokoküchlein
mit Schattenmorellen und Sahne 8,50
(ofenfrisch für Sie zubereitet ca. 20 Minuten)

Crème Caramel 5,90

Panna Cotta mit Fruchtspiegel 5,90

Halbgefrorenes mit Garnd Marnier 8,50

Eismeringe mit Vanille-, Schokoeis und Sahne 6,50

Fruchtsalat der Saison 5,50

Sektorsorbet 7,-

Heiß und Eis

Vanilleeis mit eingelegten heißen Schattenmorellen und Sahne 7,50

Pistazieneis mit heißen Zimtkirschen 8,-

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne 7,-

Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce 7,-

