

Menüvorschläge

Aperitif's

Glas Sekt Hausmarke		3,00
Glas Sekt Prosecco		3,00
Glas Sherry		3,00
Campari Orange		4,50
Kir Royal		4,50
Sekt	mit naturtrübem Apfelsaft	4,00
Sekt	mit Pfirsichlikör	4,00
Sekt	mit Holunderlikör	4,00
Aperol Sprizz		4,00

Der Sektempfang

Ein Sektempfang ist der ideale Start für den Gastgeber,
seine Gäste zu begrüßen,
für die Gäste sich kennenzulernen,
und für alle, sich auf die kommenden Stunden einzustimmen.

Stehempfang

Mozzarella und Basilikum		3,00
Spießchen	mit Kirschtomate	3,00
Spießchen	mit Melonenstücken und Albschinken	3,00
Spießchen	mit Minifleischküchle und Essiggurke	3,00
Herzhaft gefüllte Blätterteignacks		3,50
Räucherlachs	mit Frischkäse und Kresse gefüllt	3,50
Räucherforelle	auf Pumpernickel und Dillsenf	3,50
Bauernbrot	mit Frischkäse und gartenfrischem Schnittlauch	3,50
Bauernbrot	mit feiner Salami und schwarzen Oliven	3,50
Bauernbrot	mit Roquefort und eingelegten Birnen	4,00
Pumpernickeltaler	mit Kräuterfrischkäse und Radieschen	3,50
Shrimpscocktail	in Cocktailsoße	4,00
„Ableisa“-Salat	mit Kräuterquark	3,50
Weißbrote	belegt mit Schinken Wurst Käse Fisch	pro Stück 3,00

Vorspeisen

Sülze vom Tafelspitz	mit Radieschen und Schnittlauchvinaigrette	6,50
Feiner Schinken	auf „Ableisa“-Salat	5,00
Kartoffelrösti	mit Räucherlachs und Sauerrahm	6,50
Mozzarella	mit fruchtigen Tomatenscheiben und Basilikum	6,50
Carpaccio vom Albrind	mit Walnussöl und Hartkäse	7,50
Carpaccio von Nektarinen	mit Palmaschinken und Parmesan	7,50
Melonenspalten	mit Parmaschinken	8,50
Vorspeisenteller	Räucherlachs Räucherforelle Melone Schinken	10,00
Hausgemachte Maultasche	auf schwäbischem Kartoffelsalat	4,50
Verschiedene Pasteten	(Wild Geflügel Fleisch) dazu die passenden Soßen	6,50
Schwäbische Fleischküchle	auf hausgemachtem Kartoffelsalat	4,50
Scampis	auf marinierten Blattsalaten	8,50

Zu allen Vorspeisen servieren wir Ihnen Weißbrot.

Suppen

Schwäbische Festtagssuppe	mit Grießklößchen, Kräuterflädle, Mauldäsche	4,00
Rinderkraftbrühe	mit Kräuterflädle oder Grießklößchen	4,00
Kressesüppchen		4,00
Schwäbische Kartoffelrahmsuppe	mit Brotcroustons oder mit Lachsstreifen	4,00 4,50
Karottenschaumsüppchen	mit Melonenkugeln und Mandeln	4,00
Tomatenrahmsuppe	mit Brotcroustons	4,00
Schwäbische Mostsuppe		4,00
Klare Ochsenschwanzessenz	mit Sherry und Chesterstange	4,50
Paprikacremesuppe	mit Paprikawürfeln	4,00
Kürbiscremesuppe	mit Kürbiskernöl (saisonbedingt)	4,50

Vegetarische Gerichte

Gemüseaultaschen	dazu Schnittlauchsoße	8,50
Semmelknödel	mit frischem Pilzragout	8,50
Tortellini	mit Strauchtomaten Ruccola Basilikumrahm Parmesan	8,00
Blumenkohl	in Schnittlauchrahm auf Kartoffelrösti	8,00

Gebratenes, mediterranes Gemüse	dazu in Gartenkräutern geschwenkten Kartoffeln	8,00
Gemüse und Kartoffeln	überbacken mit Käse	8,50
Nudeln auf Pilzragout	mit frischen Gartenkräutern	8,50
Spinat	mit Kartoffelwürfel und Spiegelei	8,00

Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen Salate vom Buffet.

Hauptgerichte

Gesichter Braten vom Schwein und Kalb	auf Trollingersöble mit Champignon	15,00
	Beilagen: Spätzle Pommes Kroketten optional: mit verschiedenem Gemüse	16,00
Schwäbischer Rinderbraten	in Burgundersoße Beilagen: Spätzle Karoffelgratin	16,00
Krustenbraten in Biersoße	Beilagen: Spätzle Schupfnudeln	15,00
Schwäbischer Sauerbraten	mit Apfel-Pilzragout Beilagen: Rotkohl Semmelknödel	18,00
Medaillons vom Schwein	in Portweinrahm mit Champignon Beilagen: Kräuterknöpfe Schöpfnudeln Gemüse der Saison	18,00
Schweinefilet	am Stück gebraten in einer Kräuterkruste auf einer körnigen Senfsoße Beilagen: Dauphinkartoffeln Schupfnudeln	18,00
Kalbsrückensteak	mit frischen Pfifferlingen Beilagen: Marktgemüse Kartoffelgratin Kräuterknöpfe	21,50

Sahnegeschnetzeltes vom Kalb	Beilagen: Fruchtereis Spätzle	17,00
Tafelspitz	in Meerrettichrahm Preiselbeeren Beilagen: Bratkartoffeln Bohnenbündel	17,00
Roastbeef	in Ganzen zart und rosa gebraten mit einer Sauce Béarnaise Beilagen: Gnocchis Kräuterkartoffeln und Bohnenbündel	22,00
Filetgulasch Stroganoff	Rinderfilet mit Tomatenwürfel Gurkenscheiben und Champignon Beilagen: Kartoffelgratin Risotto	22,00
Rindersteak	in feuriger Pfeffersoße Beilagen: Mandelkroketten Butternudeln	22,00
Rehbraten	mit Bratapfel gefüllt Preiselbeeren Beilagen: Spätzle Schupfnudeln	22,00
Wildgulasch	Beilagen: Haselnussspätzle Kartoffelrösti	19,00
Perlhuhnbrust	auf Portweinjus Beilagen: Kräuterkartoffel Butterreis	18,00
Entenbrust	in OrangenhonigsöÙle Beilagen: Feigenrotkohl Mandelbällchen	19,50
Pute	am Stück gebraten mit Sauerkirschen Beilagen: Basmatireis Mandelbällchen	16,50
Zanderfilet	in KräuterschaumsoÙe Beilagen: Butternudeln Basmatireis Blumenkohlröschen	19,50
Gebratener Lachs	auf Zitronenhollandaise Beilagen: Kartoffelgratin Basmatireis	19,50

Zu allen Hauptgerichten Salate vom Buffet.

Beilagen

Spätzle	Kartoffelrösti
Pommes frites	Butternudeln
Kroketten	Bratkartoffeln
Mandelbällchen	Haselnussspätzle
Schupfnudeln	Semmelknödel
Kräuterkartoffeln	Kartoffelknödel
Butterkartoffeln	Gemüse der Saison
Butterreis	Bohnenbündel
Basmatireis	Rotkohl
Kartoffelgratin	Gnocchis

Für die Beilagen berechnen wir 3,00 Euro pro Person.

Dessert

Vanille-Eis	mit verschiedenen heißen Früchten (Himbeeren Heidelbeeren Kirschen) serviert mit Gebäck und Sahne	5,00
Vanille-Eis	mit heißer Schokosoße serviert mit Gebäck und Sahne dazu noch eingelegte Birne	4,00 5,00
3 Kugeln Eis	Erdbeer Vanille Schokolade mit Sahne	3,50 4,00
Frische Früchte	mariniert mit Kirschwasser und Sahne dazu 1 große Kugel Vanilleeis oder Walnusseis	4,00 5,50

In den Sommermonaten empfehlen wir Ihnen:

Verschiedene Sommerbeeren	mit einer großen Kugel Vanilleeis (Erdbeeren Himbeeren Heidelbeeren Brombeeren Johannisbeeren)	6,00
Rote Grütze	mit Vanillesoße und Sahne mit Vanilleeis	4,00 5,00
Eistörchen	mit Früchten Gebäck und Sahne	5,00
Crème brûlée		4,50
Bayrische Creme		4,50
Haselnusscreme	auf Heidelbeersoße	5,50
Walnussparfait	mit eingelegter Birne Vanillesoße	6,50

Verschiedene Mousse	mit frischen Früchten	5,50
Schokoladentrüffeltötchen	auf Vanillesoße	5,50
Omas Ofenschlupfer	mit Vanillesoße	5,00
Gebackene Apfelküchle	in Zimtzucker auf Vanillesoße	5,50
Frischkäse-Quark-Creme	mit Eierlikör und Schokomüsli	5,50
Bailys-Creme	auf Sauerkirschen	5,50

Ab 20 Personen servieren wir Ihnen
auch gerne eine Eisbombe. Preis auf Anfrage.

Ab 40 Personen stellen wir Ihnen gerne
ein Dessertbuffett zusammen - pro Person 12,00 Euro.

Buffetvariationen ab 50 Personen

Schwäbisches Bufett

Maultaschensuppe

-

Verschiedene Schinkenspezialitäten
auf Chicoree-Orangensalat und Melonenspalten

-

Ochsenmaulsalat

-

Backsteinkäse mit Schwarzwurst

-

Roastbeef mit Schnittlauch-Vinaigrette

-

Geräucherte Forellen

-

Kleine Fleischküchle

-

Alblinsen-Salat

-

Ofenfrischer Fleischkäse

-

Burgunderbraten

-

Rahmgulasch

-

Saure Kutteln (auf Wunsch)

-

Spätzle | Kartoffelgratin

-

Schwäbischer Ofenschlupfer

-

Creme mit Apfelkompott

-

Eisbombe | Fruchtsoßen

40,00 Euro

Italienisches Bufett

Minestrone
(italienische Gemüsesuppe)

-

Verschiedene Frischspezialitäten (kalt)

-

Roastbeef
mariniert mit Balsamico-Essig | Ruccola

-

Tomate mit Mozzarella

-

Kleine Pizzecken

-

Spaghetti mit verschiedenen Soßen

-

Fischspezialitäten (warm)

-

Penne mit Gemüsestreifen

-

Risotto | Kartoffelgratin

-

Dessertbufett

45,00 Euro

Das besondere Bufett

Spezialitäten mit Melone

-

Tomate | Mozzarella

-

Rustikale Platte

mit Landjäger | Pfefferbeißer | Schwarzwurst

-

Gebratene Schweinelendchen
mit Schinkenmousse

-

Verschiedene Fischspezialitäten

-

Garnelen

-

Kartoffelrahmsuppe mit Brotkrusten

-

Verschiedene Rohkostsalate

-

Gebratener Rinderrücken in Kräuterkruste
mit Sauce Béarnaise

-

Gedämpfter Lachs mit Zitronenhollandaise

-

Entenbrust

-

Sahnegeschnetzeltes

-

Gratinkartoffeln | Spätzle | Risotto

-

Dessertbufett

55,00 Euro

Mitternachtsimbiss

Ungarische Gulaschsuppe	Mit Brot oder Brötchen	4,00
Maultaschensuppe		3,50
Warmer Zwiebel- oder Salzkuchen		2,50
Saftwürste aus dem Sud	Mit Senf, Brot oder Brötchen	4,00
Weißwürste aus dem Sud	Brot oder Brötchen	4,50
Deftiger Wurstsalat	Mit Butter, Brot oder Brötchen	6,00
Käse- oder Schinkenbrett	Mit Butter, Brot oder Brötchen	6,00