

Für Ihre Feier

Vorspeisen

empfehlen wir auf Platten angerichtet, je nach Gästeanzahl auf Solo-Platten oder eine gemischte Platte zusammengestellt nach Ihren Wünschen. Preise individuell.

- Räucherlachs, Forellenfilet und feines Heilbutt Filet
mit Kräuterlachsroulade, Sahne-Meerrettich und
Baguette Brot pro Person 8,50 €
- haugemachter Shrimps-Cocktail im Glas einzeln
oder auf Glasplatte dazu Mini-Baguette pro Person 5,20 €
- Tomate-Mozzarella auf Zupfsalat mit Balsamico-
Vinaigrette und Baguette pro Person 4,80 €
- Honigmelone mit Auswahl an verschiedenen
Rohschinken auch kombinierbar mit einer Auswahl an
Anti-Pasti-Gemüse dazu Ciabatta-Brot pro Person 5,50 €
- feines Roastbeef mit Remoulade und Brotwaren pro Person 6,50 €
- gebratene Entenbrustscheiben auf Orangenscheiben
mit Fruchtchutney und Baguette pro Person 6,80 €

Feines aus dem Suppentopf

- schwäbische Hochzeitssuppe mit verschiedenen Einlagen 3,20 €
(Brät-, Leber-, Grießnockerl, Nudeln, Brätspätzle)
- Spargelcremsüppchen 2,50 €
- Blumenkohl-/oder Broccolirahmsuppe 2,40 €
- Tomatensuppe mit Basilikum und Croutons 2,50 €
- Kartoffelsuppe mit Räucherlachsstreifen 3,00 €
- Gulaschsuppe 3,20 €

Salate aus eigener Herstellung



- bunte BIO-Blattsalate der Saison mit leichtem Joghurtdressing & klarer Vinaigrette	Portion	1,50 €
- hausgemachter Kartoffelsalat mit Zwiebel	kg	7,00 €
- hausgemachter Kartoffelsalat mit Gurke	kg	7,00 €
- BIO-Weißkrautsalat	kg	9,80 €
- BIO-Gurkensalat in Dillrahm-Dressing	kg	9,80 €
- BIO-Rettichsalat in Sahnedressing	kg	9,80 €
- BIO-Gemüsesalat von Broccoli, Blumenkohl & Möhrchen	kg	10,90 €
- BIO-Tomatensalat fein angemacht	kg	10,90 €
- BIO-Radieschen-Gurkensalat in Joghurtdressing	kg	10,90 €
- BIO-Partysalat mit Gurke, Tomate, Paprika, roten Zwiebeln	kg	10,90 €
- würziger BIO-Zucchini-Salat mit gerösteten Pinienkernen und pikanter Dressing	kg	12,40 €
- italienischer BIO-Rigatoni-Salat mit Kirschtomaten und frischem Basilikum in würzigem Dressing	kg	12,40 €

Hauptgerichte ohne Beilage

- hausgemachter Leberkäse	Portion	2,00 €
- paniertes Schweineschnitzel, mager	Stück	4,00 €
- Cordon Bleu vom Schweinerücken	Stück	4,50 €
- Rahmschnitzel in köstlicher Rahmsoße	Portion	5,00 €
- 2 kleine Käseschnitzel kross gebraten	Portion	5,00 €

- Oma´s hausgemachter Hackbraten mit Rahmsoße Portion 4,60 €
- saftiger Schweinebraten gegrillt mit Soße Portion 4,20 €
- würziges Kassler Portion 4,90 €
- „Allgäuer Semmelbraten“ Schweinehals mit Semmelfüllung Portion 5,00 €
- magerer Schweinerücken in leckerer Broccoli-Käse-Kruste Portion 5,20 €
- Kassler-Rücken im Brotteig Portion 4,20 €
- Kassler im Blätterteig mit Champignon umhüllt Portion 5,20 €
- gemischter Braten vom Rind und Schwein Portion 5,50 €
- Rahm-Geschnetzeltes vom Schwein Portion 4,80 €
- gratinierte Medaillons vom zarten Schweinfilet Portion 6,20 €
 - in Cognacrahmsauce
 - mit Champignonrahmsoße
 - nach Gärtnerin Art auf knackigem Gemüse in heller Sauce
 - nach Mailänder Art auf Rahmtomaten mit Zucchini und Mozzarella
- - röse gebratenes Schweinefilet in Blätterteig umhüllt von einer feinen Champignon-Farce Portion 6,20 €
- - rosé gebratenes Schweinefilet am Stück in Kräuterbuttermarinade Portion 6,20 €
- - Schwäbischer Sauerbraten Portion 5,50 €
- - zarter Rinderbraten in Burgundersoße Portion 5,50 €
- - gefüllte Rindsrouladen nach Hausfrauen Art Portion 5,50 €
- - deftige Schweinsbrust mit Kräuterbrätfüllung Portion 5,20 €
- - gefüllte Kalbsbrust nach Hausfrauen Art Portion 5,90 €

- zartes Putengeschnetzeltes in Rahm-Kräutersoße Portion 5,20 €
- - rosé gegrillte Barberie-Entenbrüstchen Portion 7,20 €

Lasagnen und vegetarische Gerichte

in Behältnissen für je 6 Personen möglich

- Lachs-Lasagne mit Blattspinat, Mozzarella
und Sauce Hollandaise überbacken Portion 6,20 €
- hausgemachte Lasagne mit Käse überbacken Portion 4,60 €
- Allgäuer Käsespatzen mit Röstzwiebel Portion 4,60 €
- Gemüse-Auflauf überbacken Portion 4,20 €

Warme Beilagen

- hausgemachte Spätzle Portion 1,80 €
- Butterreis oder Gemüsereis Portion 1,80 €
- hausgemachte Semmelknödel Stück 1,50 €
- Blaukraut Portion 1,80 €
- gek. Sauerkraut Portion 1,80 €
- Rosmarin-Kartoffel Portion 1,80 €
- knusprig überbackenes Kartoffelgratin Portion 2,40 €
- hausgemachte Kartoffelknödel Stück 1,50 €
- buntes Marktgemüse der Saison Portion 2,00 €
- Broccoli mit Mandeln Portion 2,00 €
- überbackenes Gratin vom Marktgemüse
mit Sauce Hollandaise Portion 2,40 €

zum Schluss was „Süßes“



- Rote Grütze von gemischten Beeren auf Vanille-Sahne-Quark	pro Pers.	2,20 €
- Duo von schwarz- und weißer Mousse	pro Pers.	2,40 €
- Panacotta auf Obstgarnitur	pro Pers.	2,20 €
- feiner Obstsalat	pro Pers.	2,20 €
- hausgemachtes Tiramisu	pro Pers.	2,20 €
- feine Orangencreme mit Frucht	pro Pers.	2,20 €
- Himbeertraum	pro Pers.	2,40 €
- feine Pfirsichcreme mit Limettenschaum	pro Pers.	2,20 €
- Bayrisch-Creme mit Himbeeren	pro Pers.	2,20 €
Leihgeschirr und Gläser	pro Stück	0,20 €
Leihgeschirr + Spülen	pro Stück	0,40 €
(Bruch und Fehlmengen gehen zu Last des Mieters)		
Besteck pro Teil	pro Teil	0,15 €
Leihgebühr + Spülen	pro Teil	0,30 €

alle Preise zzgl. 7 % MwSt.