

# Menüvorschläge

(Stand: 01.01.2019 Seite 1 von 5)



## Suppen

---

### | Klare Suppen

Rinderkraftbrühe mit z.B. Flädle, Nudeln, Grießklößchen, Eierstich, Maultäschle, Gemüsestreifen (auch gemischte Einlagen möglich für Hochzeitssuppe, Konfirmationssuppe, Jubiläumssuppe etc.)

Brätspätzle, Leberspätzle, Speckknödel

### | Gebunden Suppen

Blumenkohl-, Brokkoli-, Karotten-, Lauch-, Tomaten-, Sellerie-, Kressesuppe

Gulaschsuppe

Kalbsrahmsuppe „Königin-Art“

Cremesuppe der Saison, z.B. Spargel, Champignons, Pfifferlinge

Cremesuppe von geräuchertem Forellenfilet mit Knoblauchtoast

Cremesuppe von echtem Lachs mit Knoblauchtoast

Cremesuppe von Königsgarnelen mit Knoblauchtoast

## Vorspeisen

---

Honigmelonen-Schiffchen mit Schwarzwälder Schinken und Toast

Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, Toast und Butter, fein garniert

Echter Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, Dill und Zitrone,  
Toast und Butter, fein garniert

Rosa gebratene Entenbrust auf mariniertem Blattsalat mit Orangenfilets

Wildterrinen mit Sauce Cumberland an Waldorf-Salat mit Toast und Butter

# Menüvorschläge

(Stand: 01.01.2019 Seite 2 von 5)



## Hauptgerichte

---

- 1 Hähnchenschlegel
- 1 Paniertes Schnitzel (Schwein/Pute, ca. 120 g)
- 1 Paniertes Hähnchenbrustfilet (ca. 120 g)
- Wurstsalat, z.B. mit Schwarzwurst oder Käse
- Chili con carne mit Reis
- Krustenbraten mit Bratensauce und Kartoffelsalat
- Spanferkel mit Bratensauce
- Paniertes Schnitzel mit Bratensauce und Kartoffelsalat

## | Menüs

Die folgenden Menüs beinhalten **2 verschiedene Beilagen** (z.B. Spätzle, Serviettenknödel, gratinierte Kartoffeln, Butterreis, Pommes frites, Kroketten, Rösti, Kartoffelplätzchen, Bratkartoffeln, Dampfkartoffeln, Schupfnudeln) **und 4 verschiedene Salate** (z.B. Kartoffelsalat, Gurkensalat, Karottensalat, Krautsalat, Tomatensalat, Bohnensalat, Rettichsalat, Blumenkohlsalat, Maissalat, Paprikasalat und Blattsalat mit Joghurt-Kräuter-Dressing oder/und Essig-Öl-Dressing) **und eine Soße** (z.B. Bratensauce, Rahmsauce mit oder ohne Champignons, Pfefferrahmsauce).

**Spezialität nach Art des Hauses gegen Aufpreis: Kräuterknöpfe**, anstatt einer der vorgenannten Beilagen.

### **Gemüse: gegen Aufpreis**

z.B. **Blumenkohlauflauf** oder **chinesisches/asiatisches Gemüse** oder **Kaisergemüse (z.B. Brokkoli, Bohnen, Karotten, Erbsen, Blumenkohl)** oder **Grilltomate** oder **Bohnenröllchen** oder **mit Käse überbackener Blumenkohl und Brokkoli**

Hausgemachte Fleischküchle

Saftiger Krustenbraten

Spießbraten

Paniertes Schnitzel

Gemischter Braten vom Rind und Schwein

# Menüvorschläge

(Stand: 01.01.2019 Seite 3 von 5)



Putencurrygeschnetzeltes mit Früchten

Paniertes Hähnchenbrustfilet

Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit/ohne frischen Champignons

Rinderroulade – gut bürgerlich – mit Kartoffelpüree und Rotkohl  
(keine weiteren Beilagen!)

Gefüllter Schweinerücken in der Kräuterkruste

Spanferkel

Rahmgeschnetzeltes vom Rind oder Pute mit/ohne frischen Champignons

Köhlergeschnetzeltes mit Speck, Schinken, Paprika, Champignons, Gurken und Tomaten

Schweinerücken- oder Putensteak überbacken mit Tomate oder Ananas oder Pfirsich oder Brokkoli oder Champignons oder Blumenkohl

Kassler im Blätterteig

Gemischter Braten vom Rind und Kalb

Schweinefilet – rosa gebraten - am Stück

Verschiedene Fischvariationen an Zitronen-Dill-Sößle

Rahmgeschnetzeltes vom Kalb mit/ohne frischen Champignons

Hirschgulasch mit Waldpilzen

Zwiebelrostbraten

Lammbraten „Provenzalische Art“

Gefülltes und gegrilltes Schweinefilet im Kräutermantel

Wildschweinbraten in Wacholderrahmsauce und Waldpilzen

Rinderfilet – am Stück gebraten – an bunter Pfeffersauce

Hasenrückenfilet – mariniert an Estragon-Pfefferrahmsauce mit Haselnußspätzle oder Serviettenknödel – keine weiteren Beilagen – dazu Salate

Rehbraten mit Pfifferlingrahmsauce

# Menüvorschläge

(Stand: 01.01.2019 Seite 4 von 5)



## Vegetarische Gerichte

---

### (Angebote ohne Salate und ohne Beilagen)

Kässpätzle mit gerösteten Zwiebeln

Blumenkohl-Käsemedaillons mit Schnittlauchdip (2 Stück)

Camembert gebacken mit Baguette und Preiselbeer-Pfirsich

Kartoffelküchle – hausgemacht – mit Brokkoli und Blumenkohl oder Tomaten und Champignons und mit Käse überbacken

Waldpilzragout mit Serviettenknödeln und Preiselbeer-Birne

Asiatische Reis- oder Nudelpfanne

## Desserts

---

Quark-Joghurt-Speise mit verschiedenen Fruchtsorten

Frischer Fruchtsalat

Frischer Fruchtsalat mit Vanille- oder Zitroneneis

Schwäbischer Ofenschlupfer mit Apfelmus

Rote Grütze mit Vanillesauce

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Vanilleeis mit heißen Himbeeren oder heißen Kirschen

Mousse au Chocolat oder weiße Mousse mit Früchten ausgarniert

Walnuß-Mousse an Eierlikörspiegel und Mandeln

Hausgemachtes Parfait (je nach Wunsch) an Fruchtspiegel mit Früchten der Saison

# Menüvorschläge

(Stand: 01.01.2019 Seite 5 von 5)



## Italienische Menüvorschläge

---

Die nachfolgenden Angebote verstehen sich **inklusive 4 verschiedener Salate** (z.B. Karottensalat, Gurkensalat, Krautsalat, Tomatensalat, Blattsalat etc. mit Joghurt-Kräuter-Dressing und/oder Essig-Öl-Dressing)

Rigatoni „Napoli“ (Tomaten, Zwiebel, Champignons) mit Reibekäse

Bunte Spaghetti mit Sauce Bolognese und Reibekäse

Tortellini – „vegetarisch“ mit Tomatenstückchen und frischen Champignons in Mozzarella-Sauce

Gemüse-Lasagne

Penne mit „mediterranem Gemüse“ (Tomaten, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Auberginen, Champignons)

Gnocchi mit Champignons und Lauch in Sahnesauce

Lasagne mit Hackfleischsauce

Tortellini mit Schinken und Erbsen in Parmesansauce

Kartoffelauflauf „Bolognese“ mit Mozzarella, Zucchini und Auberginen

Farfalle „Frutti di Mare“ mit Meeresfrüchten