

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 Heilbuttfilet mit Kräuterlachsroulade, Sahne-Meerrettich und Baguettebrot 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 kominierbar mit einer Auswahl an Anti-Pasti-Gemüse dazu Ciabatta-Brot pro Person 5,50 €
- feines Rostbeef mit Remoulade und Brotwaren pro Person 6,50 €
- gebratenes Entenbrustscheiben auf Orangenscheiben mit Fruchtcutney und Baguette pro Person 6,80 €

Feines aus dem Suppentopf

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

Salate aus eigener Herstellung

- bunte Blattsalate der Saison mit leichter Jogurtdressing & klarer Vinaigrette	Portion	1,50 €
- hausgemachter Kartoffelsalat mit Zwiebel	kg	7,00 €
- hausgemachter Kartoffelsalat mit Gurke	kg	7,00 €
- Weißkrautsalat	kg	8,00 €
- Gurkensalat in Dillrahm-Dressing	kg	8,00 €
- Rettichsalat in Sahnedressing	kg	8,00 €
- Gemüsesalat von Broccoli, Blumenkohl & Möhrchen	kg	9,80 €
- Tomatensalat fein angemacht	kg	9,80 €
- Radieschen-Gurkensalat in Jogurtdressing	kg	9,80 €
- Partysalat mit Gurke, Tomate, Paprika, roten Zwiebeln	kg	9,80 €
- würziger Zucchini-Salat mit gerösteten Pinienkernen und pikanter Dressing	kg	11,00 €
- italienischer Rigatoni-Salat mit Krischtomaten und frischem Basilikum in würziger Dressing	kg	11,00 €

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 € |
| | - im Cognacrahmsauce | | |
| | - mit Champignonrahmsoße | | |
| | - nach Gärtnerin Art auf knackigem Gemüse in heller Sauce | | |
| | - nach Mailänder Art auf Rahmtomaten mit Zucchini und Mozzarella | | |
| - | rose gebratenes Schweinefilet in Blätterteig umhüllt von einer feinen Champignon-Farce | Portion | 6,20 € |
| - | rose 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 Puntengeschnetzeltes in Rahm-Kräutersoße | Portion | 5,20 € |
| - | rose gegrillte Barberie-Entenbrüstchen | Portion | 7,20 € |

Lasagnen und vegetarische Gerichte

in Behältnissen für je 6 Personen möglich

- | | | | |
|---|--|---------|--------|
| - | Lachs-Lasagne mit Blattspinat, Mozzarella uns 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 €
- Buttereis 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 €
- feines 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 incl. 7 % MwSt.