

Landgasthof Wider  
Ebringerstr.11  
78244 Bietingen  
Tel.: 07734 / 9400-0  
Fax: 07734 / 9400-99



## Menüvorschläge 2024

*Diese Menüvorschläge sollen Ihnen helfen, zu Ihrer Festlichkeit ein entsprechendes Menü auszuwählen. Hier finden Sie komplette Menüs, sowie einzelne Gerichte, die sie selbst zusammenstellen oder erweitern können. Hierbei sind wir Ihnen gerne behilflich.*

*Vereinbaren Sie bitte mindesten 5 Werktage zuvor einen Termin zur Festlegung Ihres Menüs, damit wir Einkauf, Vorbereitungen, Herstellung sowie saisonale Schwankungen gewährleisten können.*

***Bitte geben sie uns drei Tage vor Ihrem Fest die genaue Personenzahl durch.  
Diese müssen wir dann (auch bei nicht kommen ihrer Gäste) berechnen.***

*Leider ist es nicht möglich mehrere Menüs auszuwählen*

*Änderungen z.B. über mehrere Fleischsorten, andere Soßen oder Beilagen sowie Kinderportionen oder Vegetarische Gerichten sollten uns rechtzeitig bekannt gegeben werden.*

*Für weitere Wünsche wie Tischschmuck, Weinempfehlungen, Tafelformen, Tischblumen, Geschenktisch, Kuchenbüfett, Menükarten, Sekt Empfang, Dekorationen, Kinderstühle, Musikalische Unterhaltung, usw. stehen wir Ihnen gerne Verfügung.*

*Sollten Sie oder einer Ihrer Gäste eine Allergie haben oder aus Überzeugung bestimmte Produkte nicht essen, dann geben Sie uns schon bei Ihrer Bestellung einen Hinweis, damit wir Ihr Menü oder Gericht entsprechend umstellen können. Für einen angenehmen Aufenthalt, sowie einen schönen und reibungslosen Ablauf Ihres Festtages bemühen wir uns*

*Familie Wider mit Team*

Nr. 3000

*Gemischter Salatteller der Saison*

\*\*\*

*Gemischter Braten (Rind, Schwein)  
mit Champignonsoße, Spätzle, Kroketten, Pommes frites  
und verschiedenem Gemüse der Saison*

29,20 €

Nr. 3001

*Gemischter Salatteller der Saison*

\*\*\*

*Schweinemedallions mit Curryrahmsoße und heißen Früchten  
Reis, Kroketten, Spätzle, Pommes frites und  
verschiedenem Gemüse der Saison*

32,30 €

Nr. 3002

*Gemischter Salatteller der Saison*

\*\*\*

*Schweinelendchen mit Champignonrahmsoße  
Spätzle, Kroketten, Pommes frites und  
verschiedenem Gemüse der Saison*

31,80 €

Nr. 3003

*Gemischter Salatteller der Saison*

\*\*\*

*Schweinemedallion“ Prinzess“  
mit Schinken, Spargel, Champignons und Soße Bearnaise  
Banane im Speckmantel, Reis, Kroketten, Pommes frites  
Spätzle und Gemüseplatte*

33,20 €

Nr. 3004

*Gemischter Salatteller der Saison*

\*\*\*

*Filetsteak am Stück gebraten  
mit Creme fraiche und gebratenen Pfifferlingen  
(Alternativ Buchenpilze oder Kräuter Saitlinge)  
Pommes frites, Spätzle, Kroketten und Gemüseplatte*

38,90 €

Nr.3005

*Gemischter Salatteller der Saison*

\*\*\*

*Kalbsrückensteak am Stück gebraten  
mit Morchelrahmsöße  
Spätzle, Pommes frites, Kroketten und Gemüseplatte*

39,90 €

Nr. 3006

*Badischer Feldsalat mit Ei und Speckcroutons  
(Saison bedingt)*

\*\*\*

*Rehragout mit Preiselbeerenbirne  
Spätzle, Kroketten und Apfelrotkraut*

30,90 €

*Menü 3000 - 3006 sind mit einer klaren Rinderbouillon mit verschiedenen Einlagen z.B. Nudel, Spätzle, Leberspätzle, Backerbsen, Flädle, Eierstich, Grießklößchen erweiterbar.*

*Aufpreis 4,50 €*

Nr. 3007

*Tomatencremesuppe mit Mozzarella und Croutons*

\*\*\*

*Gemischter Salatteller der Saison*

\*\*\*

*Schweinerückensteak mit Steinpilzrahmsoße  
Spätzle, Pommes frites, Kroketten,  
und verschiedenem Gemüse*

\*\*\*

*Omelette " Surprise "  
gefüllt mit Eis und Früchten*

33,90 €

Nr. 3008

*Schwedischer Rauchfischsteller mit Cocktailsoße*

\*\*\*

*Gemischter Salatteller der Saison*

\*\*\*

*Schweinerückensteak mit Pfifferlingrahmsoße  
(Alternativ Buchenpilze oder Kräutersaitlinge)  
Spätzle, Pommes frites, Kroketten  
und verschiedenem Gemüse*

\*\*\*

*Sorbet Teller mit Früchten*

34,90 €

Nr. 3009

*Blattsalatteller mit Speck und Croutons*

\*\*\*

*Putenmedaillons in Currysahne mit heißen Früchten,  
Reis, Spätzle, Pommes frites, Kroketten  
und feinem Gemüse*

\*\*\*

*Birnenparfait mit Nüssen und Caramelsoße*

29,90 €

Nr.3010

*Italienischer Vorspeisenteller*

\*\*\*

*Gemischter Salatteller der Saison*

\*\*\*

*Kalbsrückensteak aus dem Ofen  
mit Morchelrahmsoße Spätzle, Pommes frites, Kroketten  
und Gemüseplatte*

\*\*

*Karamelköpfl*

42,20 €

Nr. 3011

*Flädlesuppe*

\*\*\*

*Salatteller der Saison*

\*\*\*

*Rinderfiletsteak mit Creme fraiche und gebratenen Pfifferlingen  
(Alternativ Buchenpilze oder Kräutersaitlinge)*

*Pommes frites, Kroketten, Spätzle und verschiedenem Gemüse*

\*\*\*

*Schwarzwaldbecher*

41,10 €

Nr. 3012

*Rinderbouillon mit Einlage*

\*\*\*

*Gemischter Salatteller der Saison*

\*\*\*

*Eingelegter Sauerbraten  
mit Serviettenknödel und Apfelrotkraut*

\*\*\*

*Griesflammerie auf Himbeerenmark mit Löffelbiskuits*

29,20 €

*Nr.3013*

*Blattsalatteller mit Parmesan  
gerösteten Nüssen und Brotcroupons*

*\*\*\**

*Gefüllte Rinderroulade mit Bandnudeln, Champignons und  
Gemüsejulienne*

*\*\*\**

*Frischer Obstsalat mit Eis und Sahne*

*30,80 €*

*Nr. 3014*

*Kaffeegedeck ohne Kuchen  
mit Kaffee, Tee, oder Schokolade  
pro Person*

*10,50 €*