

**301**

Rinderkraftbrühe mit Einlage

Schweinebraten  
Rinderbraten

Salatteller  
Gemüseplatten

Salzkartoffeln, Kroketten  
hausgemachte Spätzle

Eis mit heißen Kirschen

20,50 €

\*\*\*\*\*

**302**

Spargelcremesuppe

Rinderroulade „Hausfrauen Art“  
Schweinelendchengeschnetzeltes

Salatteller  
Gemüseplatten

Klöße, Kroketten, hausgemachte Spätzle

Weincreme

21,50 €

**303**

Tomatencremesuppe

Schweinelendchen „Gastronomen Art“

Schweinelendchen „Hawaii“

Burgunderbraten

frische Salate der Saison

Gemüseplatten

Herzoginkartoffeln

Kroketten, hausgemachte Spätzle

Eisparfait „Grand Marnier“

22,50 €

\*\*\*\*\*

**304**

**Filetteller**

Geflügelcremesuppe

Medaillons von Rind, Schwein, Kalb  
garniert mit Ananas u. Kräuterbutter

Salatteller

Gemüseplatten

Kroketten, hausgemachte Spätzle

Lyoner Kartoffeln

Vanilleeis mit Weinschaumsauce

25,50 €

**305**

Lauchcremesuppe

Schweinefilet im Ganzen gegart  
Roastbeef im Kräutermantel

Salate der Saison  
Gemüseplatten

Lyoner Kartoffeln  
Kroketten

Eis mit heißen Himbeeren

25,50 €

\*\*\*\*\*

**306**

Champignoncremesuppe

Wildschweinkeulenbraten mit  
Pfifferlingen

Hirschmedaillons mit Früchten

Salate der Saison  
Broccoli, Rosenkohl

hausgemachte Spätzle, Kroketten

Palatschinken

26,50 €

**307**

Lauchcremesuppe

Rehkeulenbraten mit Steinpilzen  
Schweinefilet in Blätterteig

Salatteller  
Gemüseplatten

Klöße, Kroketten  
Herzoginkartoffeln

Eis mit Schokoladensauce

26,50 €

**308**

## **4-Gang-Menü**

hausgebeizter Lachs mit Toastbrot

\*\*\*

Oxtail

\*\*\*

Schweinefilet in Blätterteig gebacken

Rehkeulenbraten mit Pfifferlingen

Rosenkohl, Broccoli, Bohnenröllchen  
frische Champignons

hausgemachte Spätzle, Herzoginkartoffeln

\*\*\*

Moccaparfait

28,50 €

309

## 4-Gang-Menü

Königinpastetchen gefüllt mit Ragout Fin

\*\*\*

Forellenfilets mit Preiselbeersahne und Toastbrot

\*\*\*

Hirschkalbskeulenbraten mit Steinpilzen

Schweinefiletmedaillons mit Früchten

Broccoli, Blumenkohl, Spargel  
Bohnenröllchen

frische Salate

Semmelknödel, Krokette  
hausgemachte Spätzle

\*\*\*

Bayrisch Creme

28,50 €

# 310 KALT-RUSTIKAL

Gehacktesbällchen

Kleine Schnitzel

Wurstbrett

Käsebrett

Brot

Butter

Kleine Mettwürstchen

Nudelsalat

Kartoffelsalat

Rollmops

Brathering

18,50 €

311

## WARM-KALT

Spießbraten

Kasseler in Blätterteig

Lyoner Kartoffeln

Salatbuffet von frischen Salaten

Gehacktesbällchen

kleine Mettwurstchen

Schinkenröllchen

Mettigel

Wurstbrett

Kartoffelsalat

Nudelsalat

Brotkorb

Butter, Schmalz

20,50 €



Goulaschsuppe

Krustenbraten

Sauerkraut

frische Salate

Röstkartoffeln

kleine Schnitzel

Hähnchenschenkel

Gehacktesbällchen

Sülzeplatte

gefüllte Eier

Brotkorb, Butter

Kartoffelsalat

Wurstsalat

20,50 €

# **313    B A U E R N B U F F E T**

(ab 20 Personen)

Grillhaxe

Schweineschulterbraten

Kasseler in Blätterteig

Wellwurstchen

hausgemachte Bratwurst

Röstkartoffeln

Sauerkraut

frische Salate

Gurkenbeilage

Käsebrett, Brotkorb

23,50 €

# 314 RUSTIKALES BUFFET

(ab 20 Personen)

Rinderkraftbrühe mit Einlage

warm: Krustenbraten, Burgunderbraten,  
Hirschragout, Schweinelendchentopf

Sauerkraut, frische Salate  
Sahnekartoffeln, Röstkartoffeln

kalt: Schinkenröllchen, Geflügelplatte  
Gehacktesbällchen, Partywürstchen  
Schinken auf Melone, Wurstbrett  
Käsebrett

Nudelsalat, Kartoffelsalat

Schwedenplatte, Krabbencocktails

Brotkorb, Butter, Schmalz

Schokoladencreme, Vanillecreme  
Obstsalat, Vanillesauce

26,50 €

# 315 E M P F A N G S B U F F E T

(ab 20 Personen)

warm: Schweinefiletmedaillons mit frischen  
Champignons und Sc. Hollandaise

Burgunderbraten

Gemüse, frische Salate

Kroketten, hausgem. Spätzle

kalt: Geflügelsalat, Schweizer Wurstsalat

Kaiserbraten, Schinkenröllchen  
gefüllte Eier, Schweinekarree  
Roastbeef mit Sahnemeerrettich  
Hähnchenschnitzel „Hawaii“

Käsebrett, Brotkorb, Butter

Forellenfilets, Matjesröllchen  
hausgebeizter Lachs, Krabbencocktails

Dessert: Obstsalat, Vanilleeis mit Sahne

27,50 €

# 316 MEISTERBUFFET

(ab 20 Personen)

- Suppe : Spargelcremesuppe
- warm : Rehkeulenbraten „Försterin“ mit Pfifferlingen  
Hähnchenbrustfilet in Champignonsauce  
Schweinelendchen „Hawaii“
- hausgemachte Spätzle, Kroketten  
Gemüse, frische Salate
- kalt : gefüllter Kalbssattel „Maisland“  
Schweinefilet „Gärtnerin“  
Schinkenröllchen  
Leberpastete, Roastbeefkrone  
Rinderzunge „La Palma“
- Salate : Gemüsesalat, Putenbrustsalat
- Käsebrett, Brotkorb, Butter
- Fisch : Norwegischer Räucherlachs  
Lachsforelle, Matjes  
Forellenfilets, Shrimpscocktails
- Dessert : Obstsalat, Schokocreme  
Vanillecreme, Sahne

28,50 €

**317**

## **GALA – BUFFET**

(ab 20 Personen)

Suppe: Pfifferlingcremesuppe mit Sahnehäubchen

warm: Roastbeef am Stück gebraten  
Hirschkalbskeulenbraten mit Steinpilzen  
Schweinefilet in Blätterteig gebacken

Gemüse, frische Salate  
hausgemachte Spätzle, Kartoffelgratin

kalt: Wildpastete, geräucherte Rinderzunge  
Schweinefiletmedaillons  
Gemüsesülze, Schinkenplatte  
Blätterteigpastete

Käsebrett, Brotkorb, Butter

Fisch: Graved Lachs, geräucherter Heilbutt  
Lachsforelle, Scampis mit Sc. Tartare

Salate: Waldorfsalat, Geflügelsalat

Dessert: Obstsalat, Mousse au Chocolate

30,50 €

Amarettosahne	25,00 €
Käsesahnetorte	25,00 €
Nuss-Rum-Sahne	25,00 €
Mandarinensahne	25,00 €
Ananassahne	25,00 €
Sektsahne	25,00 €
Schokoladensahne	25,00 €
Erdbeersahne	25,00 €
Himbeersahne	25,00 €
Moccasahne	25,00 €
Schwarzwälder Kirsch	25,00 €
Philadelphia	23,50 €
Obstboden mit Sahne	20,00 €
Apfelkuchen mit Sahne	20,00 €
Fester Käsekuchen	25,00 €
Frankfurter Kranz	27,00 €
Waffel mit Sahne	3,00 €