



Veranstaltungsvorschläge

Suppen - in einer Terrine aufgestellt

Saisonal bieten wir auch an:

✧ Knödelsuppe	5,40 €	✧ Bärlauchcremesuppe	5,40 €
✧ Flädlesuppe	5,00 €	✧ Spargelcremesuppe	5,40 €
✧ Lauchcremesuppe	5,40 €	✧ Pfifferlingcremesuppe	5,40 €
✧ Tomatencremesuppe	5,40 €	✧ Kürbiscremesuppe	5,40 €

Salate & Vorspeisen

Ihren Wünschen entsprechend, bieten wir Ihnen auch gerne einen Vorspeisenteller an, mit z.B.:

Zweierlei Melone & Südtiroler Schinken	5,00 €
Hausgebeiztes Lachsfilet mit Dill-Senfsoße	5,40 €
Geräuchertes „Langenenslinger“ Forellenfilet mit Kräuterdip	5,40 €
Gratiniertem „Ensmader“ Ziegenkäse	5,40 €
Gebratenem Entenbrustfilet mit Orangen-Preiselbeeren	5,40 €
Auswahl an Anti-Pasti & Tomaten-Mozzarella Salat	7,20 €

Die angegebenen Preise verstehen sich als Aufpreis zum Beilagensalat.

Hauptgerichte



✧ Saftiger Schweinebraten	17,20 €
✧ Krustenbraten	17,50 €
✧ Schnitzel „Wiener Art“	18,50 €
✧ Gefüllter Saumagen	19,00 €
✧ Gefüllter Schweinerücken	20,50 €
✧ Schweinefiletmedaillons	22,80 €
✧ Gefülltes Schweinefilet	23,50 €
✧ Putenschnitzel	20,80 €
✧ Hähnchenbrustfilet	22,80 €
✧ Gefüllte Kalbsbrust	22,80 €
✧ Kalbsrahmbraten – zart rosa gebraten	23,80 €
✧ Rinderschmorbraten	19,50 €
✧ Gefüllte Rinderrouladen	22,00 €
✧ Zwiebelrostbraten mit knusprigen Zwiebeln	25,50 €
✧ Rinderfiletmedaillons	30,50 €
✧ Heimischer Wildschweinbraten	23,80 €

Beilagen

- ✧ hausgemachte Spätzle
- ✧ Pommes
- ✧ Kroketten
- ✧ Kartoffelgratin
- ✧ Reis
- ✧ Rosmarinkartoffeln
- ✧ Rösti

Soßen

- ✧ Bratensoße
- ✧ Rahmsoße
- ✧ Jägersoße
- ✧ Pfeffersoße
- ✧ Rotweinssoße
- ✧ Biersoße
- ✧ Gemüsesoße

Einen Beilagensalat vorab, eine reichhaltige Gemüseauswahl sowie drei Beilagen und zwei Soßen sind im Preis inklusive.



Als Nachtisch empfehlen wir

- ✧ Gemischtes Eis mit Sahne (3 Kugeln) 5,00 €
- ✧ Vanilleeis mit heißen Himbeeren oder Schokosoße (3 Kugeln) 5,80 €
- ✧ Vanilleeis mit frischem Obstsalat (3 Kugeln) 6,50 €
- ✧ Hausgemachtes Parfait mit z.B. abgezogenen Sauerkirschen und frischen Früchten 8,50 €
- ✧ Duo von Crème brûlée und Schokoladenmousse, dazu frische Früchte 8,80 €
- ✧ Nachtischbuffet nach Absprache mit z.B. frischem Obstsalat, zweierlei Mousse, Crème Caramèl, Ofenschlupfer, Panna Cotta, ... 9,80 €
- ✧ Reichhaltige Käseauswahl mit Trauben & Walnüssen 5,00 €

Kinderportionen Hauptgericht 7,50 €

Gerne bieten wir Ihnen auch saisonale Gerichte, wie z.B. heimisches Reh, frischer Bärlauch, schwäbischer Spargel, frische Pfifferlinge, Kürbis, „Wilflinger“ Gans, Schlachtplatte ...

Alleinnutzung unseres Wintergartens

Zusatzkosten – je nach Personenbelegung



Veranstaltung ab 50 Erwachsenen	Anbau kostenfrei
Veranstaltung mit 40-49 Personen	180,00 € Aufpreis
Veranstaltung mit 30-39 Personen	250,00 € Aufpreis
Veranstaltung unter 30 Personen	300,00 € Aufpreis

Gedeck Kaffee

Liebe Gäste,

gerne können Sie Ihre selbstgemachten Kuchen & Torten wie besprochen mitbringen.

Für die Bereitstellung der Kuchen (Entgegennahme, Kühlung, Aufstellen) und Reinigung der Teller erlauben wir uns 1,80€ pro Erwachsenen zu berechnen.

Außerdem bitten wir Sie, das Merkblatt bzgl. Eingebrachter Kuchen zu unterschreiben.

Viele Dank für Ihr Verständnis
Familie Reck