

## Vorschläge zur selbständigen Menügestaltung

### APPETITHÄPPCHEN ZUM STEHEMPFANG

2 Käsestangen pro Person	€	2,60
2 Lauchküchle-Schnitten	€	2,60
1 Miniplunder süß	€	2,60
2 Tomaten-Mozzarellaspießchen mit Basilikumpesto	€	2,70
2 Minispieße von Melone mit rohem Schinken	€	2,90
1 Mini-Pizzahäppchen	€	2,90
2 Minispieße aus gebratener Pute mit Ananas	€	2,90
1 gebratenes Fingerfood, z.B. Puten-Ingwerküchlein, Lachs-Dill-Küchlein,...	€	3,00
2 Tapas mit Tomaten oder Champignons, etc	€	3,00
2 Minispieße von gebratener Riesengarnele mit getrockneter Tomate	€	3,70
1 belegtes Schnittchen z.B. mit Schinken, Lachs, Käse, etc.	€	4,00
1 Ciabattabrötchen z. B. mit Thunfischmousse und Tomate	€	4,00
2 kleine, exklusive Canapées	€	7,50

### KALTE VORSPEISEN

Zu den kalten Vorspeisen servieren wir Ihnen Brot, Brötchen oder Toast

Gemischter Salat mit gebratenen Brot- und Speckwürfeln (wird ohne extra Brot serviert)	€	6,20
Als kleinere Portion:	€	4,90
Vegetarische Vorspeise von Blattsalaten mit Frischkäse-Flädlesroulade auf Linsensalat, garniert mit Tomaten und Brotwürfeln	€	8,90
Vegane Vorspeise von Blattsalaten mit in Olivenöl gebratenem Gemüse, Apfel-Staudenselleriesalat und Linsensalat	€	8,90
Ackersalat an frischen, gebratenen Pilzen in Balsamico-Marinade mit gerösteten Brotwürfeln und Kartoffelstroh	€	9,60
Verschiedene Blattsalate mit Melonenfächer und Schwarzwälder Schinken	€	9,90
Hirschkalbsterrine an Portweingelee mit marinierten Zucchini und feinem Beerensößle	€	10,90
Mediterrane Vorspeisenvariation: Melonenfächer mit Schinken, eingelegte Paprika, Zucchini und Auberginen, Tomate-Mozzarella mit Basilikum, Staudenselleriesalat sizilianisch mit Oliven, dazu Knoblauchbrot	€	11,50
Feines Salatbouquet mit in Sesam gebratener Hähnchenbrust an Mango-Dipp und hausgemachtem, pikant eingelegtem Lachsfilet	€	11,50

Räucherlachsrollchen mit Sahnemeerrettich-Mousse an Dill-Honigsoße, fein garniert mit Blattsalaten, knusprigen Austernpilzen und Kartoffelstroh	€	11,50
„Vitello tonnato“, dünne Kalbsbratenscheiben unter köstlicher Thunfischsoße mit Kapern und Ruccola	€	12,90
Würzig, gebratene Riesengarnelen auf Kräuter-Tomatenbeet an fein marinierten Blattsalaten	€	13,90
Delikater Vorspeisenteller „Feinschmecker Art“ mit erlesenen Spezialitäten von geräucherter Forelle mit Preiselbeersahne, Lachsrolle mit Dillsenfsoße, zarter Wildterrinen an Waldorfsalat und gebratener Riesengarnele auf Tomatenkonfit, dazu Knoblauchbrötchen	€	14,50

### SUPPEN

Spargelkremsuppe, Bärlauchsuppe, Kürbiskremsuppe, Pfifferlingskremsuppe, Petersilienwurzelsuppe, Gänsebrühe, etc. je nach Saison		
Minestrone, klare Gemüsesuppe	€	6,20
Champignonkremsuppe mit Sahnehäubchen	€	6,20
Rindfleischbrühe mit Flädle oder Maultäschle oder Markklößchen oder mit zweierlei Einlage	€ €	6,20 6,40
Brokkolirahmsuppe mit Mandelblättchen und Sahnehäubchen	€	7,10
Tomatenkremsuppe mit Gin und Eierstich	€	7,10
Aufgeschlagenes Kresserahmsüppchen mit Sahnehäubchen	€	7,30
Karotten – Mangosuppe mit Brotwürfelchen	€	7,30
Schwäbische Hirnsuppe mit Pfeisele	€	7,30
Selleriekremsuppe mit Räucherlachsstreifen auf Kartoffelstroh	€	7,60
Rindfleischbrühe mit Flädlesroulade und feinem Gemüse	€	7,60
Steinpilzkremsuppe mit Kräuterklößchen aus Hähnchenfleisch	€	8,10
Klare Ochsenschwanzsuppe mit Eierstich, Sherry und Käsestange	€	8,20
Wildrahmsuppe mit feinen Hirschfleischklößchen und Kräutercroutons	€	8,20
Toskanische Fischsuppe mit Muscheln und Edelfischen, eine Delikatesse	€	9,90

### WARME VORSPEISEN

Knusprig gebratene Austernpilze auf Tagliatelle in Gorgonzolarahmsauce	€	9,90
Forellenfilet in Riesling gedünstet an Blattspinat, mit feiner Dillrahmsauce und Kartoffele	€	13,90

Frischer Stangenspargel Stuttgarter Art mit gekochtem Schinken im Kräuter-Flädle und mit Sauce Hollandaise überbacken (nur April bis Mitte Juni)	€	13,50
Feine Lachsklößchen an Krebschaumsoße, dazu Brokkoli mit Mandeln und Petersilienkartoffeln	€	13,50
Hähnchenbrust im grünen Mantel mit WeißweinsöÙle an zartem Lauch angerichtet, begleitet von einem saftigen Pfifferlings-Kartoffelrösti	€	13,50
Mit Knoblauch gebratene Riesengarnelen auf feinen Tagliatelle in Ruccola-Tomatensugo	€	13,90
Saltimbocca vom frischen Zanderfilet an Gemüseplättchen ProseccorahmsoÙe mit Kräutern, Gratinkartoffeln	€	14,50

### **VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE**

***Wird zum Menü keine Suppe oder Vorspeise gewünscht, erhöht sich der Preis des Hauptgerichtes um 2,- €.***

Schwäbische Kässpätzle mit Röstzwiebeln	€	10,30
Spiralnudeln mit gebratenen Zucchini, Zwiebeln, Tomaten, Paprika, und Kräutern	€	11,90
Bandnudeln mit Gemüseplättchen in GorgonzolasahnesoÙe	€	11,90
Würziges Zucchini-Tomatenragout mit Mandelbrokkoli und Curry-Reis	€	11,90
Gemüse-Schupfnudelpfanne mit Karotten, Sellerie, Lauch, Champignons, Weißkraut, Zwiebeln und Kräutern	€	12,90
Asiatische Gemüsepfanne: Knackig, gebratene Paprika, Weißkraut, Karotten, Mungobohnenkeimlinge, Sojasprossen, Bambus, SojasoÙe und Ingwer mit Reis	€	13,90
Frische, gebratene Champignons und Austernpilze mit Tomaten und Kräutern, dazu feine Bandnudeln und in Ei gebackene Zucchinischeiben	€	15,90
Zucchini gefüllt mit Pilzen und Gemüse auf leichter TomatensoÙe mit Kartoffelrösti-Ecken	€	15,90

### **HAUPTGERICHTE**

Paniertes Schweineschnitzel mit Spätzle und SoÙe, Pommes frites, Ketchup und Mayonnaise, dazu gemischter Salat	€	16,90
Saftiger Schweinebraten mit PilzrahmsoÙe an feinem Gemüsebouquet aus Brokkoli mit Mandelbutter, Blumenkohl mit BröselSchmelze und Karotten mit Sauce Hollandaise, dazu Spätzle, Pommes frites und Kartoffelkroketten	€	16,90
Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit frischen Champignons in EstragonrahmsoÙe, Brokkoli mit Mandelbutter, Karottengemüse und Bandnudeln	€	17,50
Saftige Hähnchensteaks in der Kräuter-Eihülle gebraten an TomatensoÙe mit MaisgrieÙplättchen, Bandnudeln und Blumenkohl-Brokkoligemüse	€	17,90

Gekochte Ochsenbrust mit Meerrettichsoße an gedünsteten Gemüseplättchen, dazu Salzkartoffeln und rote Beete	€	18,90
Zarter Rinderschmorbraten und Schweinebraten mit frischen Champignons in Lembergersoße, feinem Gemüsebouquet, hausgemachte Spätzle, Kartoffelkroketten und Pommes frites	€	18,90
Zartes Steak vom Jungschwein nach Jäger Art, Gemüsegarntur, hausgemachte Spätzle, Pommes frites und Kroketten, dazu Kartoffelsalat	€	18,90
Knusprig gebratenes Spanferkel mit Bratensoße, Semmelknödeln, Spätzle, Sauerkraut und Kartoffelsalat, wird brennend serviert und im Restaurant aufgeschnitten (ab mindestens 20 Personen)	€	19,20
Erlesenes vom Hohenloher Kalb und Schwein mit feiner Waldpilzrahmsoße Gemüsebouquet, hausgemachte Spätzle und Schupfnudeln, dazu Kartoffelsalat	€	20,70
Zarter Hirschkalbsbraten mit aromatischen Waldpilzen in Wildrahmsoße, Gemüsebouquet, hausgemachte Spätzle, Kroketten, schwäbischer Kartoffelsalat und Preiselbeeren	€	21,50
Gefüllter Kalbsbraten mit kräftiger Bratensoße an Wirsinggemüse dazu Kräuterschupfnudeln und Spätzle	€	22,50
Delikates Goldbarschfilet in Butter gebraten, Gemüseplättchen mit Dillrahmsoße, feine Petersilienkartoffele und dünne Bandnudeln	€	22,90
Gegrillte Kalbs- und Schweinelendchen mit feiner Rahmsoße an jungem Gemüse und Sauce Bernaise, frische Champignons, hausgemachte Spätzle, Pommes frites und Kartoffelkroketten	€	24,90
Lammkeule mit Kräutern der Provence, rosa gebraten mit feinen Gemüsestreifchen, gratinierte Sahnekartoffeln Gorgonzolarahmsoße und Bohnenbündchen	€	25,90
Saltimbocca vom zarten Kalbsschnitzel, gefüllt mit Schinken und Salbeiblättern an leichtem Zitronensößle mit Herzoginkartoffeln, Spätzle und frischem Gemüse von Mandelbrokkoli, Blumenkohl und Karotten	€	25,90
Zartes Mastkalbsteak „Princess“ mit Stangenspargel(nur April bis Mitte Juni, sonst anderes Gemüse möglich), frische Champignons und Sauce Hollandaise, hausgemachte Spätzle, Mandelkroketten, Pommes frites	€	27,90
Hirschkalbssteak an Morchelrahmsoße und gefüllter Preiselbeerbirne mit zartem Gemüse, Spinatspätzle und Schupfnudeln	€	27,90
Ganzer Rinderrücken am Stück zart rosa gebraten, Steinpilze in mächtiger Kräuterrahmsoße, feine Wirsingköpfe, Gratinkartoffeln und hausgemachte Spätzle	€	28,90
Zartes Rinderfilet am Stück rosa gebraten, dazu frische Austernpilze mit Sauce Hollandaise überbacken, garniert mit Medaillons von Kalb und Schwein mit feinem Gemüse, Spätzle und Herzoginkartoffeln	€	29,90
Zartes Rinderfilet mit Senf-Kräuterkruste rosa gebraten an Cognac-Pfefferrahmsoße, dazu Marktgemüse, Spätzle und Dauphinekartoffeln	€	31,90

## FEINE DESSERTS

Hausgemachte rote Grütze mit Vanillekrem	€ 6,90
Pfirsich „M E L B A“ Vanilleeis mit gedünstetem Pfirsich, Himbeersoße und Sahne	€ 7,90
Birne „SCHÖNE HELENE“ Vanilleeis mit gedünsteter Birne, Schokoladensoße und Sahne	€ 7,90
Warme Schattenmorellen Schwarzwälder Art mit Vanilleeis, Weinschaumsoße und Löffelbiskuit	€ 8,20
Beschwipste Pflaumen in Armagnac eingelegt an Walnuss-Eis und Sahne	€ 8,90
Süßener Ofenschlupfer mit Vanillesoße und Nuss-Eis	€ 8,90
Vanilleeis mit gebackenem Apfelküchle an Weinschaumsoße, von ungespritzten Äpfeln aus eigenem Anbau von September bis Januar	€ 8,90
Mascarponemousse umlegt mit feinen Waldfrüchten	€ 9,50
Halbgefrorenes von Zwetschgen mit Himbeersoße und Obstgarnitur	€ 9,90
Braunes Schokoladen- und Mangomousse mit frischem Obst garniert und Fruchtsoßenspiegel verziert	€ 10,50
Honigparfait mit Rumtopffrüchten und geschlagenem Zimtrahm	€ 10,50
Löwenwirts Eisgugelhupf mit warmen und Kirschwasser parfümierten Schattenmorellen	€ 10,50
Ingwerbirne und Apfelblätterteiggebäck mit Pfirsichmousse an Fruchtsoße	€ 11,00
Tiramisu mit Haselnuss-Eis an Karamellsoße und frischen Früchten	€ 11,00
Gefüllte Flädle mit süßer Quarkkrem auf Calvadosschaum und hausgemachtem Rahmeis, verziert mit frischem Obst	€ 11,00
<p>Als gelungenen Abschluss, das große Überraschungs – Dessertbuffet mit Grütze, verschiedenen Kreams, Mousse, Obst, Pudding, Eis, Gebäckvariationen, Parfaits, Schokoladenbrunnen, Käseauswahl und diversen Soßen, reichlich garniert.</p>	
Die feine Art einen gelungenen Abend zu versüßen, begleitet mit Wunderkerzen.	
bis 39 Personen	€ 17,90
ab 40 Personen	€ 16,90

## MITTERNACHTSIMBISS

Bäuerliche Kartoffelsuppe mit Röstzwiebeln, Rauchfleisch und Würstchen	€ 7,50
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Brot	€ 7,90
1 Paar Weißwürste mit süßem Senf und Laugenbrezel	€ 8,50
Wurstsalat mit Käse und Essiggurken, dazu Brotauswahl	€ 9,70
Gemischte Wurst- und Käseplatte, reichlich garniert, Butter und Brotauswahl (als Buffet aufgebaut)	€ 11,20
3 kleine, nach Wahl belegte Baguettebrötchen, pro Person (z.B. mit Räucherlachs, Schinken, Schnittkäse, Frischkäse, Edelpilzkäse, verschiedenen Wurstsorten, Salami, geräucherter Forelle, Lachsmousse, Spargel, Roastbeef, etc.)	€ 11,20
Kleines, rustikales Buffet mit Käse, Wurst, Rauchfleisch, Schinken, Salami, diversen Salaten, sauer eingelegtem Gemüse, frischem Obst, Butter und Brotauswahl	€ 13,50

Preise Stand April 2023