



Liebes zukünftiges Brautpaar,

vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Haus.

Es ist genau dieser eine Augenblick im Leben, der es verdient hat,
zu einem unvergesslichen und einzigartigen Ereignis zu werden.
Verwöhnen Sie sich und Ihre Liebsten mit einem Feuerwerk für Augen und Gaumen.
Für Ihre Hochzeitsnacht halten wir das schönste Zimmer bereit,
und auch Ihre Gäste werden fantastisch untergebracht.
Am nächsten Morgen lassen Sie beim großen Frühstücksbuffet das Fest Revue passieren.
Der Bund fürs Leben ist geschlossen.

Ein besonderer Tag verdient auch einen besonderen Ort.
Dafür haben wir die Möglichkeit einer freien Trauung in unserem Garten
mit einer einzigartigen Kulisse.

Wir freuen uns, wenn dieser Weg bei uns beginnt und werden alles tun,
damit Sie die ersten Schritte auf Wolken gehen.

Mit freundlichen Grüßen
Ihr Hotel Raitelberg

Ihre Ansprechpartner:

Thilo Waidmann
-Bankettleitung-
Tel.: 07945-930 110
Mail: restaurant@raitelberg.de

Ihre Hochzeitsfeier – unsere „all inklusive“-Pauschale

Für Ihre geplante Feier bieten wir Ihnen einen Festpreis an.
Unser Buffet ist natürlich in gewohnter, exklusiver Qualität! Garantiert!

Inhalt unserer „all inklusive“-Pauschale:

Sektempfang
im Festsaal

Kaffeetrinken
mit Kuchenbuffet und Hochzeitstorte
im Festsaal (Hochzeitstorte = Obsttherz)

Reichhaltiges Abendbuffet
(Unser Küchenchef stellt Ihnen ein vielfältiges Buffet zusammen.)

Deftige Vesperplatte als Mitternachtsbuffet

Getränke sind wie folgt enthalten:

zum Abendessen:

1x Rotwein & 1x Weißwein

(Unser Serviceleiter wählt passend zum Buffet für Sie aus.)

unlimitiert:

alle alkoholfreien Getränke
Kaffee & Kaffeespezialitäten, Tee
Bier

eine Runde Digestif (Schnaps) nach dem Hauptgang

„all inklusive“-Pauschalpreis pro Person:

-maßgeblich sind hier Vollzahler-

bis 70 Personen € 90,50

bis 80 Personen € 87,50

bis 100 Personen € 85,00

bis 120 Personen € 82,50

ab 120 Personen € 79,50

- * Preise sind exklusive Spirituosen, Mixgetränke und Cocktails
- * Mindestpersonenzahl: 50 Personen
- * Kinder: bis 2 Jahre = kostenfrei / 3-9 Jahre = ½ Preis / ab 10 Jahre = Vollzahler
- * Es wird mind. die Gästezahl berechnet, die spätestens 7 Tage vor der Feier festgelegt ist.
- * Getränkepauschale gültig bis 2:00 Uhr Nachts
- * Hochzeitstorte als Stock-Torte gegen Aufpreis möglich
- * Hochzeitstorte außerhalb des Kaffeetrinkens (z.B. um Mitternacht) gegen Aufpreis möglich

**Veranstaltungsangebot****Hochzeit
mit „all inklusive“-Pauschale**

Sehr geehrtes Brautpaar,

wir freuen uns, Sie über unsere Veranstaltungsoptionen informieren zu dürfen:

**Hochzeit
2017 / 2018**

ab 14:00 Uhr

im Festsaal „Goldener & Blauer Hirte“

Anzahl Ihrer Gäste

(davon ... Erwachsene & ... Kinder im Alter von-bis Jahren)

möglicher Ablauf

14:00 Uhr	Trauung Standesamt oder Kirche Freie Trauung Hotel im Garten (2. Ebene)	€ 500,- einmalig
	Pauschale „all inklusive“ Berechnung je nach Personenzahl (maßgeblich sind hier Vollzahler) <i>ab 10 Jahre: Vollzahler</i> <i>ab 3 Jahre: 50%</i> <i>0-2 Jahre: kostenfrei</i>	
15:00 Uhr	Sektempfang im Festsaal oder im Garten € 5,- p. P. (inkl. Stehtische m. Hussen) oder auf Terrasse € 2,- p. P. (inkl. Stehtische m. Hussen)	
15:30 Uhr	Kaffeetrinken im Festsaal oder im Garten € 5,- p. P. oder auf Terrasse € 3,- p. P. (inkl. Stehtische m. Hussen)	
	inkl. Hochzeitstorte vom Haus (Obstherz) bei zusätzlich mitgebrachtem Kuchen vom Gast € 2,- p. P. Schnittgeld Hochzeitstorte vom Haus zum Dessert oder zu späterer Stunde: € 2,- p. P. Aufpreis	
18:00 Uhr	Abendessen im Festsaal (Goldener & Blauer Hirte) Buffetaufbau im Festsaal Mobile Tanzfläche im Festsaal Platz für DJ (DJ-Pult) im Festsaal	
23:00 Uhr	Mitternachtsbuffet (Vesper) Getränke inklusive: alkfr. Getränke, Kaffeespezialitäten, Bier, 1x Weiß- u. 1x Rotwein, eine Runde Digestif nach dem Hauptgang Getränke exklusive: Spirituosen, Mixgetränke, Cocktails etc.	

Raum & Bestuhlung:

- Raummiete Restaurant € 3500,- (nur buchbar ab mind. 100 Pers.)
- Veranstaltungssaal „Hirte“ ohne Aufpreis bei Pauschale (nur buchbar bis max. 140 Pers.),
- Buffetaufbau in „Sonnigem Hirten“ € 300,- (unter 70 Personen)
- runde Tische (nur im Restaurant) € 50,- p. runder Tisch
- Tafel(n), U-Form € 0,-
- Tanzfläche (mobil) Veranstaltungssaal € 200,- (ab 100 Pers. ohne Aufpreis)
- Tanzfläche Restaurant ohne Aufpreis

Deko / Sonstiges:

- Stuhlhusen € 8,- p. P. mit Schleife
€ 6,- p. P. ohne Schleife
- Stoffservietten € 1,- p. P.
- Blumenschmuck € 40,- p. Gesteck
- Tischdeko wird üblich vom Brautpaar organisiert u. durchgeführt
- Menükarten € 2,- p. Stk.
- Suppenservice € 2,- p. P. Aufpreis (Suppe wird serviert)
- Dessertservice € 2,- p. P. Aufpreis (Dessert wird serviert)
- Sektempfang im Garten inkl. Stehtische € 5,- p. P. Aufpreis
- Sektempfang auf Terrasse inkl. Stehtische € 2,- p. P. Aufpreis
- Kaffeetrinken im Garten inkl. Stehtische € 5,- p. P. Aufpreis
- Kaffeetrinken auf Terrasse inkl. Stehtische € 3,- p. P. Aufpreis

- Kinderspielzimmer –raum € 150,- (Zimmerzuteilung durch Hotel, kurzfristig)
-Babysitter wird nicht vom Hotel gestellt-

Zimmer:

Wir blocken 10 Zimmer für Sie und Ihre Gäste (je nach Gesamtpersonenzahl auch 15-20 Zimmer).

Doppelzimmer € 138,- p. Nacht inkl. Frühstück

Einzelzimmer € 98,- p. Nacht inkl. Frühstück

- Die Gäste begleichen Ihre Zimmerrechnung selbst.
- Das Brautpaar übernimmt die Zimmerrechnung der Gäste.

Rechnungsstellung:

Die Gesamtrechnung wird wenige Tage nach der Veranstaltung postalisch zugesandt.

Bei Vertragsabschluss (mit Unterschrift auf Angebot) erhalten Sie eine Depositrechnung in Höhe von € 1500,- (Anzahlungsrechnung).

Organisatorisches:

Gern sprechen wir ca. 1 Woche vorher telefonisch ab, ob (und wann) der Raum am Vortag zur Dekoration bereit steht (sofern diese durch den Gast selbst erfolgt).

Sollten Sie Fragen haben, helfen wir Ihnen gerne weiter.

Mit freundlichen Grüßen aus Wüstenrot
Hotel Raitelberg Resort

Gern können Sie hier Ihre Anmerkung / Wünsche notieren, die Sie mit uns besprechen möchten:

Buffetvorschläge

- Buffet 1 -

Preis pro Person: € 33,50

ab 40 Personen

-Vorspeisen-

Waldorfsalat im Schinkenröllchen mit Pfälzer Trüffel, gegrillte Champignons,
Tomate Mozzarella mit Aceto Balsamico und kaltgepresstem Olivenöl,
pikant gefüllte Eier, hausgeräucherter Landschinken mit Melonenperlen,
Vitello tonato von der Poularde, hausgebeizter Lachs und wacholdergeräucherte
Forellenfilets mit Sahnemeerrettich

-Suppe-

Kraftbrühe mit hausgemachten Maultaschenstreifen und Zwiebelschmelze
oder eine feine Gemüserahmsuppe
(bitte auswählen)

reichhaltiges Salatbuffet

-Hauptgang-

Scheiben vom Jungschweinerücken mit gebratenen Champignons,
Rahmsauce und Pommes Dauphines,
Coq au vin - Poulardenkeulen in Rotwein-Gemüse-Sauce
mit hausgemachten Spätzle,
Atlantikzungenröllchen mit feiner Lachsfarce gefüllt
zu Rieslingsauce und Weißweinrisotto,
Hausgemachte Nudeltäschle mit buntem Ratatouille und Parmesan

-Dessert-

Mousse au Chocolat, Karamelpudding, Bayrisch Creme, Vanilleeis mit heißen
Himbeeren, frischer Obstsalat, Tiramisu

Haben sie sonstige Vorstellungen?

Gemüse auf Wunsch? Kinderspeisen wie Pommes, Schnitzel, Fischstäbchen?

Spezielle Braten wie Lamm, Känguru oder Wild? Schwäbisch? Linsen, Spätzle, Saiten, Rostbraten?

Innereien oder Exotisches?

Bitte sprechen Sie uns an. Für Fragen stehen wir jederzeit gern zur Verfügung.

Buffetvorschläge

- Buffet 2 -

Preis pro Person: € 34,50

ab 40 Personen

-Suppe- davor oder dazwischen

*Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum
(gerne als Suppenservice zu € 2,- pro Person)*

Vorspeise-

*Buntes gegrilltes Gemüse, Tomate Mozzarella in Aceto Balsamico,
rosa Roastbeef Scheiben mit Sauce Remoulade, Seranoschinken mit
Melonenspalten, bunt gefüllte Eier, Krabbenscocktail mit Avocado und Ananas,
Matjesröllchen auf gegrillten Äpfeln mit Schmand,
zweierlei vom Lachs hausgebeizt und im Norimantel mit Apfel- Sahne- Wasabi,
wacholdergeräucherte Forellenfilets,*

-Suppe- davor oder dazwischen

*Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum
(gerne als Suppenservice zu € 2,- pro Person)*

reichhaltiges Salatbuffet

-Hauptgang-

*Tranchen vom Schweinefilet im Blätterteig
gefüllt mit Petersilie, Champignons und Speck zu milder grüner Pfefferrahmsauce
und hausgemachten Spätzle,
Burgunderschmorbraten vom Rinderbug in eigener Sauce zu Serviettenknödeln,
Gebratene Buntbarschfilets auf feiner Gemüsemelange
mit Riesling Sauce und gemischtem Reis,
Feines Pilzragout mit Emmentaler zu hausgemachten Kartoffelknöpfle
bunte Gemüseplatte / Blumenkohl, Karotten, Broccoli, grüner Spargel
und saisonales Gemüse*

-Dessert-

*Mousse au chocolat, frischer Obstsalat, Bayerische Kreme mit Kirschbisquit,
Schokoladenpudding mit Williams Christ Birne, Früchteplatte, erfrischende
Eisauswahl mit Schlagsahne, rote Grütze und Vanillesauce*

Haben sie sonstige Vorstellungen?

*Gemüse auf Wunsch? Kinderspeisen wie Pommes, Schnitzel, Fischstäbchen?
Spezielle Braten wie Lamm, Känguru oder Wild? Schwäbisch? Linsen, Spätzle, Saiten, Rostbraten?
Innereien oder Exotisches?*

Bitte sprechen Sie uns an. Für Fragen stehen wir jederzeit gern zur Verfügung.

Buffetvorschläge

- Buffet 3 -

Preis pro Person: € 36,50

ab 40 Personen

-Vorspeise-

Serano- Parma- und schwarzwälder Schinken mit dreierlei Melonenperlen, argentinisches Rostbeef mit Sauce Remoulade, Vitello tonato von der Poularde, Waldorfsalat mit Walnüssen im Schinkenröllchen, bunt gefüllte Eier, allerlei gegrilltes Gemüse, Büffelmozzarella mit Basilikumschaum, Krabbencocktail mit Mandarinchen und Avocados in Cognag- Cocktailsauce, dreierlei vom Lachsfilet - Tatar auf Pumpernickel, hausgebeizt & im Norimantel mit Honig Senf Sauce

-Suppe-

Festtagssüppchen- Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen, Maultäschle und Eierstich, **oder** Champagnerschaumsuppe mit Croûtons
(bitte auswählen)

reichhaltiges Salatbuffet

-Hauptgang-

Scheiben vom Ochsenrücken am Stück rosa gegart mit Grilltomaten, Kräuterbutter und Gratinkartoffeln, Schweinemedallions mit Champignons und Rahmsauce dazu hausgemachten Spätzle
Norwegischer Fjord-Lachs und Atlantikzungenröllchen auf Porreegemüse gegart
dazu Champagnersauce und Safran Risotto
In Olivenöl und frischen Kräutern sautierte Gnocchis zu tomatisiertem Auberginengemüse mit Pinienkernen und Parmesanhobeln, bunte Gemüseplatte / Blumenkohl, Karotten, Broccoli, grüner Spargel, Bohnenbündchen und saisonales Gemüse

-Dessert-

Mousse au chocolat hell und dunkel, Bayerische Creme, rote Grütze mit Vanillesauce, frischer Obstsalat, Sauerkirschen in Weingelee, Tiramisu, Creme Brullee, exotische Früchteauswahl, erfrischende Eisauswahl, Schokoladenfondue mit Fruchtspießen

Haben sie sonstige Vorstellungen?

Gemüse auf Wunsch? Kinderspeisen wie Pommes, Schnitzel, Fischstäbchen?
Spezielle Braten wie Lamm, Känguru oder Wild? Schwäbisch? Linsen, Spätzle, Saiten, Rostbraten?
Innereien oder Exotisches?

Bitte sprechen Sie uns an. Für Fragen stehen wir jederzeit gern zur Verfügung.

Buffetvorschläge

- Buffet 4 -

Preis pro Person: € 40,50

ab 20 Personen

-Vorspeise-

Tomate Mozzarella in Aceto Balsamico,
gefüllte Eier, gegrilltes Gemüse Anti Pasti,
Tacchino tonnato- zarte Scheiben von Poularde in Thunfischsauce,
zweierlei vom Lachs - hausgebeizt
und im Norimantel mit Sahnemeerrettich

-Suppe-

Rinderkraftbrühe mit Maultaschen und Zwiebelschmelze

buntes Salatbuffet mit ausgewählten Essig-Öl-Spezialitäten,
Gebäck und Butter

-Hauptgang-

Putensteak mit Bratensoße und hausgemachten Spätzle,
Schweinemedallions **oder** Schweineschnitzel
mit Champignons,
Rahmsoße und Kroketten,
Buttermakrelenfilet am Stück gebacken
mit Kräutersoße und Weißweinrisotto,
marktfresches Buttergemüse,
Kartoffelknöpfe **oder** Spätzle
mit Ratatouille

-Dessert-

Mousse au Chocolat, italienisches Tiramisu,
Eisauswahl mit Schlagsahne,
Früchteauswahl, Obstsalat

Haben sie sonstige Vorstellungen?

*Gemüse auf Wunsch? Kinderspeisen wie Pommes, Schnitzel, Fischstäbchen?
Spezielle Braten wie Lamm, Känguru oder Wild? Schwäbisch? Linsen, Spätzle, Saiten, Rostbraten?
Innereien oder Exotisches?*

Bitte sprechen Sie uns an. Für Fragen stehen wir jederzeit gern zur Verfügung.

Menüvorschläge

Gern können Sie auch die einzelnen Komponenten variieren
und Ihr ganz persönliches, individuelles Menü zusammenstellen.

-Menü 1-

Amuse gueule

*Parmaschinken an buntem Salatbukett
in Melonenvinaigrette
mit Croutons*

€ 9,50

Hokkaidokürbissuppe mit Kokos Espuma

€ 5,90

*Tranchen von der gefüllten Maispouardenbrust
auf buntem Gemüse Ratatouille
mit Tagliatelle und Parmesanhobeln*

€ 18,90

*Vanilleeis mit heißen Himbeeren
und Schlagsahne*

€ 7,80

- € 42,10 -

-Menü 2-

Amuse gueule

*Rindercarpaccio mit Ruccola, Kirschtomaten,
gerösteten Pinienkernen und Parmesanhobeln
in Limettenvinaigrette*

€ 10,50

Rinderkraftbrühe mit Grießklößen und Gemüsejulienne

€ 5,70

Gegrilltes Gemüse und Buscetta mit Ajoli

€ 13,90

*Schweinemedallions mit Steinpilzen, schwäbischer Rahmsauce
zu buntem Gemüsebukett,
Pommes Dauphines oder hausgemachten Spätzle*

€ 19,90

*heller und dunkler Mousse
an Zimtbirnenfächer*

€ 9,90

- € 59,90 -

-Menü 3-

Amuse gueule

*Feldsalat in warmem Kartoffeldressing
mit gerösteten Brot- und Speckwürfeln*

€ 7,90

Broccolischaumsuppe mit gerösteten Mandelsplittern

€ 6,10

*Buttermakrelenmedaillon unter der Kräuterkruste auf Safransoße,
Gemüse Julienne und Wildreisrisotto*

€ 14,50

*Rinderfilet Wellington mit Champignonduxelles im Blätterteig
auf Portweinjus mit Bohnenbündel, Grilltomate und Schupfnudeln*

€ 24,50

Apfelküchle mit Vanillesauce

€ 9,50

- € 62,50 -

dazu vielleicht ein...

....Käsedessert

*ausgesuchte Käsespezialitäten & Feigensenf, garniert mit Obst
dazu Butter und Ofenfrisches Baguette*

- € 9,90 -



Unsere Menüvorschläge für Ihre Feier

***Unser Küchenchef hat Ihnen verschiedene Komponente
für Ihre Menüauswahl zusammengestellt.***

***Um einen reibungslosen Ablauf zu garantieren,
möchten wir Sie bitten für alle Gäste ein einheitliches Menü zusammen zu stellen.
Vegetarier, Veganer und Allergiker werden selbstverständlich berücksichtigt***

-Ab 20 Personen-

- 1. Kalte Vorspeisen***
- 2. Suppen***
- 3. Warme Vorspeisen/ Zwischengänge***
- 4. Sorbets***
- 5. Hauptspeisen***
 - 5.1 Geflügel und Schwein***
 - 5.2 Rind und Kalb***
 - 5.3. Wild und Lamm***
- 6. Fisch***
- 7. Vegetarisch/ Vegan***
- 8. Dessert***

Kalte Vorspeisen
serviert mit ofenfrischem Baguette und zweierlei Butter

<i>Feldsalat mit warmen Kartoffeldressing und gerösteten Brotcroutons & Speckwürfeln (A)</i>	8,60 €
<i>Variation von Gegrilltem Gemüse und Pilzen mit Aioli und Buscetta (C,M)</i>	9,10 €
<i>Caprese- Büffelmozzarella in Aceto Balsamico mit sonnengereiften Tomaten, kaltgepresstem Olivenöl und Basilikumschaum (G)</i>	9,80 €
<i>Tatar von roter Bete mit Walnüssen auf zweierlei Chioggia Rübe mit Rucicola in feinem Sesamdressing (Vegan) (N)</i>	9,90 €
<i>Geflügel- Dörrobst- Roulade mit Pfälzer Trüffel an Waldorfsalat und Salatbukett (G,L)</i>	10,60 €
<i>Coppa di Parma, Serrano Schinken und Pelatello mit Melone in Portwein Aspik</i>	11,90 €
<i>Marinierte Scheiben vom Rind mit Rucola, Bergkäse und gerösteten Pinienkernen (G)</i>	12,10 €
<i>Hausgebeiztes Lachsfilet mit Apfel Sahne Meerrettich an knackigen Blattsalaten in Dill- Dijon- Senf- Vinaigrette (D,M)</i>	10,90 €
<i>Cocktail von Flusskrebsschwänzen, Ananas und Avocados im Ananasschiffchen mit saisonalen Blattsalaten garniert (C,M)</i>	13,50 €
<i>Viererlei vom Lachs: Hausgebeizt, Tartar auf Pumpernickel, im Norimantel mit Honig- Senf- Soße & Souffliert auf Kartoffelrösti mit Salatgarnitur (A,D,M)</i>	14,90 €

Suppen

Rinderkraftbrühe^(L) mit:

-feinen Kräuterflädlestreifen (A,C,G) 4,90 €

-Eierstich und Gemüsestreifen (C,G,L) 5,30 €

-Grießklößchen und Jungzwiebeln (A,C,G) 5,60 €

-hausgemachter Maultasche und Zwiebelschmelze (A,C,L) 5,90 €

Schwäbische Festtagssuppe mit dreierlei Einlagen und Gemüsestreifen (A,C,G,L) 6,20 €

Gemüserahmsüppchen von saisonalem Gemüse (G,L) 5,20€

Legiertes Spinatsüppchen (C,G) 5,60€

Schaumsuppe von der Brunnenkresse mit Topfenklößchen (C,G) 6,80 €

Tomatenkremsuppe mit Basilikumcroutons (A) 5,90 €
(Vegan möglich)

Französisches Zwiebelsüppchen mit Blätterteighaube (A) 6,60 €

Karotten-Ingwersuppe mit Riesengarnele und Kokosschaum (B) 6.80 €
(ohne Garnele Vegan möglich 5,10€)

Feines Lachskremsüppchen mit Klößchen und Dillspitzen (D,G,L) 6,90 €

-3-

Warme Vorspeisen/ Zwischengänge

<i>Hausgemachtes Spinat- Schafskäse- Ravioli an Gemüse Ratatouille und Basilikumschaum</i> (A,C)	12,90 €
<i>Linguine mit Lachsstreifen, Garnelen & Kirschtomaten in Olivenöl und frischen Kräutern Sautiert</i> (A,B,C,D)	13,90 €
<i>Tranchen von der rosa gebratenen Barbarie Entenbrust mit Musseline von der Petersilienwurzel , Mangold und Beifuß Soße</i> (G,L)	14,50 €
<i>rosa Lammnüsschen auf sautierten Zucchini mit Tomatenwürfeln, Rosmarin-Jus und Parmesan- Kartoffel- Gratin</i> (G,L)	14,80 €
<i>Seeteufel mit Purple Curry lackiert an asiatischem Gemüsesalat mit Mango und Cashew Kernen</i> (A,D,L)	15,20 €
<i>Türmchen von Lachs und Wolfsbarsch auf frischem Blattspinat mit Safranglace und Perlgraupen Risotto</i> (A,D)	13,90 €
<i>Confierter Lachs auf Couscous-Blini mit Zuckererbsenschoten und Meerrettichschaum</i> (A,D,G)	12,90 €
<i>In Nussbutter sautiertes Kalbsbries mit Austernpilzen, frischem Thymian und Süßkartoffelstroh</i> (A)	15,90 €

-4-

Sorbets

Champagner - Früchte - Sorbets, erfrischend und leicht vor dem Hauptgang, servieren wir Ihnen auf Wunsch aus folgenden Früchten:

Zitrone, Cassis, Passionsfrucht, Mango

Wird natürlich in Champagner serviert 7,00 €

**-5-
Hauptspeisen**

**-5/1-
Geflügel**

<i>Gefüllte Poularden Brüstchen auf Madeirarahmsoße , glasiertem Buttergemüse und getrüffeltem Kartoffelpüree</i> (C,G,L)	18,50 €
<i>Zarte Poularden Brust im Sesammantel auf Riesling Soße mit Mandelbroccoli und Curryreis</i> (G,N)	16,90 €
<i>Scheiben von der Rosa gebratenen Barbarie Entenbrust mit Karotten und Zuckererbsenschoten auf Orangensauce und Linguine Nudeln</i> (A,G,L)	22,50 €
<i>Coq au Vin- In Rotwein- Gemüse- Soße geschmorte Poulardenkeulen mit grüne Tagliatelle</i> (A,C)	17,40 €

**-5/2-
Schwein**

<i>Jägerschnitzel- Schweinerückensteak mit Champignons und Käse überbacken, Rahmsoße, Blumenkohl und Kartoffelkroketten</i> (A,C,G,L)	17,80 €
<i>Schwarzbierbraten- Scheiben vom Schweinehals in Schwarzbiersoße mit Schmorgemüse und Serviettenknödel</i> (A,C,G,L)	16,90 €
<i>Tranchen vom Schweinefilet im Flädlemantel mit Ginrahmsoße, Wurzelgemüse und Herzoginkartoffeln</i> (A,C,G,L)	21,50 €
<i>Schweinemedailleurs mit Champignons, Rahmsoße, kleinem Gemüsebukett und hausgemachten Spätzle</i> (A,C,G,L)	19,90 €
<i>Schweinefiletgeschnetzeltes mit Gewürzgurkenstreifen, Champignons in feiner Senf Sauerrahm Soße und Kartoffelrösti</i> (A,C,G,L,M)	18,50 €

**-5/3-
Rind**

<i>Gekochte Ochsenbrust mit Gemüse, Bouillonkartoffeln, Zwiebelschmelze und Meerrettichsößle</i> (G,L)	17,90 €
<i>Schwäbischer Rahmsauerbraten mit buntem Gemüse und hausgemachten Spätzle</i> (A,C,G,L)	18,50 €
<i>Herzhaftes Steak vom deutschen Färsenroastbeef mit Bohnenbündel, Grilltomate, Kräuterbutter und Schupfnudeln</i> (A,C)	21,90 €
<i>Scheibe von der rosa gegarten Black Angus Rinderkugelspitze auf Portweinjus, mit Schalotten und Speck geschwenkten Gartenbohnen zu Bratkartoffeln</i> (L)	22,90 €
<i>Dreierlei vom Rind: Geschmortes Ochsenbäckle und Medaillon auf Ragout mit buntem Gemüse zu Spätzle oder Kartoffelknöpfe</i> (A,C,G,L)	23,90 €

**-5/4-
Kalb**

<i>Originales Kalbsschnitzel mit Sardellengarnitur, Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln</i> (A,C)	20,90 €
<i>Kalbrückensteak mit eigenem Ragout an glasiertem Gemüse und Bechamel Kartoffeln</i> (G,L)	23,90 €
<i>Kalbs-, Rinder- und Schweinemedailon mit Sauce Bernaise, Choron und Hollandaise, dazu ein kleines Gemüsebukett und Kartoffelkrapfen</i> (C,G)	28,90 €
<i>Saltimbocca- Kalbsschnitzelchen im Parmaschinken Mantel in Salbeisoße gegart zu Spaghetti mit Cherrytomaten und Parmesanhobeln</i> (A,C,G)	24,90 €

**-5/5-
Wild**

<i>Wildhasenkeule in Wacholderrahmsauce mit Waldpilzen, Möhren- und Kohlrabi Gemüse zu Kartoffelklößen</i> (A,C,G,L)	18,50 €
<i>Herzhaftes Wildschweinragout in Johannisbeerrahmsoße mit Schmorgemüsen und Spätzle</i> (A,C,G,L)	17,50 €
<i>Scheiben von der geschmorrtten Hirschkalbskeule mit Pilzen, Kartoffelkrapfen, hausgemachten Spätzle und einem mit Preiselbeeren gefüllten Cognacpfirsich</i> (A,C,G,L)	19,90 €
<i>Rosa Scheibe vom Hirschrücken am Stück gegart in der Nusskruste auf Träublesrahmsoße mit glasiertem Beete Gemüse und Babysemmelknödel</i> (A,C,G,L)	26,90 €

**-5/6-
Lamm**

<i>Rosa Tranchen vom Salzwiesen Lamm - provenzalischer Art (mit Kräutern der Provence, Champignons, Paprika, Zucchini und Tomaten) mit Rosmarinjus und Nusskartoffeln</i> (L)	25,90 €
<i>Lammkrone unter der Kräuterkruste mit Ratatouille Gemüse, Portweinjus und Gratin Kartoffeln</i> (G,L)	25,50 €
<i>Thaicurry von der Lammkeule mit Bananen Ananas Kokos Sauce, Cranberries und Basmatireis</i>	19,50 €
<i>Lammnüsschen auf Chinaböhnchen und gedörrten Tomaten mit Portwein- Rosmarin- Jus und Kartoffelgratin</i> (G,L)	24,90 €

**-6-
Fisch**

<i>Zanderfilet glasig auf der Haut gebraten mit Champagnersoße, in Butter geschwenktem Gemüse und Champignon Risotto (D,G)</i>	24,50 €
<i>Filet vom Norwegischem Fjord Lachs glasig gebraten auf Gemüsemelange mit Estragon Senf- Soße und Kräuterkartoffeln (D,G,L)</i>	19,90 €
<i>Seeteufel Medaillons in Kräutern und leicht mit Knoblauch gebraten auf grünem Spargel mit Rotwein-Butter-Glace und Schlosskartoffeln (A,D,G,L)</i>	26,90 €
<i>Schollenfiletröllchen mit Lachsmousse gefüllt auf feinem Dillschaum, buntem Gemüsebukett und Couscous (D,G,L)</i>	25,90 €
<i>Rotbarsch im Parmesan Ei Mantel zu Basilikumsoße und tomatisiertem Gemüse Risotto (A,C,D,G)</i>	19,50 €
<i>Wolfsbarschfilet im Rösti Mantel auf frischem Blattspinat und Tomatenschaum (A,C,D,G)</i>	25,50 €

**-7-
Vegetarisch/Vegan**

<i>Gemüsebratling auf karamellisierter Fenchel in Tomatensoße geschmort mit Kapern, frischem Thymian und Staudensellerie (Vegan) (A)</i>	15,90 €
<i>Thaicurry von der Süßkartoffel in Bananen Ananas Kokos Soße mit Sultaninen und Basmatireistimbale (Vegan) (D,G,L)</i>	16,10 €
<i>Champignonragout in feinem Rahm mit frischem Thymian zu gebratenen Kartoffelknöpfe und mit Emmentaler überbacken (A,C,G)</i>	16,50 €
<i>Caponata- süditalienische Auberginen Pfanne mit Tomaten und Sellerie auf Süßkartoffel Rösti und gerösteten Pinienkernen (Vegan) (L)</i>	16,90 €

-8-
Dessert

<i>Käseküchlein mit Schokoladensauce und Mangosalat</i> (C,G)	7,60 €
<i>Bayrisch Crème mit Heidelbeeren und Eierlikör</i> (C,G)	7,70 €
<i>Mini-Quarkknödel mit karamellisiertem Mohn und roter Grütze</i> (G)	7,80 €
<i>Panna Cotta mit Fruchtsauce und karamellisierten Nüssen</i> (C,G)	7,90 €
<i>Crème brûlée mit frischen Früchten dekoriert</i> (C,G)	7,90 €
<i>Vanille- oder Schokoladeneis mit heißen Himbeeren oder Kirschen</i> (C,G)	8,10 €
<i>Kirschwassermousse auf dunklem Schokoladenbiskuit und Kirschkompott</i> (A,C,G)	8,90 €
<i>Mousse au chocolat aus dunkler und weißer Schokolade an saisonalem Obstbuket</i> (C,G)	9,60 €
<i>Schwäbische Apfelküchle mit Zimt-Zucker und Vanilleeis oder Vanillesauce</i> (A,C,G)	9,70 €
<i>Tiramisu mit Amaretto im Glas serviert</i> (A,C,G)	9,80 €
<i>Warmes Schokoladenküchlein mit weichem Kern, Vanilleeis und Karamellsauce</i> (A,C,G)	11,90 €
<i>Dessertteller nach Art des Hauses (Sorbet, Eis, Mousse, Biskuit, Früchte)</i> (C,G)	12,80 €
<i>Käsedessert vom Brett: Verschiedene Käsespezialitäten, garniert mit Obst, dazu Feigensenfsoße, frisches Baguette und Butter</i> (C,G)	11,90 €

Allergene :

- A GLUTENHALTIGES GETREIDE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
- B KREBSTIERE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
- C EIER VON GEFLÜGEL UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
- D FISCH UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE (AUSSER FISCHGELATINE)
- E ERDNÜSSE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
- F SOJABOHNEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
- G MILCH VON SÄUGETIEREN UND MILCHERZEUGNISSE (INKLUSIVE LAKTOSE)
- H SCHALENFRÜCHTE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
- L SELLERIE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
- M SENF UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
- N SESAMSAMEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
- O SCHWEFELDIOXID UND SULFITE
- P LUPINEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
- R WEICHTIERE WIE SCHNECKEN, MUSCHELN, TINTENFISCHE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE