



Sehr geehrter Gast,

*vor Ihnen liegen unsere aktuellen Menüvorschläge.
Sie sollen Ihnen Impulse und Ideen geben, wie Sie ihre Feier
in unserm Hause kulinarisch gestalten können.
Dabei sind Ihnen keine Grenzen gesetzt, kombinieren und variieren Sie die
Gerichte ganz nach Ihrem individuellen Geschmack.
Hinter den einzelnen Gerichten steht immer der Einzelpreis, dass sie bei
eventuellen Veränderungen auch gleich wissen, was sich im Menüpreis ändert.*

*Bei einem persönlichen Gesprächstermin in unserem Hause werden wir Sie
ausführlich beraten und mit Ihnen zusammen Ihr Wunschmenü
zusammenstellen, die passenden Weine aus unserem gut sortierten Weinkeller
auswählen und die Dekoration abstimmen.*

*Selbstverständlich versuchen wir immer auf die saisonalen Gegebenheiten
einzugehen, ob Spargel, Erdbeeren, Pfifferlinge oder Kürbis.*

*Wir verwenden ausschließlich frische und hochwertige Produkte, die unser
Team um Küchenmeister Harald Hartmann speziell für Sie zubereitet.*

Sie werden es schmecken!

*Ihre Ansprechpartner für sämtliche Fragen im Zusammenhang mit Ihrer Feier
sind:*

*Herr Hartmann
Küchenmeister*

Frau Hartmann

*Es würde uns freuen, mit Ihnen über die Gestaltung Ihres Festes zu sprechen
und dafür unser Bestes geben zu dürfen.*

Bitte vereinbaren Sie mit uns einen Termin.

Kontakt

Hartmann Gastronomie GmbH

Helfersbergweg 9

73235 Weilheim Teck

Telefon: 07023/909495

Telefax: 07023/909496

e.mail: zaehringer-stuben@t-online.de

www.zaehringer-stuben.de

MENÜ VORSCHLÄGE

MENÜ 1

Kraftbrühe mit Kalbfleischklößchen 4,20 €

*Knackige Blattsalate mit Croutons
und Rohkoststreifen* 4,80 €

*Festtagsbraten vom Schwein und Rind
hausgemachte Spätzle, Kroketten
und Gemüse* 12,50 € *ab 25 Personen*

*Vienetta Blätter- Eistörtchen
mit frischen Früchten und Sahne* 5,80 €

MENÜ 2

Kraftbrühe mit Gemüse- Brätstrudel 4,20 €

Gemischter Salatteller 5,50 €

*Kalbsrahmbraten aus der Schulter geschnitten
in feiner Rahmsoße mit hausgemachten Spätzle
Herzoginkartoffeln, Mandelbroccoli* 15,90 € *ab 25 Personen*

*Birnen- Sauerrahmmousse
an leicht mariniertem Birnenfächer mit Schokoladeneis* 6,80 €

MENÜ 3

Gemüsecremesuppe mit Quark- Geflügelklößchen 4,20 €

Bunter Blattsalat mit Croutons 4,50 €

*Schweinelenochen am Stück gebraten in feiner Pilzrahmsoße
mit Spätzle Kroketten und Gemüsestiften* 16,00 €

Heiße Himbeeren mit Vanilleeis und Sahne 5,80 €

MENÜ 4

*Brokkolicremesuppe
mit Räucherlachsstreifen 4,80 €*

*Marinierte Melonenspalten in Portwein
mit Südtiroler Schinken kleinem Blattsalat*

Weißbrot

9,20 €

*Gemischte Lendchen vom Schwein und Rind
in feiner Pilzrahmsoße mit hausgemachten Spätzle,
Kroketten und zartem Gemüse 18,90 €*

Erfrischende Sorbets mit frischen Früchten der Saison 7,30 €

MENÜ 5

*Tomatenkraftbrühe
mit Basilikumklößchen 4,70 €*

*Allerlei vom Lachs an
kleinem Blattsalat*

Weißbrot und Butter 11,90 €

*Duett von der Poulardenbrust mit Waldpilzen gefüllt,
sowie Schweinemedallions*

in Sherrysahne

mit Safrannudeln und Röstitalern Gemüse 17,50 €

Gebackene Apfelküchle

Premium Vanilleeis und Sahne 6,80 €

MENÜ 6

*Kresseschaumsuppe
mit Rotebeeteklößchen 4,80 €*

*Lauwarmer Gemüsesalat mit
gebratenen Zandermedaillons
in Zitronenbutter 11,90 €*

*Rindermedaillon, Schweinemedaillon und Medaillon von der
Kalbshälfte auf zwei Soßen mit Spätzle und Herzoginkartoffeln, dazu
Gemüse der Saison 19,90 €*

*Tiramisu vom Apfel
mit Brombeer- Creme-Fraiche- Eis an rotem Fruchtmarkspiegel 7,90 €*

MENÜ 7

*Mousse von der geräucherten Forelle
an grüner Soße mit rotem Kaviar*

Weißbrot und Butter 10,90 €

Geflügelkraftbrühe mit gebackenen Kartoffelravioli 4,70 €

*Gekrätuerte Kalbshälfte am Stück gebraten auf Rautengemüse in feiner
Trollingersoße mit Spätzle und Kartoffel- Polentanocken 19,50 €*

*Törtchen vom Himbeermousse auf Kiwicarpaccio
mit leckerem Premiumeis 8,00 €*

MENÜ 8

*Pilzkräuterschaumsuppe
mit Speckknödele 5,10 €*

*Gebratenes von der Gänseleber auf Wisingfleckerl
Kürbischutney, Polenta 13,90 €*

*Rosa gebratenes Lammrückenfilet im Brotmantel
auf provenzalischem Gemüse
mit Knoblauchkartoffele 23,00 €*

*Gebackene Marillenknödel an leichtem Pfirsichschaum
mit Premium- Eis 7,80 €*

MENÜ 9

*Klare Ochsenschwanzsuppe
mit Einlage 5,10 €*

*Warm geräucherte Entenbrust an Salatbukett
in feiner Orangenmarinade 11,90 €*

*Kalbsrückensteak in der Kräuter- Pilzkruste
Kressespätzle, Kartoffelnocken
feines Gemüse, Portweinsoße 23,90 €*

*Mousse von der Schokolade mit Straciatllaeis
und frischen Früchten 7,80 €*

MENÜ 10

*Zweierlei Paprikaschaumsuppe
mit gebratenem Scampi 7,30 €*

*Gebratene Seeteufelmedaillons mit Tomaten- Olivenschmelze
auf Safranrisotto 14,90 €*

*Kalbsfilet im Speckmantel auf Ragout von Morcheln und grünem
Spargel dazu servieren wir Herzoginkartoffeln 25,50 €*

Allerlei vom Apfel 8,20 €

MENÜ 11

*Schaumsuppe von der Petersilienwurzel
mit Lachsschaumklößchen 5,60 €*

*Rapunzelsalat mit gebackenem Kalbsbries
Speck und Birne 11,90 €*

*Rehrückenfilet mit gebratenen Steinpilzen auf Rosenkohlblättern
mit Walnusspätzle, Rahmschupfnudeln, Wacholdersoße 26,50 €*

*Joghurt- Maracuja-Törtchen an hausgemachtem Eis
von der Himbeere und frischen Früchten 8,20 €*