



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 5,10 €

Knackige Blattsalate mit Croutons
und Rohkoststreifen 5,20 €

Festtagsbraten vom Schwein und Rind
hausgemachte Spätzle, Kroketten
und Gemüse 13,90 € ab 25 Personen

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

MENÜ 2

Kraftbrühe mit Gemüse- Brätstrudel 5,10 €

Gemischter Salatteller 6,00 €

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 7,40 €

Menü 3

Schaumsuppe von frischem Gemüse mit Quark- Geflügelklößchen

5,10 €

Bunter Blattsalat mit Croutons 4,80 €

Schweinelendchen am Stück gebraten in feiner Pilzrahmsoße
mit Spätzle Kroketten und Gemüsestiften 18,00 €

Heiße Himbeeren mit Vanilleeis und Sahne 6,20 €

MENÜ 4

Brokkolicremesuppe
mit Lachsklößchen 5,90 €

Marinierte Melonenspalten in Portwein
mit Südtiroler Schinken kleinem Blattsalat
Weißbrot 10,50 €

Gemischte Lendchen vom Schwein und Rind
in feiner Pilzrahmsoße mit hausgemachten Spätzle,
Kroketten und zartem Gemüse 20,90 €

Erfrischende Sorbets mit frischen Früchten der Saison 7,90 €

MENÜ 5

Tomatenkraftbrühe
mit Basilikumklößchen 5,50 €

Allerlei vom Lachs
an kleinem Blattsalat
Weißbrot und Butter 12,90 €

Duett von der Poulardenbrust mit Waldpilzen gefüllt,
sowie Schweinemedallions
in Sherrysahne
mit Safrannudeln und Röstitalern Gemüse 18,90 €

Gebackene Apfelküchle
Premium Vanilleeis und Sahne 7,20 €

MENÜ 6

Kresseschaumsuppe
mit Rotebeeteklößchen 5,20 €

Lauwarmer Gemüsesalat
mit gebratenen Zandermedaillons
in Zitronenbutter 12,90 €

Rindermedaillon, Schweinemedaillon und Medaillon von der
Kalbshüfte auf zwei Soßen mit Spätzle und Herzoginkartoffeln, dazu
Gemüse der Saison 21,90 €

Tiramisu vom Apfel
mit Eis von der Brombeere an Fruchtmarkspiegel 8,20 €

MENÜ 7

Rosa gebratenes Roastbeef in feiner Marinade von Meerrettich
und roten Zwiebeln an kleinem Blattsalat dazu servieren wir Weißbrot
12,90 €

Schaumsuppe von der Petersilienwurzel
mit Sesamkrusteln 5,70 €

Gekräuterte Kalbshüfte am Stück gebraten auf Rautengemüse in feiner
Trollingersoße mit Spätzle und Kartoffel- Polentanocken 21,50 €

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern an frischen Früchten
und leckerem Vanilleeis 8,90 €

MENÜ 8

Pilzkräuterschaumsuppe
mit Speckknödele 5,80 €

Gebratene Knoblauchscampis auf Mango- Avocadosalsa
an kleinem Blattsalat, Weißbrot 14,90 €

Rosa gebratenes Lammrückenfilet
auf provenzalischem Gemüse
mit Knoblauchkartöffele 23,50 €

Gebackene Marillenknödel an leichtem Pfirsichschaum
mit Premium- Eis 8,50 €

MENÜ 9

Apfel- Meerrettichschaumsuppe
mit Tafelspitz und Gemüsestreifen 5,90 €

Warm geräucherte Entenbrust an Salatbukett
in feiner Orangenmarinade 13,50 €

Kalbsrückensteak in der Kräuter- Pilzkruste
Kressespätzle, Kartoffelnocken
feines Gemüse, Portweinsoße 24,90 €

Mousse von der Schokolade mit Straciatellaeis
und frischen Früchten 8,80 €

MENÜ 10

Zweierlei Paprikaschaumsuppe
mit gebratenem Scampi 8,90 €

Gebratene Seeteufelmedaillons mit Tomaten- Olivenschmelze
auf Safranrisotto 15,90 €

Kalbsfilet im Speckmantel auf Ragout von Morcheln und grünem
Spargel dazu servieren wir Herzoginkartoffeln 29,50 €

Allerlei vom Apfel 8,90 €

MENÜ 11

Karotten- Curry- Ingwersuppe
mit gebratener Jacobsmuschel 8,60 €

Rapunzelsalat mit gebackenem Kalbsbries
Speck und Birne 13,90 €

Rehrückenfilet mit gebratenen Steinpilzen an gebuttertem Rosenkohl
mit Walnusspätzle, Rahmschupfnudeln, Wacholdersoße 30,50 €

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