



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](mailto:zaehringer-stuben@t-online.de)

[www.zaehringer-stuben.de](http://www.zaehringer-stuben.de)

# MENÜ VORSCHLÄGE

## MENÜ 1

Kraftbrühe mit Kalbfleischklößchen 5,50 €

\*\*\*\*\*

Knackige Blattsalate mit Croutons  
und Rohkoststreifen 5,50 €

\*\*\*\*\*

Festtagsbraten vom Schwein und Rind  
hausgemachte Spätzle, Kroketten  
und Gemüse 14,90 € ab 25 Personen

\*\*\*\*\*

Rote Grütze mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne im Glas serviert  
5,00 €

## MENÜ 2

Kraftbrühe mit Gemüse- Brätstrudel 5,50 €

\*\*\*\*\*

Knackige Blattsalate mit Croutons  
und Rohkoststreifen 5,50 €

\*\*\*\*\*

Kalbsrahmbraten aus der Schulter geschnitten  
in feiner Rahmsoße mit hausgemachten Spätzle  
Herzoginkartoffeln, Mandelbroccoli 16,90 € ab 25 Personen

\*\*\*\*\*

Erfrischendes Limetten-Sauerrahmmousse  
an mariniertem Birnenfächer mit Schokoladeneis 7,90 €

## Menü 3

Schaumsuppe von frischem Gemüse mit Quark- Geflügelklößchen  
6,00 €

\*\*\*\*\*

Bunter Blattsalat mit Croutons 5,00 €

\*\*\*\*\*

Schweinelenochen am Stück gebraten in feiner Pilzrahmsoße  
mit Spätzle Kroketten und Gemüsestiften 18,90 €

\*\*\*\*\*

Heiße Himbeeren mit Vanilleeis und Sahne 6,50 €

## MENÜ 4

Brokkolicremesuppe  
mit Lachsklößchen 6,50 €

\*\*\*\*\*

Marinierte Melonenspalten in Portwein  
mit luftgetrocknetem Landschinken an kleinem Blattsalat  
Weißbrot 13,90 €

\*\*\*\*\*

Gemischte Lendchen vom Schwein und Rind  
in feiner Pilzrahmsoße mit hausgemachten Spätzle,  
Kroketten und zartem Gemüse 21,90 €

\*\*\*\*\*

Erfrischende Sorbets von Cassis und Maracuja  
mit frischen Früchten der Saison und Sahne 7,90 €

## MENÜ 5

Tomatenkraftbrühe  
mit Basilikumklößchen 6,30 €

\*\*\*\*\*

Allerlei vom Lachs  
an kleinem Blattsalat  
Weißbrot und Butter 14,90 €

\*\*\*\*\*

Duett von der Poulardenbrust mit Gemüse- Waldpilzen gefüllt,  
sowie gebratene Schweinemedailleurs  
in Sherrysahne  
dazu Safrannudeln und Röstitalern, Gemüse 20,80 €

\*\*\*\*\*

Gebackene Apfelküchle  
Premium Vanilleeis und Sahne 7,50 €

## MENÜ 6

Kresseschaumsuppe  
mit Räucherlachsstreifen 6,80 €

\*\*\*\*\*

Salat von kleinen Tomaten, Avocado und Ruccola  
mit cremiger Burrata, Weißbrot 14,90 €

\*\*\*\*\*

Rindermedaillon, Schweinemedaillon und Medaillon von der  
Kalbshüfte auf zwei Soßen mit Spätzle und Herzoginkartoffeln, dazu  
Gemüse der Saison 23,90 €

\*\*\*\*\*

Hausgemachtes Tiramisu  
mit Stracciatellaeis und frischen Früchten 8,90 €

## MENÜ 7

Rosa gebratenes Roastbeef in feiner Marinade von Meerrettich  
und roten Zwiebeln an kleinem Blattsalat dazu servieren wir Weißbrot  
13,90 €

\*\*\*\*\*

Schaumsuppe von der Petersilienwurzel  
mit Sesamkrusteln 6,10 €

\*\*\*\*\*

Gekräuterte Kalbshüfte am Stück gebraten auf Rautengemüse in feiner  
Trollingersoße mit Spätzle und Kartoffel- Polentanocken 22,90 €

\*\*\*\*\*

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

## MENÜ 8

Pilzkräuterschaumsuppe  
mit Speckknödele 6,50 €

\*\*\*\*\*

Gebratene Knoblauchscampis auf Mango- Avocadosalsa  
an kleinem Blattsalat, Weißbrot 15,90 €

\*\*\*\*\*

Rosa gebratenes Lammrückenfilet  
auf provenzalischem Gemüse  
mit Knoblauchkartoffele 24,50 €

\*\*\*\*\*

Gebackene Marillenknödel an kleinem Fruchtsalat  
mit Premium- Eis 8,50 €

## MENÜ 9

Apfel- Meerrettichschaumsuppe  
mit Tafelspitz und Gemüsestreifen 6,30 €

\*\*\*\*\*

Warm geräucherte Entenbrust an Salatbukett  
in feiner Orangenmarinade 14,80 €

\*\*\*\*\*

Kalbsrückensteak in der Kräuter- Pilzkruste  
Kressespätzle, Kartoffelnocken  
feines Gemüse, Portweinsoße 26,50 €

\*\*\*\*\*

Mousse von der Schokolade mit Straciatellaeis  
und frischen Früchten 8,90 €

## 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 Jakobsmuschel 8,90 €

\*\*\*\*\*

Bunter Ackersalat  
mit gebratenem Speck und Birne 9,20 €

\*\*\*\*\*

Rehrücken am Stück gegart mit gebratenen Steinpilzen  
an gebuttertem Rosenkohl  
mit Walnusspätzle, Rahmschupfnudeln, Wacholdersoße 30,50 €

\*\*\*\*\*

Joghurt- Maracuja-Törtchen an hausgemachtem Eis  
von der Himbeere und frischen Früchten 8,90