



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 6,50 €

Knackige Blattsalate mit Croutons
und Rohkoststreifen 6,50 €

Festtagsbraten vom Schwein und Rind
hausgemachte Spätzle, Kroketten
und Gemüse € 17,00 ab 25 Personen

Rote Grütze mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne im Glas serviert
6,00 €

MENÜ 2

Kraftbrühe mit Gemüse- Brätstrudel 6,80 €

Knackige Blattsalate mit Croutons
und Rohkoststreifen gebratenen Pilzen 10,50 €

Kalbsrahmbraten aus der Schulter geschnitten
in feiner Rahmsoße mit hausgemachten Spätzle
Herzoginkartoffeln, Mandelbroccoli 19,90 € ab 25 Personen

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

Menü 3

Schaumsuppe von frischem Gemüse mit Quark- Geflügelklößchen
6,90 €

Bunter Blattsalat mit Croutons 5,80 €

Schweinelenochen am Stück gebraten in feiner Pilzrahmsoße
mit Spätzle Kroketten und Gemüsestiften 22,90 €

Heiße Himbeeren mit Vanilleeis und Sahne 6,90 €

MENÜ 4

Brokkolicremesuppe
mit Lachsklößchen 7,50 €

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

Gemischte Lendchen vom Schwein und Rind
in feiner PilzrahmsöÙe mit hausgemachten Spätzle,
Kroketten und zartem Gemüse 25,90 €

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

MENÜ 5

Tomatenkraftbrühe
mit Basilikumklößchen 7,30 €

Tatar von Räucherlachs an knusprigem Kartoffelrösti,
Dill-SenfsöÙe und Blattsalat 14,90 €

Duett von der Poulardenbrust mit Gemüse- Waldpilzen gefüllt,
sowie gebratene Schweinemedailleurs
in Sherrysahne
dazu Safrannudeln und Röstitalern, Gemüse 21,90 €

Gebackene Apfelküchle
Premium Vanilleeis und Sahne 7,90 €

MENÜ 6

Kresseschaumsuppe
mit Räucherlachsstreifen 7,90 €

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 28,90 €

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
14,90 €

Schaumsuppe von der Petersilienwurzel
mit Sesamkrusteln 7,30 €

Gekräuterte Kalbshüfte am Stück gebraten auf Rautengemüse in feiner
Trollingersoße mit Spätzle und Kartoffel- Polentanocken 25,90 €

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern an frischen Früchten
und leckerem Vanilleeis 9,20 €

MENÜ 8

Pilzkräuterschaumsuppe
mit Speckknödele 7,50 €

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

Kleiner Zwiebelrostbraten und Mini Cordon- Bleu
vom Schweinerücken an kräftiger Soße mit Spätzle, gebratene
Würfelkartoffeln und grüne Bohnen 25,90 €

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

MENÜ 9

Apfel- Meerrettichschaumsuppe
mit Tafelspitz und Gemüsestreifen 7,80 €

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

Kalbsrückensteak in der Kräuter- Pilzkruste
Kressespätzle, Kartoffelnocken
feines Gemüse, Portweinsoße 29,50 €

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