

... bei uns ist alles noch echt!

Herzlich willkommen in unserem Hause!

Gerne sind wir Ihnen bei der Planung Ihrer Familienfeier / Betriebsfest / usw. behilflich.

Beigefügt erhalten Sie unsere Menuevorschläge anhand derer Sie Ihr individuelles Menue zusammenstellen können. Falls Sie Wünsche haben, die nicht auf dieser Karte sind, sprechen Sie uns an. Wir werden uns bemühen, soweit möglich, Ihre individuellen Wünsche und Vorschläge zu erfüllen.

In unseren Preisen sind die Kosten für eine einfache Tischdekoration (Kerzen, Tischläufer, feierliche Servietten) enthalten. Besonderen Blumenschmuck veranlassen Sie bei einem Floristen Ihrer Wahl. Wenn Sie Tischdecken wünschen, berechnen wir eine Pauschale von 2,00 € / Tischdecke (12 Pers. = 6,00 €)

Wir wünschen, dass Sie sich in unserem Hause wohl fühlen und Ihren Festtag genießen. Gerne stehen wir Ihnen deshalb mit unserer Erfahrung und mit Rat und Tat zur Seite. Lassen Sie sich von uns unverbindlich beraten.

Auf Ihren Besuch freut sich

Ihre *Familie Schill & Team*



## Menuevorschläge

### Suppen

<b>Flädlesuppe</b> Brühe mit hausgemachten Kräuterflädle	<b>4,20</b>
<b>Leberspätzlesuppe</b>	<b>4,20</b>
<b>Festtagssuppe</b> mit Kräuterflädle und Markklößchen	<b>4,40</b>
<b>Cremesuppe</b>	<b>4,80</b>
<b>Französische Zwiebelsuppe</b>	<b>4,60</b>

### Vorspeisen

<b>Gerauchtes Forellenfilet</b> mit Butter und Toast	<b>10,50</b>
<b>Honigmelone</b> mit Parmaschinken	<b>11,50</b>
<b>Kleine Hähnchenspieße</b> auf einer Mini-Reisinsel mit fruchtiger Currysauce garniert	<b>8,90</b>

### Hauptspeisen – ein kleiner Salatteller sowie eine Karottengarnitur ist bei allen Speisen enthalten

Gerne können Sie sich auch aus unserer Speisekarte einen kleine „**Menueauswahl**“ mit 2 – 3 Speisen zusammenstellen – die Preise entnehmen Sie der Speisekarte oder fragen Sie nach.

#### **Gemischte Grillplatte** – *reichhaltig und für jeden Geschmack etwas dabei!*

mit Schweinerücken, Schweinefilet, Roastbeef, Pute, Fisch, Speck und Würstle Grillsoße & Kräuterbutter – auf Platten serviert	<b>20,80</b>
--	--------------

#### **Gemischter Braten**

vom Schwein und Rind	<b>15,50</b>
----------------------	--------------

#### **Jägerbraten**

vom Schwein mit frischen Champignons und Rahmsauce	<b>13,40</b>
--	--------------

#### **Hähnchenbrustfilet**

in fruchtiger Curryrahmsauce	<b>16,80</b>
------------------------------	--------------

#### **Schweinelendchen**

mit frischen Champignons und Rahmsauce	<b>17,80</b>
--	--------------

#### **Schweinelendchen "Staufer Art"**

mit Rahmsauce und Sauce Hollandaise	<b>17,50</b>
-------------------------------------	--------------

... bei uns ist alles noch echt!

<b>Filetteller "Knopfmacher"</b>	
Lendchen vom Rind und Schwein mit Pfifferlingrahmsauce	<b>23,60</b>
<b>Filetteller "Variation"</b>	
Lendchen vom Schwein mit Champignonrahm und Hähnchenbrustfilet mit fruchtiger Curryrahmsauce	<b>23,60</b>
<b>Entrecote "Maitre Hotel"</b>	
mit Kräuterbutter	<b>20,50</b>
<b>Zwiebelrostbraten</b>	
mit Bratensauce	<b>20,50</b>
<b>Pariser Pfeffersteak</b>	
vom Rinderfilet mit grünem Pfeffer	<b>21,50</b>
<b>Rinderfilet</b>	
mit Pfifferlingrahmsauce	<b>24,60</b>
<b>Filetspitzen "Stroganoff"</b>	
in rassisger Sahnesauce	<b>23,80</b>
<b>Kalbsgeschnetzeltes "Züricher Art"</b>	
in Rahmsauce	<b>21,80</b>
<b>Kalbsrückensteak</b>	
mit Pfifferlingrahmsauce	<b>22,50</b>

**Alle Hauptspeisen servieren wir mit einem bunten Salatteller, einer kleinen Karottengarnitur sowie Beilagen nach Wahl.**

Als Beilagen stehen zur Auswahl:

Spätzle, Krokettbällchen & Pommes Frites

<b>Aufpreis Salatbuffet (ab 20 Personen)</b>	<b>3,00 / Person</b>
verschiedene Salate/Rohkostsalate, Blattsalate, Kartoffelsalat, mehrere Dressing, ...	
<b>Aufpreis Ackersalat</b> mit Speckwürfeln und Croutons	<b>2,50 / Person</b>

## Dessert

### Eis im Kuchennest

1 Kugel Vanilleeis versenkt im leckeren Schokokuchen  
mit Karamellsahne garniert **3,80**

### Flammendes Herz

leckerer Brownie mit heißem flüssigem Kern, 1 Kugel Vanilleeis,  
mit Karamellsahne garniert **3,80**

### Sanfter Bengel

Fruchtige rote Grütze geschichtet mit 1 Kugel Vanilleeis & Sahne **3,80**

### Kleine Helene

Klassischer Genuss aus 1 Kugel zartschmelzendem Vanilleeis  
auf einem Bett aus Birnen, Schokosauce & Sahne **3,80**

### Bananen Geflüster

Zartes Vanilleeis auf fruchtigen Bananenstücken mit Karamellsauce  
& Sahne garniert **4,50**

### Crème brûlée – zartes Dessert mit knackiger Kruste

leckere hausgemachte Vanillecreme mit Karamellkruste **4,80**

### Frischer Obstsalat

mit Kirschwasser und Sahne **5,80**

### Mousse au Chocolat "Black and White"

mit frischen Früchten und Sahne garniert **6,80**

### Kleiner Eisbecher

Ein Eisbecher nach Wahl aus unserer Eiskarte mit 2 statt 3 Kugeln Eis **5,10**

Selbstverständlich stehen Ihnen auch sämtliche Eisbecher aus unserer Eiskarte zur Verfügung – Sie können Ihre Gäste gerne à la carte wählen lassen.

## Sektempfang / Aperitif / Digestiv

**Sekt (Hausmarke) trocken** **19,80**

**Secco Plus** Prosecco mit fruchtigem Lemberger-Likör verfeinert **20,50**

im Sektglas serviert (0,1 l):

**Aperol Sprizz oder Lillet Wildberry** **3,20**

alkoholfrei: **Hugolein** (Tafelwasser mit Holdundersirup) **2,40**

## Kaffee & Kuchen

Gerne wählen Sie aus unserem reichhaltigen Sortiment. Sie möchten Ihren Gästen die Wahl lassen: gerne verwöhnen wir Sie mit unseren Kuchen (2,90) und Torten (3,10) und servieren Ihnen alles – von der normalen Tasse Kaffee (2,50) bis hin zum leckeren Cappuccino, Latte Macchiato (3,20) oder einem Glas Schwarztee (2,50) – Ihre Gäste wählen aus unserer Karte.

Sie backen leidenschaftlich gerne oder haben backfreudige Verwandte- und Nachbarn?? Auch das ist kein Problem. Gerne stellen wir Ihnen ein Kuchengedeck zum Preis von 2,00 €/Person zur Verfügung.

Selbstverständlich ist in diesem Preis auch das Aufbauen und Arrangieren der Kuchen auf einem kleinen Buffet, das Schneiden und das anschließende Abräumen enthalten. Ihre Gäste bedienen sich selbst.

Es steht Ihnen zur Wahl, ob wir die Heißgetränke abfragen sollen, oder ob Sie Kaffeekannen zum Preis von 13,00 €/Kanne (6 Tassen enthalten) einstellen lassen möchten.

## Frühstück & Co.

### Frühstücksbuffet

verschiedene Brötchen, Wurst-Käseplatten, Marmelade, Nutella, Honig, Joghurt, Müsli, gekochte Eier, Rührei, Speck, Nürnbergerle, frischer Obstsalat, Orangen- und Multisaft, Wasser, Kaffee, Tee und Schokolade

bei 13.00 €/Person obiges "Grundbuffet"

bei 15.00 €/Person gibt es dann noch süße Stückle und Croissants

bei 16.50 €/Person gibt es noch gerauchter Lachs und gerauchte Forelle

bei 18.50 €/Person gibt es alles oben aufgezählte ...

### Weißwurstfrühstück

Weißwurst mit Brezel

5,80 / Person

Weißwurst mit Brezel und Hefe

8,20 / Person

### Donauwellen-Versuchung

Tasse Kaffee/Cappuccino und Donauwellenecke

5,00 / Person

### SONSTIGES zum Start in den Tag

Butterbrezel

2,40

Wurstbrötchen

2,60

Süßes und deftiges Plundergebäck

6,50 / Person

---

Haben Sie Vorstellungen, die Sie nicht auf unseren Vorschlägen gefunden haben?  
Teilen Sie uns diese mit. Wir werden mit Ihnen besprechen, ob Ihre Wünsche möglich sind.  
Für neue Ideen und Vorschläge sind auch wir immer offen .... !

### Kleine Checkliste für Ihre Feier

Datum \_\_\_\_\_

Personen \_\_\_\_\_

Wir möchten Mittagessen  ja  nein Uhrzeit \_\_\_\_\_

Wir möchten Abendessen  ja  nein Uhrzeit \_\_\_\_\_

Möchten Sie Ihre Gäste mit einem Sektempfang begrüßen  ja  nein

Wir möchten Kaffee & Kuchen  ja  nein

Wir bringen eigenen Kuchen mit  ja  nein

Wenn ja, verlangen wir eine Gedeck-/Servicepauschale von 2,00 €  
Der Kuchen wird dann von uns geschnitten und auf einem Buffet angerichtet

Kaffee und andere Heissgetränke abfragen  ja  nein

Thermoskannen mit Kaffee einstellen  ja  nein

Wenn ja, die Kanne Kaffee kostet 13,00 €

### Unser Menue

- in den Vorschlägen ist ein bunter Salatteller sowie eine kleine Karottengarnitur enthalten -

Vorspeise \_\_\_\_\_

Hauptgang \_\_\_\_\_

Beilagen  Pommes  Spätzle  Kroketten

andere Beilage \_\_\_\_\_

Dessert \_\_\_\_\_