



Menüvorschläge Veranstaltungen und Hochzeiten

Aperitif

Sekt, 0,1 l	3,00 €
Sekt Orange, kl. Sekt-Aperol, kl. Sekt-Hugo, 0,1 l	3,40 €
Fl. Sekt	14,80 €

Suppen

Leber – und Brätknödelsuppe	5,90 €
Gemüsecremesuppen, Maultaschensuppe, Flädlesuppe (bis 150 Pers.), Brätstrudelsuppe (bis 150 Pers.)	ab 4,90 €

Hauptgerichte

Fleischsorten

Schweinefilet,	ab 9,90 €
Schweineschnitzel, Natur, Paniert, Pilzrahm, Paprikaschnitzel, ...	ab 9,90 €
Spießbraten, gefüllter Schweinebraten	ab 9,90 €
Gemischter Braten,	ab 10,90 €
Rinderbraten,	ab 12,90 €
Rinderfilet,	ab 18,50 €
Gefüllte Putenrolle, Hähnchenbrustfilet, Putenschnitzel	ab 9,50 €

Beilagen

Spätzle, Kroketten, Pommes Frites, Rösti, Nudeln, Reis, Semmelknödel, Gemüseschupfnudeln, Kartoffelgratin	ab 3,50 €
Jede weitere Beilage	ab 2,00 €

Gemüse

Gemüse-Mix, Kaisergemüse, Blumenkohl, Brokkoli, Karotten, Fingermöhrrchen, ...	ab 3,00 €
---	-----------

Vegetarisch

Gemüsebratling, Kohlrabischnitzel, ...	ab 7,50 €
Gemüselasagne, Veg. Pasta, Gemüseschupfnudeln, ...	ab 9,50 €

Gemischter Salatteller

u.a. mit Karotte, Gurke, Tomate, Blaukraut, Chinakohl, Weißkraut, Kopfsalat, buntem Salat, ... Dressing möglich: Essig/Öl, Joghurt, Honig-Senf, ...	4,50 €
---	--------

Desserts

Gemischtes Eis, Früchtebecher,	ab 4,50 €
Eis mit (heißen) Himbeeren, Kirschen, Zwetschgen, ...	ab 4,80 €
Apfelküchle mit Vanilleeis	6,50 €
Verschiedene Creme-Nachspeisen im kl. Gläschen	ab 6,50 €

Sonstiges

Bei Menü ohne Suppe - Aufschlag pro Person	2,20 €
Tasse Kaffee	2,10 €
Tellergeld für Kuchenteller	1,70 €
Saalmiete	350,00 €