

Menü 1:

Rinderkraftbrühe mit verschiedenen Einlagen
z.B. Flädle | Kräuterflädle | Nudeln
Grießklößchen | Leberknödel

Bunter Salatteller

Schweinefilet gebraten | Wirsingmantel |
Glacierte Kalbsschulter |
zweierlei Rahmsoßen | Gemüseplatte |
hausgemachte Spätzle | Herzoginkartoffeln

Bayrische Creme
z.B. Vanille | Marc de Champagne
Mokka | Amaretto | Kirschwasser
Erdbeer | Himbeer | usw.)

p.P.

Menü 2:

Rinderkraftbrühe | Markklößchen

Bunter Salatteller

Burgunderschmorbraten |
Sauerbraten aus würziger Beize in
Rotweinsoße |
hausgemachte Serviettenknödel |
hausgemachte Spätzle

Vanilleeiskrem | heiße Waldbeeren |
Sahne p.P.



Menü 3:

Rinderkraftbrühe | Fadennudeln

Badisches gekochtes Rindfleisch |
Meerrettichsoße |
Bouillonkartoffeln | Rote Beete |
Preiselbeeren

Ein Stück hausgemachte Eistorte |
Früchte | Sahne p.P.

Menü 4:

Stangenweißbrot | Aufstrich

Rahmsuppe von geräucherter Forelle | geröstete
Mandeln

Bunter Salatteller

Gebratene Truthahnbrust | Kräuterkruste |
braune Sauce | Morchelrahmsoße |
Kartoffelgratin | Butternudeln

Hausgemachte Tiramisu | Beerensalat |
Cassis Sahne p.P.



Menü 5:

Geflügelsülze | Weißbrot

Möhrencremesuppe | frische Kräuter

Hausgemachte Ravioli mit Edelfischen /
Weißweinsauce

Bunter Salatteller

Gebratene Kalbsschulter mit Brokkolifüllung |
pikante Rahmsoße |
Kartoffelgebäck

Kross gebackene Haselnußwaffeln |
hausgemachtes Kirschwasser-Parfait |
heiße Schattenmorellen |
Sahne p.P.

Menü 6:

Quiche Lorraine

Lachsvariationen:
Räucherlachs | Graved Lachs
Lachsterrine | Dill-Senf-Sauce
Butter | Stangenweißbrot

Rinderkraftbrühe | Grießklößchen

Tournedos vom Rinderfilet | Gorgonzolakruste
Pfefferrahmsauce
Röschengemüse | Kartoffelplätzchen

Dreierlei Mousse | Früchte p.P.



Menü 7:

Stangenweißbrot | gesalzene Butter

Hausgemachte Gemüseterrine |
Kresse Sauce | Stangenweißbrot

Kalbfleischcremesuppe nach Königinart

Duo vom heimischen Wild:
Medaillons vom Reh und Wildschwein |
Hagebuttensoße |
hausgemachte Serviettenknödel |
Williams Kartoffel | Preiselbeeren |

Früchtegratin mit Sabayon p.P.

Menü 8:

Stangenweißbrot | Tomatenbutter

Ofenwarme Räucherlachsflädle |
verschiedene Blattsalate | Aceto-Balsamicotunke

Verschiedene Lendchen unter einer Kruste |
bunte Gemüseplatte | hausgemachte
Kartoffelbällchen

New York Cheesecake | Früchtespiegel
p.P.



Menü 9:

Flammkuchen

Geeiste Cavallionmelone | Parmaschinken

Salatteller

Engadiner Kalbfleischröllchen | Salbeifüllung |
Tomatenrahmsoße | Gemüsenudeln

Quarkmousse an Waldbeerencocktail
p.P.

Menü 10:

Stangenweißbrot | Butter

Couli von weißem Stangenspargel |
Brokkoli im Lachsgelee | Rote Beete Soße |
Körnerbrot

Samtsuppe von jungen Krebsen

Mango Sorbet

Lende vom heimischen Angus-Rind |
Pfifferling-Mantel | Gemüse |
Sauerrahm-Schupfnudeln

Variation von jungen Tannenspitzen |
Früchtearrangement p.P.

Menü 11:

Geflügelsülze | Weißbrot

Hausgemachte Lachsterrine | Dill-Senf-Sauce |
frisches Stangenweißbrot | Butter

Kräftiges Süsspchen vom Fasan | Butternocken

Glacierter Kalbsrücken in Kräuterpanade |
Sherryrahmsoße | bunte Gemüseplatte |
Annakartoffeln

Walnushalbgefrorenes |
heiße Zwetschgenhälften | Sahne
p.P.

Menü 12:

Kartoffeln mit Kräuterquark

Kräftige Fischbrühe | Meeresfrüchte |
Gemüestroh | Kräuterbrot

Salatteller

Schweinefilet im Gemüsemantel |
Calvadosrahmsoße |
Schätzle's Butternudeln |
hausgemachte Kartoffelkroketten

Crème Brûlée / Kirschsorbet p.P.



Menü 13:

Stangenweißbrot | Kräuterquark

Ä'Gutzele von Edelfisch | Rieslingrahm

Klares Pfifferlingsüpple | Gemüsestreifen |
Pilzraviolis

Wildragout | Marktgemüse |
hausgemachte Spätzle |
Preisebeeren

Ofenwarme Apfelküchle |
hausgemachtes Zimt Parfait

p.P.

Menü 14:

Flammkuchen

Carpaccio vom Rinderfilet |
Balsamico / Rucolasalat

Thai-Currysüppchen | gebratene Riesengarnelen

Gefüllte Kalbsnüsschen mit pikantem Käse |
Pommes Dauphin | hausgemachte Spätzle

Halbgefrorenes vom Tannenhonig |
Beerenmark |
ofenwarmer Sauerkirschstrudel
p.P.



Menü 15:

Stangenweißbrot | Kräuterbutter

Bunter Salatteller

Geschmortes Rinderbäckle | dunkle kräftige
Soße | junges Marktgemüse | Schätzle's
Bandnudeln

Süßer Naschteller /
verschiedene Dessertspezialitäten
p.P.

Menü 16:

Altschwäbische Hochzeitssuppe

Blattsalate | geräucherter Wildschweinschinken

Berner Käsesteak mit Käse-Lauch-Füllung |
pikante Rahmsoße | junges Marktgemüse |
Berner Rösti

Hausgemachtes Kirschwasserbömble |
heiße Schattenmorellen | Sahnerosette
p.P.



Menü 17:

Bunter Salatteller

Gebratener Schweinekamm |
Rinderschmorbraten |
braune Soße |
Champignonrahmsoße |
Marktgemüse |
hausgemachte Spätzle |
hausgemachte Kartoffelkroketten
p.P

Menü 18

Apfelrahmsüpple mit Meerrettich

Schweinerollbraten mit Pilzfüllung |
Kräuterrahmsoße |
braune Soße | Marktgemüse
hausgemachte Spätzle |
hausgemachte Kartoffelkroketten

Vanilleeiscreme | Beerensalat | Sahnerosette
p.P.



Menü 19:

Rahmsuppe von frischen Waldpilzen

Sunnewirbilisalat | Speck & Kracherle

Schweinemedallions mit gebackenen Früchten |
Kalbsrollbraten mit Brokkolifüllung /
zweierlei Soßen | Marktgemüse |
hausgemachte Spätzle |
Pommes Dauphin

Kalt gerührtes Kaffeeis | Früchtespiegel |
Sahnerosette p.P.

Menü 20:

Feines Gemüserahmsuppe

Blattsalate | Wachtelei

Gebratener Jungschweinrücken |
Rahmschnitzel |
Speckrahmsoße / braune Soße |
Marktgemüse / hausgemachte Spätzle |
Pommes Omlettes

Parfaitteller | Früchtereigen p.P.



Menü 21:

Rösslewirt's Vorspeisenteller:
kleine Suppe | verschiedene Leckereien

Lammrücken im Wirsingkleid | Thymianjus |
Marktgemüse | Kartoffelkissen

Auflauf vom Schwarzwälder Kirschwasser
p.P.

Menü 22:

Grunder Bergkäserahmsuppe |
Schwarzbrotkracherle

Lachsklößchen | Rote Beteschaum |
Schätzle's Bandnudeln

Sautiertes Kalbsteak mit einer Gorgonzolakruste
| Mandelbällchen

Ofenwarmer Haselnusspudding auf Sabayon |
Mokkahalbgefrorenes p.P.



Oder lieber etwas Saisonales, vegetarisches oder veganes?

Im Frühjahr frischen Stangenspargel...

Im Sommer frische Pfifferlinge...

Im Herbst Kaiserstühler Feldsalat,
Kürbisgerichte...

Im Winter verschiedene Wildgerichte...

Sprechen Sie uns direkt an!

Wie wär's mit...

einer Aperitifauswahl?

Sekt mit diversen Likören | Sirups |
Orangensaft

dazu...

hausgemachtes Käsegebäck |
hausgemachter Flammenkuchen |
Canapés

**Um Ihr Menü nach individuellen
Wünschen zusammenzustellen,
können die Gerichte und Beilagen
beliebig ausgetauscht werden.**



Kalt-Warmes Buffet?

Zur späten Stunde...

Käseauswahl vom Brett

Currywurst

Gulaschsuppe

Hefegebäck

Kleine Burger

.....

Wir beraten Sie gerne!

Für Ihre persönlichen Notizen:

Datum:

Uhrzeit:

Personenzahl:

Anlass:

Aperitif:

Getränke / Wein:

Menü:

Blumen / Dekoration:

