



Lieber Gast,

**Sie haben Grund zur Freude
und möchten ein rauschendes Fest feiern?**

**Schön, dass Sie sich nun in aller Ruhe zu Hause
durch unsere Servicemappe „schnuppern“ können.**

**Lassen Sie sich von unseren Anregungen inspirieren
und gehen Sie mit uns auf einen Streifzug
kulinarischer Köstlichkeiten.**

**Hier finden Sie Gaumenfreuden, Augenschmaus
und phantasievolle Anregungen.**

**Sie haben eine ganz verrückte Idee,
lieben es exotisch oder doch lieber bodenständig?
Sie träumen von einem schillernden Fest oder lieben es rustikal?**

Wir lieben die Herausforderung!

***Aus Ihrem Grund zur Freude
zaubern wir ein rauschendes Fest...***

Herzlichst, Ihre Familie Bäder und sein Team



Kurzinformation

Unsere Adresse

Mühlweg 5
71711 Steinheim
Tel.: 07144/8277-0
Fax: 07144/8277-60
E-Mail HotelMuehlenscheuer@t-online.de
www.muehlenscheuer.de

Ihre Ansprechpartner

Daniela Bäder
Sebastian Boucher
Andreas Hammer

Verkehrsanbindung

von der A81 Ausfahrt Pleidelsheim
fahren Sie direkt nach Steinheim
es sind ca. 6 km,
wir befinden uns im Stadtkern
gegenüber dem Urmensch Museum

S-Bahnhof Marbach am Neckar,
öffentlicher Busverkehr nach Steinheim

Aktivitäten

wir beraten Sie gerne und stellen Ihnen tolle
Sehenswürdigkeiten oder Aktivitäten für Freizeit und Sport
zusammen

Hotelzimmer

Tradition von Gestern
Komfort von Heute
es stehen Ihnen 27 wohlfühl Zimmer zur Verfügung

Parkplätze

befinden sich 8 direkt am Haus
und weitere 100m hinterm Haus

Restauration *Veranstaltungsräume* *Tagungsräume*

das Restaurant Mühlenstube, die gemütliche Hotelbar
der Mühlenspeicher
1 Tagungsraum bis zu 25 Personen,
1 Tagungsraum bis zu 10 Personen
unter www.forsthof-gastronomie.de

Outdoorveranstaltungen

Kreditkarten

Visa, Amex, Eurocard, E-Karte



So übernachten Sie bei uns!

Hier läßt sich schon bei der Ankunft der Alltagsstreß vergessen. Unserer 27 Zimmer haben alle ihr ganz eigenes Flair. Sie sind liebevoll eingerichtet und bei traditionellem Charme und Gemütlichkeit wurde auch der moderne Komfort nicht vergessen.

Jedes der Zimmer ist ausgestattet mit Dusche/Bad/ WC, Fön, Kabel- TV und W-Lan.

Wir verfügen über Raucher- und Nichtraucherzimmer
Zu einem frisch gebrühten Kaffee erwartet Sie unser reichhaltiges Frühstücksbuffet mit dem Sie den Tag willkommen heißen.

Die Preise verstehen sich pro Nacht und Zimmer

Einzelzimmer	1 Person	€ 58,00
Doppelzimmer	2 Personen	€ 92,00
Dreibettzimmer	3 Personen	€ 120,00



So erreichen Sie uns





Tradition von Gestern

Die Gastronomie

Zeitgemäßes Ambiente mit Hauch von Vergangenenem und dem Blick für die Zukunft
Gastronomisch vielseitige Unternehmenskultur.

Harmonisch besinnliche Ruhe in alter Tradition mit neuem Komfort.

Tagen mit moderner und vielseitiger Kommunikationstechnik,
27 Hotelzimmer mit Flair und Komfort bei optimaler Raumausnutzung

Ein kleines Brevier über uns

Dort wo die Bottwar in die Murr mündet, liegt das reizende Steinheim an der Murr mit seinen Stadtteilen Höpfigheim und Kleinbottwar. Eingerahmt durch die beiden Flußtäler und Ausläufer der Löwensteiner Berge, durch Wiesen und Felder, durch Weinberge und Wälder zeigt die Stadt dem Besucher das charakteristische Bild des schwäbischen Landes, einer Landschaft zum Wohlfühlen und zum Entdecken.

Die Mühle, ursprünglich im Besitz des Klosters Hirsau, 1262 vom Kloster Mariental erworben, wurde nach dessen Auflösung als Ortsmühle genutzt. Nach dem Brand 1634 wurde sie 1671 wieder aufgebaut.

Neben drei Mahlgängen für Getreide hatte die Mühle einen Gerbgang, angetrieben von einem eisernen Wasserrad. Ein weiteres Wasserrad trieb die Hirsemühle und die Hanfreibe, deren Stein heute im Garten steht. Nach der Einstellung des Mühlbetriebs wurde das Stellwerk abgebrochen und der Mühlkanal zugeschüttet.

Die Mühlenscheuer ist heute ein Hotel.

Komfort von Heute





Räume zum Feiern und sich wohlfühlen!

Das Restaurant

Die Natürlichkeit im wahrsten Sinne des Wortes
in Kombination mit modernen Annehmlichkeiten.

Unser Restaurant offenbart Ihnen Gemütlichkeit,
wohltuend und spürbar.
Hier feiern Sie in einem attraktiven Spannungsfeld
aus intimer Abgeschlossenheit auf der einen
und kommunikativer Atmosphäre auf der anderen Seite.



Das Restaurant bietet Ihnen die Möglichkeiten
mit bis zu 16 Personen auf der Galerie zu feiern.
An einer festliche Tafel auf der unteren Ebene
des Restaurants finden Sie Platz für bis zu 20 Personen.
Im gesamten Restaurant feiern Sie Festlichkeiten
bis zu 40 Personen.



Unser Mühlenspeicher ist der ideale Raum
um einen Geburtstag, eine Hochzeit
oder ein Familientreffen bis zu 40 Personen
zu arrangieren.

Hier ist man unter sich, in einem Ambiente
aus Wohlbehagen und Harmonie.

Wir verleihen Ihrer Feier den richtigen Rahmen,
nur feiern müssen Sie noch selbst.





Wie feiern wir unser Fest und was gibt es zum Essen.....?????

Unsere Servicemappe soll Ihnen etwas Anregung geben wie Ihr Fest schmecken soll.

Lassen Sie sich zu Hause in aller Ruhe inspirieren.

Hier finden Sie Gaumenfreuden passend zu jeder Jahreszeit, oder klassisch für das ganze Jahr.

Sollten Sie das Außergewöhnliche suchen und hier nicht finden, wir lieben die Herausforderung.

Geht nicht.... gibt's nicht....

Die folgenden Gerichte sind als Anregung gedacht. Gerne arbeiten wir mit Ihnen auch Ihre ganz persönlichen Lieblingspeisen aus.

Wenn Sie genügend Eindrücke gesammelt haben gestalten wir mit Ihnen Ihre Feier.





Frühling

... die Natur erwacht aus einem Dornröschenschlaf.
Langsam spitzen die ersten Knospen heraus
und ein lauer, duftender Wind umgibt uns.

Zarte Farben und ein feiner Geschmack
zeichnen diese Jahreszeit kulinarisch aus.



Das Menü

Die perfekte Variante für einen ganz besonderen Anlass

Genuss im Einklang mit der Saison

Der Frühling

Die folgenden Menüs sind als Anregung gedacht,
gerne erarbeiten wir auch mit Ihnen Ihr ganz persönliches Festmenü.

Heißes aus dem Suppentopf

Spargelbouillon mit Spargelstückchen und Grissini
€ 4,00

Spargelcremesuppe mit Sahnehaube und Blütendekor
€ 4,50

Morchelrahmsuppe mit Camembertklößchen
€ 6,50

Rahmsüpple von Wiesenchampignons mit Kerbelschaum
€ 4,00

Klare Rinderkraftbrühe mit Bärlauch- Grießklößchen
€ 4,20

Französische Zwiebelsuppe mit Blätterteig- Käsecrouton
€ 4,00

Mal Probieren...

Vorspeisen und Zwischengerichte

Frühlingssalate mit Kräutervinaigrette und Röstbrotwürfeln
€ 4,50

Zart rosa gebratene Entenbrustscheiben
mit Lembergerjus an Frühlingssalaten mit Bärlauchvinaigrette
€ 12,80

Pflügsalat mit Spargelvinaigrette und gebratenem Bacon und Kartoffelrädle
€ 7,50

Überbackene Käse- Bärlauchnudeln
mit gegrillten Riesengarnelenschwänzen
€ 13,50

Felchenfilet vom Grill
auf Frühlings - Lauchgemüse in Rahm, dazu kleine angebratene Kartoffele
€ 11,50

Der Frühling



Genuss im Einklang mit der Saison **Lecker Speisen**

Kalbsrückensteak vom Grill
mit Morchelrahmsauce auf feinem Grillgemüse,
€ 26,50

Medaillons vom Schweinefilet mit Trollingerjus,
gebratenen Kräuterseitlinge und Berner Sauce, dazu feine Möhrchen
€ 18,90

Gebratene Poulardenbrust mit Calypsosauce auf Morchel – Spargelragout
mit einer Bärlauchhollandaise
€ 17,90

Gegrillte Lammhüftmedaillons
mit Zuccinisalsa und Balsamicoglace
€ 18,90

Gebratenes Schollenfilet mit einer milden Senfsauce
und buntem Pfannengemüse
€ 19,50

Kalbstafelspitz im Morchelsahnesauce
mit gegrilltem Stangenspargel im Flädle
€ 18,50

Bitte erkundigen Sie sich nach unseren Spargelspezialitäten

Was möchten Sie denn dazu?
wählen Sie Ihre Beilagen ganz nach „gusto“

Süßes Finale

Gebackene Grießknödel mit Rhabarberkompott und Quarkparfait
€ 5,00

Frische Erdbeeren mit Vanilleiscreme und Sahne
€ 4,50

Vanilleiscreme mit lauwarmem Spargel – Himbeersalat
€ 5,60

Erdbeertiramisu
€ 5,00

Weißes Schokoladenmousse mit Erdbeerkompott auf Pralinensössele
€ 6,00

Der Frühling

Genuss im Einklang mit der Saison

Das Frühlingsbüfett

Pro Person € 45,50

Kalte Auswahl

Bunte Frühlingssalate mit Erdbeervinaigrette und Bärlauchdressing

Fein geschnittener Räucherlachs mit Apfelmeerrettichsoße
und Spargelcocktail mit Shrimps

Parmaschinken mit Melonenspalten

Warme Auswahl

Medaillons vom Schweinefilet
auf einem rahmigen Spargelgemüse mit Trollingssoße

Rotbarbenfilet im Gemüse – Kartoffelkleid mit Bärlauchhollandaise
und Schmelztomaten

Maibock mit Morchelrahmssoße
auf jungen Gemüsen serviert

Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise
Dazu: Aquavidkartoffeln, hausgemachte Spätzle und Bärlauchnudeln

Süßes Finale

Gefüllte Windbeutel

Fruchtsalat und verschiedenen Soßen

Frische Erdbeeren mit Sahne

Erdbeermousse





Sommer

... die Natur erreicht den Höhepunkt ihrer Blüte.
Sonne erhitzt die Atmosphäre.

Feurige Farben und der Geschmack des Südens
bilden das Kulinarium dieser Jahreszeit



Das Menü

Die perfekte Variante für einen ganz besonderen Anlass

Genuss im Einklang mit der Saison Der Sommer

Die folgenden Menüs sind als Anregung gedacht,
gerne erarbeiten wir auch mit Ihnen Ihr ganz persönliches Festmenü.

Heißes aus dem Suppentopf

Tomatensuppe mit Basilikumnocken
€ 4,50

Rahmsuppe mit Sauerampfer und Crème Fraîche
€ 4,50

Kerbelrahmsuppe mit gegrilltem Lachsforellenfilet
€ 6,50

Pfifferlingrahmsuppe mit Sahnehaube und frischem Kerbel
€ 4,50

Gemüsekraftbrühe mit Camembertklößchen
€ 4,00

Mal Probieren...

Vorspeisen und Zwischengerichte

Mediterraner Vorspeisenteller „Villa Rustika“
mit Grillgemüse, Melonenspalten, Parmaschinken und Mailänder Salami, dazu Ciabatta
€ 13,50

Tartar vom Matjesfilet
mit Schnittlauch–Tomaten–Crème–Fraîche
€ 8,50

Garnelenspieß vom Grill mit Knoblauchbuttersoße
auf feinem Schwenkgemüse und Wildreis
€ 13,90

Kleines Thunfischsteak vom Grill mit Pesto
auf eingelegten Grillgemüsen serviert
€ 13,90

Lachstartar auf Kartoffelrösti an kleinem Salatbukett
€ 9,80

Melonencocktail mit Shrimps und Parmaschinken
€ 8,90



Der Sommer

Genuss im Einklang mit der Saison **Lecker Speisen**

Rinderfiletscheiben vom Grill
mit mediterranem Schwenkgemüse und Basilikumpesto
€ 19,80

Gefülltes Rinderfilet auf Portweinjus
mit einem bunten Gemüsekorbchen
€ 23,50

Medaillons vom Schweinefilet
an frischen Pfifferlingen in Rahm
und einem bunten Gemüsekorbchen,
€ 18,90

Lammrücken unter der Kräuterkruste
auf Tomatenkonfit mit Kaiserschoten,
€ 18,80

Kaninchenrückenfilet im Zuccinikleid
an einer Paprikaschaumsoße
€ 16,90

Saltimbocca vom der Putenbrust
auf würziger Peperonata mit Portweinjus
€ 16,50

Rotbarbenfilets vom Grill
mit Krebsbuttersoße und Shrimps
auf bunten Sommergemüsen, dazu Kartoffelgnocci und Tagliatelle
€ 16,90

*Was möchten Sie denn dazu?
wählen Sie Ihre Beilagen ganz nach „gusto“*

Süßes Finale

Sommerlicher Beerenteller
mit Pistazieneiscreme und Mandelsahne
€ 6,00

Buntes Früchtearrangement
mit Passionsfruchtsorbet und Fruchtmark
€ 6,50

Rote Grütze mit Vanilleeiscreme
€ 4,50

Zweierlei Schokoladenparfait
mit Campari- Orangenterrine an Limettenschaum
€ 6,90

Der Sommer

Genuss im Einklang mit der Saison

Das Sommerbüfett

pro Personen € 38,00

Kalte Auswahl

Antipastibüfett mit eingelegten Grillgemüsen

Sommerliches Salatbüfett mit verschiedenen Dressings zur Wahl

„Caprese“ - Marinierte Strauchtomaten mit Basilikum und Bambinimozzarella

Parmaschinken mit Melonenspalten

Mild gerauchter Lachs mit Zitronensoße

Warme Auswahl

Schweinefilet im Speckmantel auf mediterranen Grillgemüsen mit Portweinjus

Putenbrustmedaillons vom Grill mit frischen Kräuterseidlingen in Rahm

Gegrilltes Zanderfilet auf würziger Peperonata

Sommerliche Gemüseauswahl mit Berner Soße

Dazu: Kartoffelrösti, Kräuterreis, Tagliatelle und hausgemachte Butterspätzle

Süßes Finale

Hausgemachtes Pana Cotta

Salat von frischen Früchten und Beerenauswahl

Exotische Früchtegrütze und Campari - Orangenterrine mit Fruchtmark



Herbst

... die Farben der Natur explodieren
zu einem goldenen Feuerwerk.

Das warme Licht der Sonne
bringt das Laub zum Leuchten
und würzige, kühle Luft lässt uns tief einatmen.

Erdige Töne und Würzig-Pikantes
feiern auch in der Küche ein Fest der Sinne.





Das Menü

Die perfekte Variante für einen ganz besonderen Anlass

Genuss im Einklang mit der Saison Der Herbst

Die folgenden Menüs sind als Anregung gedacht,
gerne erarbeiten wir mit Ihnen auch Ihr ganz persönliches Festmenü.

Heißes aus dem Suppentopf

Linsensuppe mit gebratenem Wildhasenrücken
€ 6,20

Ländliche Kartoffelsuppe mit Fleurons
€ 5,50

Paprikarahmsuppe mit pikanten Backerbsen
€ 5,00

Rahmsüpple von Waldpilzen mit Kräutersahne
€ 5,00

Kürbissuppe mit Petersilienschaum und Kürbiskernöl
€ 4,50

Mal Probieren...

Vorspeisen und Zwischengerichte

Herbstsalate mit Pflaumendressing,
Walnusskernen und Röstbrotwürfeln
€ 6,50

Gegrillte Auberginenrouladen
mit feiner Gemüsefüllung an einer Joghurtsoße,
dazu ein kleines Salatbukett mit Balsamvinaigrette
€ 9,00

Kaninchenrückenfilets im Wirsingmantel
auf einem Salat von lauwarmem Wurzelgemüse
€ 12,50

Lammrückenfilet aus dem Kräutersud
mit Linsensalat und Knoblauchbaguette
€ 13,80

Herbstsalate mit Trollinger - Traubenvinaigrette
und Bündnerfleisch
€ 9,00



Der Herbst

Genuss im Einklang mit der Saison

Lecker Speisen

Herbstlendchen mit feiner Pilzfarce gefüllt,
im Rotweinsößle auf gebratenen Kräuterseitlingen
mit Rosenkohlgemüse
€ 18,90

Maispoulardenbrüstchen mit Pfifferling – Kräuterfüllung
an einer Rieslingsoße, dazu buntes Gemüsekörbchen der Saison
€ 16,90

Rosa gebratenes Hirschrückensteak mit Pistazien – Chilikruste
auf Preiselbeer – Schwenkgemüse aus dem Wok
€ 20,50

Wildschweinrückensteak vom Grill mit Birnenfächer,
Honigschinken und Tortenbrie gratiniert im Kräutersößle,
dazu feines Wurzelgemüse
€ 23,50

Rosa gebratene Entenbrust
mit pikanter Kürbissoße, gebratenen Austernpilzen und Schwarzwurzelgemüse
€ 19,70

Gebeizte Hirschkeule mit Wachholderrahmsoße
und Preiselbeeren, Birnenchutney und Butterrosenkohl
€ 17,50

Rehmedaillons in Honigkuchensoße
mit Wirsingstrudel und Waldpilzen
€ 25,90

*Was möchten Sie denn dazu?
wählen Sie Ihre Beilagen ganz nach „gusto“*

Süßes Finale

Trollinger – Traubensößle Honigparfait
€ 5,50

Grießschnitte im Mohnkleid
mit Orangenfilets und Vanilleeiscreme
€ 5,50

Lauwarmer Schokoladen hausgemachte Nussküchle
mit Vanillesoße und Eiscreme
€ 5,00

Marmorierte Schokoladenmousse
mit kleinem Früchtearrangement und Preiselbeerssoße
€ 6,00

Der Herbst

Genuss im Einklang mit der Saison

Das Herbstbüfett

pro Personen € 39,00

Kalte Auswahl

Herbstliches Salatbüfett mit verschiedenen Dressings zur Wahl

Gegrillte Kürbisspalten mit pikanter Preiselbeervinaigrette

Schwarzwälder Schinken mit Melonenspalten

Gerauchte Buttermakrelen mit Apfelbalsam

Brotauswahl und Butter

Warme Auswahl

Hirschkalbsbraten mit Wachholderrahmsoße und gebratenen Pilzen

Poulardenbrust im Walnuss – ApfelsöÙle auf jungem Lauchgemüse

Medaillons vom Fjordlachs mit Hollandaise im Gemüsebeet

Herbstliche Gemüseauswahl mit Berner SoÙe

Kürbis- Kartoffelauflauf

Dazu: Semmelknödel, Butterkartoffeln und hausgemachte Butterspätzle

SüÙes Finale

Zwetschgen- Orangenschlupfer VanillesoÙe

Salat von frischen Früchten

Apfeltiramisu mit KaramellsoÙe





Winter

... kühle Farben liegen in einem Hauch von Eis
über der Natur – der Zauber eines tiefen Schlafes.

Je kühler der Wind draußen weht,
desto wärmer werden die Leckereien der Küche,
wie ein wärmender Kamin.



Das Menü

Die perfekte Variante für einen ganz besonderen Anlass

Genuss im Einklang mit der Saison

Der Winter

Die folgenden Menüs sind als Anregung gedacht,
gerne erarbeiten wir auch mit Ihnen Ihr ganz persönliches Festmenü.

Heißes aus dem Suppentopf

Klare Geflügelkraftbrühe mit hausgemachten Nudeltaschen
€ 6,00

Schwarzwurzelcremesuppe mit gerauchter Entenbrust
€ 5,50

Rote Beetesuppe mit Sauerrahm und Gurkenwürfelchen
€ 4,50

Passierte Kartoffelsuppe mit Perlgraupen
€ 5,00

Mal Probieren...

Vorspeisen und Zwischengerichte

Zart rosa gebratene Entenbrustscheiben mit Orangensoße
und lauwarmem Schwarzwurzelsalat
€ 12,50

Feldsalat mit Walnussdressing
und rosa gebratenem Hasenrückenfilet,
dazu Preiselbeersahne und Weißbrot
€ 14,90

Feines Ragout vom Hirsch mit Rahmpilzen
im Blätterteigkissen, dazu ein kleiner Feldsalat
mit Kirschvinaigrette
€ 12,50

Gegrilltes Poulardenbrüstchen
auf warmem Wurzelgemüse und Toastbrot
€ 9,00



Der Winter Genuss im Einklang mit der Saison

Lecker Speisen

Kalbsrückensteak vom Grill
mit Morchelrahmsauce und Broccoli
€ 26,50

Medaillons vom Schweinefilet mit Trollingerjus,
gebratenen Gewürzseitlingen dazu Butterrosenkohl
€ 18,90

Gefülltes Maispouardenbrüstchen
mit Waldpilzfarcie im Portweinsößle,
€ 15,80

Gegrilltes Steak vom Hirschrücken
mit Rosa Pfeffersauce
€ 21,80

Wildschweinrückensteak vom Grill mit
mit Apfelrotkohl und Preiselbeerbirne
€ 19,70

*Was möchten Sie denn dazu?
wählen Sie Ihre Beilagen ganz nach „gusto“*

Süßes Finale

Germknödel gefüllt mit Zwetschgen
dazu Mohn- Vanillesauce
€ 5,00

Quarkpfannkuchen mit Blutorangensauce und Eiscreme
€ 4,50

Tiramisu vom Bratapfel mit Feigensauce
€ 5,50

Warme Pflaumen in Zimtsauce
mit gebrannten Mandeleiscreme
€ 5,50

Vanilleschmarren mit Zimtkirschensauce und Eiscreme
€ 5,00

Weißes Schokoladenmousse
mit eingelegten Weintrauben im Nougatsößle
€ 6,50



Der Winter

Genuss im Einklang mit der Saison

Das Winterbüfett

pro Personen € 36,00

Kalte Auswahl

Blattsalate der Saison mit Walnuss - Apfelvinaigrette

Heißgeraucher Schinken mit Essiggemüsen

Gemischte Räucherfischplatte mit Orangensenfsoße

Warme Auswahl

Kaninchenrückenfilets mit Pilzragout im Strudelkleid
auf feinen Saisongemüsen in einer Wildjus

Medaillons vom Schweinefilet mit Trollingersoße und Rahmsteinpilzen

Zanderfilets in der Kartoffelkruste gebraten auf rahmigem Sauerkraut serviert

Dazu: Schwenkkartoffeln, Brezelknödel und hausgemachte Spätzle

Süßes Finale

Apfelküchle mit Vanillesoße und Zimtzucker

Palatschinken mit Aprikosensälz

Salat von frischen Früchten



Unsere Klassiker

... die Evergreens aus unserer Küche.

Von bodenständig bis weltoffen,
auf jeden Fall aber ein kulinarisches Erlebnis.



Die Klassiker

Allzeit Genuss im Einklang

Suppen

Rinderkraftbrühe mit gefülltem Flädle und Gemüsestreifen
€ 4,00

Hochzeitssuppe

Rinderkraftbrühe mit Klößchen, Maultäschle und gefüllten Flädle
€ 4,00

Geflügelkraftbrühe mit hausgemachten Nudeltaschen
€ 5,00

Tomatenessenz mit Quarkbasilikum-Klößchen
€ 4,50

Kartoffelschaumsuppe
mit hausgebeizten Lachsstreifen und Sahnehaube
€ 5,50

Champignon- Rahmsüpple
€ 4,50

Feines Kerbelrahmsüppchen mit Shrimps
€ 6,50

Vorspeisen

Bunter Salatteller der Saison
€ 4,50

Gebackene Champignonköpfe
mit Sauce Remoulade auf Blattsalaten der Saison
€ 7,50

Salatbukett mit gebratenen Geflügelbrüstchen,
knusprigem Stangenweißbrot und Butter
€ 9,00

Rosa gebratene Barbarie - Entenbrust
mit Blattsalaten, Himbeervinaigrette und gerösteten Pinienkernen
€ 12,50

Marinierte Honigmelonen - Schiffchen
mit mild gerauchtem Schinken
€ 7,90

Lachsroschen auf Schnittlauchrahm und Kartoffel-Gemüsepuffer
€ 9,50

Gebratene Garnelenspieß an Blattsalaten der Saison
€ 9,80

Zwischengerichte

Lachs- Zanderroulade auf schwarzen Nudeln mit SafransöÙe
€ 12,50

Seezungenröllchen mit feinen Gemüsestreifen
und einer LimettensoÙe serviert mit Wildreisplätzchen
€ 14,90

Gegrillte Zanderschnitte im Speckkleid
auf buntem Grillgemüse und Kartoffele
€ 12,50

Gegrilltes Kaninchenrückenfilet
mit RieslingsoÙe und feinem Gemüse
€ 11,50

Gebeizter Lachs auf feinen Sahnenukeln mit Basilikumblättern
€ 12,50

Mediterraner Vorspeisenteller mit gefüllten Tomaten,
Räucherlachs mit ZitronensoÙe
und Parmaschinken auf marinierter Melone
€ 14,50

Hauptgerichte

Gemischter Braten (Rind - Schwein) in Rahm an gebratenen Pilzen
€ 14,50

Zarter Kalbsrahmbraten in seiner SoÙe an Rieslingrahm
€ 15,90

Medaillons vom Schweinefilet mit Champignons à la Crème
€ 18,50

Verschiedene Medaillons (Schwein, Kalb oder Rind)
und TrollingersoÙe mit gebratenen Pilzen
€ 20,50

Kalbsrückensteak mit MorchelrahmsöÙe und Sahnehaube
€ 24,50

Putensteak mit gebratenen Champignons und RahmsöÙe
€ 14,80

"Sieben Schwoba Teller"
2 kleine Schweinerückensteak vom Grill
an Mischpilzen und RahmsöÙe. Eine herrliche Spezialität.
Sauce Bearnaise und Preiselbeeren runden das Ganze zu
einem wahren Gaumenkitzel ab.
€ 14,90

Gegrilltes Rumpsteak unter der Kräuterkruste mit TrollingersöÙe
€ 17,90

Filet „Wellington“ Schweinefilet gefüllten im Blätterteigmantel
€ 24,80

Feines dazu...

wählen Sie Ihre Beilage ganz nach „gusto“

Beilagenauswahl

In jedem vorgeschlagenen Hauptgericht sind **drei Beilagen** Ihrer Wahl eingerechnet.

Jede weitere Beilage erhöht den Menüpreis um 0,50 € pro Person

Gemüse:

Gemüsekörbchen + 0,50 €

Gemüseauswahl

Kartoffelbeilagen:

Salzkartoffeln
Pommes Frites
Kartoffelgratin
Herzoginnenkartoffeln
Röstkartoffeln
Kartoffelkroketten
Mandelbällchen
Kartoffelrösti
Kartoffelküchle
Kartoffelklöße
Kartoffelnocci
Schupfnudeln
und und und...

Knödel:

Semmelknödel
Serviettenknödel
und und und...

Teigwaren:

Hausgemachte Spätzle
Spinatspätzle
Käsespätzle
Butternudeln
Tagliatelle
Feine Schnittnudeln
und und und..

Reis:

Butterreis
Basmati
Tomatenrisotto
und und und...



De Gustibus non est disputandum

Über Geschmack lässt sich nicht streiten.

Dessert



Vanilleiscreme mit heißen Beeren (Himbeeren, Sauerkirschen, Blaubeeren)	€ 5,00
Salat von frischen Früchten mit Vanilleiscreme und Sahne	€ 5,00
Exotischer Früchteteller an Parfait, Sorbet und Fruchtmark	€ 6,50
Kleine Pfannkuchen mit Calvados und Joghurteis	€ 6,50
Weißes und braunes Mousse mit Soßenspiegel und Fruchtarrangement	€ 5,40
Hausgemachtes Nougatparfait im Bisquitmatel mit weißer Schokoladensoße und Orangenfilets in Honig	€ 6,50
Creme Brulee mit frischen Früchten und Sorbet	€ 6,50
Tiramisu	€ 5,50

*Versuchungen sollte man
nachgehen.
Wer weiß, ob sie wieder kommen.*

Oscar Wilde

Die schwäbische Sause

Großmutter's Küche lässt grüßen

pro Person € 29,50

Eine heiße Flädlessuppe wird serviert

Kaltes Büffet

Hausmacher Sülze vom Tafelspitz mit Apfel- Sahnemeerrettichsoße

Rustikales Schinkenbrett und gerauchte Würstle vom Brett mit Essiggemüsen

Wurstsalat mit Schwarzwurst, Essiggürkle und Zwiebelringen

Kartoffelsalat, angemachter Rettich mit Sahneschaum, Feldsalat mit Speckdressing

Brotkorb mit Butter

Warmes Büffet

Hausgemachte Maultaschen in der Zwiebelschmälze mit Frühlingslauch

Geselchtes Schweineschäufele aus dem Backofen im Trollingersöble und Schupfnudeln

Kleine Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln

Oma's Käsespätzle mit Schinken und braunen Zwiebeln

Buntes Saisongemüse mit Sauce Hollandaise

Süße Heimat

Salat von frischen Früchten

Apfelküchle mit Vanillesoße

Vanilleeiscreme mit warmen Himbeeren

Essen ist ein Bedürfnis,
genießen eine Kunst

Wengerter Büfett

Eine bisschen Nostalgie soll es sein

pro Person € 34,50

Die klare Rinderkraftbrühe mit gefüllten Flädle wird serviert

Kaltes Büfett

Ländliches Schinkenbrett mit Schwarzwälder Schinken und Meerrettich

Lachsfilet aus der Kräuterbeize mit Senf – Dillsoße

Kartoffel – Gurkensalat, Karotten – Apfelsalat, Blattsalate mit Sauerrahmdressing
und Kräutervinaigrette, Tomatensalat mit feinen Zwiebeln

Brotkorb mit Butter

Warmes Büfett

Putenbrust im Trollinger – Traubensößle

Medaillons vom Schweinefilet mit Rieslingrahmsoße und gebratenen Pilzen

Fischfilet in Mandelbutter gebraten

Deftige Kartoffelpfanne mit gerösteten Maultaschen und Speck

Bunte Gemüseauswahl, Salzkartoffeln, hausgemachte Spätzle und Schupfnudeln

Dessertbüfett

Ofenschlupfer mit Tresterschaumsösle

Natureller Obstsalat

Creme von weißem Traubenmost im Glas



Mediterranes Festbüfett

Einen Hauch des Südens

pro Person € 42,50

Klare Tomatenkräuterbrühe mit Basilikumkroischnen und Gemüserauten wird serviert

Vorspeisenbüfett

„Caprese“ – feine Baumtomaten mit Mini- Mozzarella und Basilikumblättern

Hausgemachte Antipasti in Olivenöl

Feiner Crevettencocktail mit Kirschtomaten

Parmaschinken mit Melonenspalten

Mild gerauchter Lachs an Zitronensoße

Blattsalate mit Basilikumvinaigrette und Tomatensauerrahmdressing

Hirtensalat mit Feta

Ciabatta und Butter

Warmes Büfett

Ricotta Spinatcanneloni in TomatenrahmsöÙle mit Mozzarella gratiniert

Putenbrust mit KerbelrahmsöÙle auf Tomaten- Lauchgemüse

Red Snapperfilet vom Grill auf würziger Peperonata

Saltimbocca vom Kalb mit PortweinsöÙle

Als Beilagen

Polenta, Butternudeln, gebackene Würfelkartoffeln und Kräuterreis

Dessert

Panna Cotta

Tiramisu und Windbeutel mit Schokoladenguss

Salat von frischen Früchten

Bornheimer Oliven 7/2009

GIB JEDEM TAG DIE CHANCE
der schönste
DEINES LEBENS ZU WERDEN

Feste feiern und mehr • gut, dass man sich hat

Leistungsstarke Partner arbeiten Hand in Hand

Sie haben Grund zur Freude und möchten ein rauschendes Fest feiern?

**Sollten Sie noch Anregungen für ein
Individuelles Programm benötigen
Erhalten Sie sehr gerne weitere Informationen
über unsere Verwaltung**

.....über.....

**DJ
Tanz & Showbands
Alleinunterhalter
Künstler**

Lassen Sie sich von unseren Anregungen inspirieren!!