

Preise gültig ab Dezember 2016

## Fleisch, Fisch & sonstige Hauptgerichte (ohne Beilagen)

### Allerlei vom Schwein....

#### **Schnitzel - Leckereien ...**

|  |       |        |
|--|-------|--------|
| panierte Schweineschnitzel   | Stck. | 4,50 € |
| Cordon Bleu  | Stck. | 4,60 € |
| Jägerschnitzel vom Schwein in leckerer ChampignonsöÙle   | Stck. | 5,50 € |
| köstliche, kleine Mailänder Schnitzelchen vom zarten Schweinerücken in würziger Kräuter - Käsepanade kross gebacken - dazu reichen wir ein feines TomatensöÙle | Port. | 5,50 € |



### Des Schwaben´s Liebling ...

|   |       |        |
|---|-------|--------|
| geschmälzte Maultaschen in Fleischbrühe mit Zwiebelschmälze                     | Port. | 4,50 € |
| hausgemachte Maultaschen - geröstet mit Ei                                      | Port. | 4,80 € |
| vegetarische Gemüse - Maultaschen mit Schnittlauchsöble                         | Port. | 4,80 € |
| überbackene Maultaschen "Försterin Art" mit Rahmchampignons, Zwiebeln und Speck | Port. | 4,90 € |

### Auch das könnte Ihnen so schmecken ...

|   |       |        |
|---|-------|--------|
| ofenfrischer heißer Leberkäse   | Port. | 2,60 € |
| Berliner Curry-Wurst-Gulasch ... einfach lecker !!!!  | Port. | 3,95 € |
| unsere beliebten Spare Ribs mit BBQ - Sauce lecker bepinselt  | Port. | 4,80 € |
| pikante Schaschlikpfanne in würziger Zigeunersauce...<br>einer der beliebtesten Klassiker aus dem Hause GG! | Port. | 5,50 € |
| zartes Sahnegeschnetzeltes vom Schwein "Züricher Art" in Champignonrahm                                     | Port. | 5,50 € |



### Braten - Köstlichkeiten für jeden Geschmack ...

|  |       |        |
|--|-------|--------|
| Knuspriges vom Spanferkel mit Knochen  | Port. | 5,60 € |
| knusprig gegrillter Spanferkelrollbraten mit<br>leckerer dunkler Bratensauce   | Port. | 5,60 € |
| saftiger Andechser Schweinsbraten in kräftiger dunkler Biersauce   | Port. | 5,50 € |
| saftig gegrillter Spießbraten vom Schweinehals   | Port. | 5,60 € |
| "Allgäuer Semmelbraten"<br>der Klassiker unter unseren gefüllten Braten<br>(saftiger Schweinehals mit würziger Semmelfüllung)  | Port. | 5,60 € |
| Krustenbraten aus der saftigen Schweineschulter a'la Schuhbeck<br>mit leckerem Sößle   | Port. | 5,70 € |
| saftiger Jägerbraten<br>vom Schweinehals mit köstlichem Champignon-Rahmsößle   | Port. | 5,70 € |
| zarter Rahmbraten vom Schwein in feinem Rahmsößle  | Port. | 5,70 € |
| "Porcellino á la Griglia" - Spanferkel toskanischer Art<br>in kleinen Teilstücken samt Knochen mit Zucchini, Tomatenstücken<br>& Zwiebeln in einer kräftigen dunklen Sauce mit mediterranen Kräutern<br>saftig geschmort | Port. | 5,90 € |
| unser beliebter Filetbraten<br>zartes Schweinefilet im Hackfleischmantel<br>mit würzigem Frühstücksspeck umwickelt   | Port. | 6,20 € |
| Kasseler Rücken im Brotmantel - für alle, die es rustikal lieben...  | Port. | 5,80 € |
| Kasseler in Blätterteig mit<br>leckerer Champignonfarce umhüllt  | Port. | 5,80 € |

(Der Kassler Rücken muß vor Ort von Ihnen frisch aufgeschnitten werden. Sollten Sie Service gebucht haben, übernimmt dieser das gerne für Sie!)

### Und nun das zarteste vom Schwein ...

|   |       |        |
|---|-------|--------|
| gratinierte Medaillons vom Schweinefilet  |       |        |
| - nach Gärtnerin Art auf knackigem Gemüse in heller Sauce   | Port. | 6,40 € |
| - in Cognacrahmsauce  | Port. | 6,40 € |
| - mit Rahmpfefferingen und Frühlingszwiebeln  | Port. | 6,40 € |
| - nach Mailänder Art auf Rahmtomaten, mit Zucchini und Mozzarella   | Port. | 6,40 € |
| <br>  |       |        |
| zarte Schweinefiletspitzen in feinwürziger Pommery-Senf-Sauce   | Port. | 6,50 € |
| <br>  |       |        |
| Schweinefiletspitzen Toskana in köstlicher Sauce Mediterran mit Tomatenecken, Zucchini, Zwiebelringen & Oliven  | Port. | 6,60 € |
| <br>  |       |        |
| Schweinefiletspitzen Madagaskar in Mascarpone-Pfeffer-Sauce   | Port. | 6,60 € |
| <br>  |       |        |
| Saltim Bocca vom Schweinefilet mit Parmaschinken & Salbei umwickelt in Marsalasaucce  | Port. | 6,60 € |
| <br>  |       |        |
| zartes Schweinefilet im Allgäuer Bio-Bergwiesen - Heubett bei 80 °C im Schongang am Stück schön rosé gebacken, dazu reichen wir eine kräftig, dunkle Kräuterjus | Port. | 6,60 € |
| <br>  |       |        |
| zartes Schweinefilet von der Ulmer Alb in Gartenkräutern am Stück rosé pochiert Dazu eine kräftige dunkle Bratenjus   | Port. | 6,60 € |

(Die letzten beiden Gerichte müssen vor Ort von Ihnen frisch aufgeschnitten werden. Sollten Sie Service gebucht haben, übernimmt dieser das gerne für Sie!)



## Allerlei vom Geflügel...

### **Alles Gute von der Pute ...**

|  |       |        |
|--|-------|--------|
| kleine pan. Party - Putenschnitzel   | Stck. | 2,40 € |
| Puten - Cordon Bleu  | Stck. | 4,80 € |
| Putenpfännle mit Broccoli & gerösteten Mandelblättchen   | Port. | 5,50 € |
| Paprikagulasch von der Pute nach ungarischer Art   | Port. | 5,60 € |
| kleine gefüllte Involtinis vom zarten Putenbrustfilet<br>mit leckerer Gemüsefüllung und Weißweinsößle übergossen       | Port. | 5,80 € |
| Thailändisches Putencurry in köstlicher Curryrahmsauce mit Paprika<br>und Ananas                                       | Port. | 5,50 € |
| Putenstreifen in mild-scharfer Kokossauce<br>mit Champignons, Lauchzwiebeln & roten Paprikastreifen mit Sesam bestreut | Port. | 5,50 € |
| zartes Putengeschnetzeltes im feinen Rahmsößle   | Port. | 5,50 € |
| zarte Putenstreifen in feiner Dijon-Senfsauce<br>mit Cashewkernen & roten Paprikastreifen                              | Port. | 5,50 € |
| Putenschnitzelchen Caprese mit Tomate, Mozzarella<br>& frischem Basilikum gratiniert auf fruchtiger Tomatensauce       | Port. | 5,50 € |



### Köstliches vom Hähnchen ...

|   |       |        |
|---|-------|--------|
| mediterranes Backblech-Hähnchen (von Mini-Hähnchenkeulen) mit Blechgemüse von Tomaten; Zucchini, Zwiebeln & Paprika würzig abgeschmeckt | Port. | 5,50 € |
| gefüllte Hähnchenbrüstchen mit Champignons, Speckcroutons, Zwiebeln, Petersilie & Feinbrät herzhaft gefüllt                             | Port. | 5,50 € |
| Picata vom zarten Hähnchenbrüstchen auf Tomatenrahm mit Zucchini und Parmesan überbacken  | Port. | 5,50 € |
| Tranchen vom zarten Hähnchenbrüstchen in leckerer Zitronensauce mit frischem Rosmarin verfeinert  | Port. | 5,50 € |
| Hähnchenbrüstchen in leichter Gartenkräutersauce mit frischer Kresse & knackigen Karottenstiften bestreut                               | Port. | 5,50 € |
| gratinierte Hähnchenbrüstchen in Pfifferlingrahm mit Frühlingszwiebel und Speckcroutons   | Port. | 5,70 € |
| Thailändisches Hähnchencurry in köstlicher Curryrahmsauce mit Paprika und Ananas  | Port. | 5,50 € |
| sizilianische Hähnchenpfanne mit Tomatenspalten; Zucchini & schwarzen Oliven in aromatischer Sauce mit mediterranen Kräutern parfümiert | Port. | 5,50 € |
| Saltim Bocca vom zarten Hähnchenbrüstchen mit Parmaschinken & Salbei umwickelt in pikanter Marsalasauc                                  | Port. | 6,00 € |

### Ente, Gans & Co. ...

|  |       |        |
|--|-------|--------|
| rosé gegrillte zarte Barberie-Entenbrüstchen auf knackigem Asiagemüse mit frischen Sprossen & Cashewkernen fein abgeschmeckt                     | Port. | 7,50 € |
| rosé gegrillte zarte Barberie-Entenbrüstchen dazu eine reduzierte Balsamicojus   | Port. | 7,50 € |
| rosé gegrillte zarte Barberie-Entenbrüstchen dazu eine fruchtige Orangensauce  | Port. | 7,50 € |
| Die Entenbrüstchen müssen vor Ort von Ihnen frisch aufgeschnitten werden. Sollten Sie Service gebucht haben, übernimmt dieser das gerne für Sie! |       |        |
| super saftig gegrillte Mini-Gänsekeule in Chianti-Sauce  | Stck. | 4,20 € |
| saftig gegrillte Gänsebrust mit leckerem Rotweinsößle  | Port. | 7,80 € |

### Allerlei vom Rind...

|   |       |        |
|---|-------|--------|
| pikanter Wiener Saft 'Iglasch vom Weiderind in feinwürziger Sauce   | Port. | 5,80 € |
| gefüllte klassische Mini-Rinderrouladen nach Hausfrauen Art in köstlicher Sauce   | Port. | 6,40 € |
| Boeuf Bourguignon von der zarten Rinderhüfte in köstlicher Rotweinsauce (in Rotwein geschmorte große Rindfleischwürfel mit ganzen Champignons & Möhren) | Port. | 6,80 € |
| Wiener Tafelspitz aus dem Wurzelsud mit feiner Meerrettichsauce   | Port. | 6,00 € |
| Rib-Eye-Braten das saftigste Stück vom Rind mit feinem Zwiebelsößle   | Port. | 6,20 € |
| köstlicher Schwäbischer Sauerbraten nach Hausfrauen Art   | Port. | 6,40 € |
| butterzarter Burgunderbraten vom Rind in köstlicher Sauce   | Port. | 6,40 € |
| zartes Hüftfilet vom Weiderind in Gartenkräutern<br>am Stück rosé pochiert ! Dazu eine kräftige dunkle Bratenjus  | Port. | 7,80 € |
| rosé gebratenes Roastbeef mit pikantem Meerrettich - Kräuterhäubchen  | Port. | 7,80 € |
| rosé gebratenes Roastbeef<br>vom zarten heimischen Weiderind mit feiner Sauce Provencale  | Port. | 7,80 € |
| zarte Rinderfiletspitzen Stroganoff   | Port. | 9,20 € |
| "Filet Wellington"<br>rosé gebratenes Rinderfilet in Blätterteig mit feiner Kalbfleischfarce umhüllt  | Port. | 9,20 € |

Das Roastbeef und das Filet Wellington muß vor Ort frisch aufgeschnitten werden.  
Sollten Sie Service gebucht haben, übernimmt dieser das gerne für Sie!



### **Köstliches vom heimischen Milchkalb ...**

|  |                |                  |
|--|----------------|------------------|
| herzhaft gefüllte Kalbsbrust nach Hausfrauen Art<br>dazu ein dunkles Bratensößle   | Port.          | 6,50 €           |
| butterzarter Kalbsrahmbraten in feiner Rahmsauce   | Port.          | 7,50 €           |
| Züricher Kalbsgeschnetzelt   | Port.          | 6,95 €           |
| Kalbshaxe "Osso-buco"  | Port.          | 8,00 €           |
| Kalbshaxe (mit Knochen)<br>am Stück gegrillt dazu reichen wir eine köstliche sämig - dunkle Bratenjus  | Port.          | 8,00 €           |
| klassisches, großes paniertes Wiener Schnitzel vom heimischen Milchkalb<br>mit fr. Zitronenspalten   | Stck.          | 8,20 €           |
| Saltim Bocca<br>hauchdünne Kalbsschnitzelchen mit Parmaschinken<br>und Salbeiblatt gefüllt, dazu ein leckeres Weißweinsößle                                  | Port.          | 8,80 €           |
| rosé gegrillter Kalbsrücken "natur" -<br>- dazu reichen wir ein feines Champagnersößle<br>- dazu reichen wir ein feines Pfifferlingrahmsößle                 | Port.<br>Port. | 8,90 €<br>8,90 € |
| zarter Kalbsrücken im Allgäuer Bio-Bergwiesen - Heumantel<br>bei 80 °C im Schongang schön rosé gebacken,<br>dazu reichen wir eine kräftig, dunkle Kräuterjus | Port.          | 8,90 €           |
| Der Kalbsrücken muß vor Ort von Ihnen frisch aufgeschnitten werden.<br>Sollten Sie Service gebucht haben, übernimmt dieser das gerne für Sie!                |                |                  |
| mit Feigensenf würzig marinierte ganze Kalbskeule am Stück gegrillt<br>(ab mind. 40 Personen!) dazu ein feines Rahmsößle                                     | Port.          | 9,00 €           |
| zarte Kalbsfiletspitzen in feiner Dijon-Senfsauce  | Port.          | 9,50 €           |

### **Ulmer Ablamm für Feinschmecker ...**

|   |       |        |
|---|-------|--------|
| butterzarte "Lammhäxle" im Gemüsebett<br>mit Sauce Hollandaise und Knoblauchbutter gratiniert | Port. | 6,90 € |
| butterzart geschmorte Lammhäxle vom Ulmer Ablamm nach Osso Bucco Art                          | Port. | 6,90 € |
| butterzart geschmortes Milchlamragout von der Ulmer Alb in kräftiger<br>Sauce Provencale      | Port. | 7,00 € |
| zarte Lammkeule von der Ulmer Alb mit kräftiger Sauce Provencale                              | Port. | 7,20 € |
| rosé gebratener Lammrücken unter der Kräuter-Nuss-Kruste<br>an Sauce Provencale               | Port. | 9,50 € |



### **Fleischlos, aber nicht reizlos ...**

|   |       |        |
|---|-------|--------|
| vegetarisches Gemüseschnitzel auf Tomatensauce  | Stck. | 4,30 € |
| bunte vegetarische Gemüse - Pfanne pikant abgeschmeckt  | Port. | 4,80 € |
| vegetarische Spätzlespfanne mit Pfifferlingen & Frühlingszwiebeln<br>in Kräuterbutter frisch á la minute vor Ihren Gästen zubereitet      | Port. | 5,00 € |
| vegetarische Buabaspitzlespfanne mit Pfifferlingen & Frühlingszwiebeln<br>in Kräuterbutter frisch á la minute vor Ihren Gästen zubereitet | Port. | 5,20 € |
| Gemüse-Gratin als Hauptgericht  | Port. | 4,70 € |
| feines Kohlräbli - Gratin mit Zuckerschoten in<br>Sc. Hollandaise knusprig gratiniert   | Port. | 5,00 € |
| in Ei gebratene vegetarische Gemüse - Maultaschen<br>mit fr. Schnittlauch bestreut  | Port. | 4,60 € |
| vegetarische Gemüse - Maultaschen mit SchnittlauchsöÙle   | Port. | 4,80 € |
| Allgäuer Kasspatz´n mit leckerer Zwiebelschmelze  | Port. | 4,90 € |
| schwäbische Spinat - Spätzle mit gerösteten Pinienkernen bestreut   | Port. | 4,95 € |
| rotes Gemüsecurry an Basmatireis (nur leicht scharf)  | Port. | 5,00 € |
| asiatische gebratene Nudeln mit knackigem fernöstlichen Gemüse<br>(vegetarisch)   | Port. | 5,50 € |

### **oder lieber die vegetarische Pasta - Variante?**

|  |       |        |
|--|-------|--------|
| griechische Reismudel - Pfanne mit Zucchini, Tomaten & Halloumikäsewürfelchen  | Port. | 4,90 € |
| in Pesto geschwenkte Penne mit marktfrischem Rucula,<br>gerösteten Pinienkernen & gehobeltem Parmesano Reggiano            | Port. | 4,95 € |
| Pasta Caprese - Farfalle mit marktfrischen ganzen Kirschtomaten,<br>Mozzarella & frischem Basilikum in Olivenöl geschwenkt | Port. | 4,95 € |
| Penne mit getrockneten Tomaten, Rucula & gerösteten Pinienkernen<br>in Olivenöl - Pesto geschwenkt                         | Port. | 5,00 € |
| Tagliatelle Pesto mit geschmolzenen Kirschtomaten & Pinienkernen   | Port. | 5,30 € |

### **knusprig überbackene Lasagne-Varianten**

|   |       |        |
|---|-------|--------|
| köstliche Gemüse-Lasagne in Tomatenrahm<br>mit knackigem Wurzelgemüse         | Port. | 4,90 € |
| Lasagne vom Mittelmeergemüse mit Tomatensugo & Parmesan                       | Port. | 4,90 € |
| unsere beliebte "Lasagne al Forno" knusprig überbacken                        | Port. | 5,20 € |
| Lachs-Lasagne mit Blattspinat, Mozzarella<br>und Sauce Hollandaise gratiniert | Port. | 6,50 € |

### **Allerlei vom Fisch...**

|   |       |        |
|---|-------|--------|
| Saltim Bocca vom Pangasius mit Salbei und Parmaschinken<br>dazu ein feines Weißweinsößle  | Port. | 6,50 € |
| mildes, grätenfreies Rotzungenfilet in Mandelbutter gebraten<br>dazu ein feines Weißweinsößle   | Port. | 6,50 € |
| ofengebackene Rotbarsch-Medaillons auf knackigem Paprika-Blechgemüse mit schwarzem<br>Sesam bestreut  | Port. | 6,70 € |
| Gamberoni á la Caprese<br>Riesengarnelen in köstlicher Tomaten-Knoblauch-Sauce<br>Sollte unser Servicepersonal bei Ihnen vor Ort sein,<br>so bereiten wir Ihnen dieses Gericht gerne frisch a´la Minute vor Ihren Gästen im Wok zu! | Port. | 7,50 € |
| im Wok gebratene Riesengarnelen mit Pak Choi & Wokgemüse<br>Sollte unser Servicepersonal bei Ihnen vor Ort sein,<br>so bereiten wir Ihnen dieses Gericht gerne frisch a´la Minute<br>vor Ihren Gästen im Wok zu!                    | Port. | 7,80 € |
| Schmeckt nach Sommer ....<br>unsere köstliche Paella mit vielen feinen<br>Zutaten aus Neptuns Reich, gegrillten Hähnchenteilen & gebratenen Riesengambas lecker<br>angerichtet  | Port. | 8,90 € |
| a´la Minute gebratene Jakobsmuscheln<br>in köstlicher Safransauce mit Chilifäden garniert   | Port. | 9,50 € |

### Lachsfreuden für Genießer

|  |       |        |
|--|-------|--------|
| Lachs-Lasagne mit Blattspinat, Mozzarella und Sauce Hollandaise gratiniert   | Port. | 6,95 € |
| Medaillons vom frischen Lachsfilet mit köstlicher Meerrettich-Kräuterkruste auf Weißweinsauce vom grünen Veltliner | Port. | 7,50 € |
| gepfefferte Medaillons vom Premiumlachs auf fruchtiger Orangen-Cognac-Sauce  | Port. | 7,50 € |
| Medaillons vom norwegischen Premiumlachs in feiner Limettenrahmsauce und roten Chilifäden bestreut                 | Port. | 7,50 € |
| zarte Lachssteaks unter einer feinen Zucchinikruste  | Port. | 7,50 € |



**Sämtliche der o. g. Kosten verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen MwSt.  
Die oben genannten Preise sind Selbstabholerpreise und gelten ab einer Bestellmenge von 15 Portionen pro Sorte. Sollten Sie weniger Portionen benötigen, berechnen wir Ihnen einen Mindermengenzuschlag von 20 %.**