

Feines aus dem Suppentopf ...

Herbstliche Suppenvariationen ...

köstliche Karotten - Ingwer - Suppe mit Toastcroutons trendy, light & einfach köstlich!	Port.	3,40 €
feines Samtsüppchen vom Hokaidokürbis mit gerösteten Kürbiskernen & einem Schuss steirischem Kürbiskernöl	Port.	3,50 €
Herbstliches „Petersilienwurzel-Cremesüppchen gepaart mit der leichten Säure des Granny Smith Apfels, dazu reichen wir ein knusprig gebackenes Blätterteig-Stangerl	Port.	3,60 €

Der Klassiker aber immer wieder LECKER:

deftige Gulaschsuppe nach "Metzger Art" mit viel magerem Rindfleisch	Port.	4,30 €
kräftig pikante Kartoffelrahmsuppe	Port.	3,50 €

Dazu könnte Ihnen so schmecken

Mini - Wasserweckle	Stck.	0,75 €
ofenfrisch gebackenes Pariser Weißbrot im Korb	Stck.	2,50 €



Herbstmenü 1

zartes Schweinefilet im Allgäuer Bio-Bergwiesen - Heubett
bei 80 °C im Schongang am Stück schön rosé gebacken,
dazu reichen wir eine kräftig, dunkle Kräuterjus
*(Dieses Gericht muß vor Ort von Ihnen frisch aufgeschnitten
werden. Sollten Sie Service gebucht haben, übernimmt
dieser das gerne für Sie!)*

butterzarter Burgunderbraten vom Rind in köstlicher Sauce

... dazu die Beilagen

hausgemachte Semmelknödel

knusprig überbackenes Kartoffelgratin

Die Vitamine vom Salatbuffet

Salat vom rohen Broccoli
mit Tomate & Sonnenblumenkernen

bunte Blattsalate der Saison mit buntem Körnlimix
dazu reichen wir 2 Dressings zur Auswahl
(GG´s Hausdressing & Joghurtdressing)

Buffetpreis

Pro Person

14,90 €

Herbstmenü 2 (wahlweise mit und ohne Vorspeisen)

Die Vorspeisen:

"Knödel-Carpaccio a´ la Schuhbeck"
von dünn geschnittenen Serviettenknödeln,
mit roten Zwiebeln & Schnittlauchstanger´l

zarte Matjesfilets mit Frühlingszwiebelchen auf
Rote Bete Salat im Meerrettichdressing köstlich angerichtet...

rosé gebratene Barberie-Entenbrust
mit fritiertem Rucola-Stroh & Nusskrokant

Die warmen Speisen:

rosé gegrillter Kalbsrücken "natur" -
dazu reichen wir ein feines Pfifferlingrahmsöble
*(Dieses Gericht muß vor Ort von Ihnen frisch aufgeschnitten
werden. Sollten Sie Service gebucht haben, übernimmt
dieser das gerne für Sie!)*

gefüllte klassische Mini-Rinderrouladen
nach Hausfrauen Art in köstlicher Sauce

... dazu die Beilagen

schwäbische Knöpfles-Spätzle

in Butter gebratene dicke Buabaspitzla
aus frischem Kartoffelteig

pikant abgeschmecktes buntes Pfannengemüse
vom knackigem Marktgemüse

Dazu die Vitamine vom Salatbuffet...

bunte Blattsalate mit knackigen Karottenstreifen & buntem Körnermix
dazu ein leichtes Joghurtdressing & klare Vinaigrette

Buffetpreis ohne Vorspeisen	Pro Person	17,50 €
Buffetpreis inkl. Vorspeisen	Pro Person	24,50 €

Fleischlos aber nicht reizlos...

Gerne können Sie ein Fleischgericht aus den o.g. Menüvorschlägen durch eines der nachstehenden vegetarischen Gerichten ersetzen...

vegetarische Gemüse - Maultaschen mit Schnittlauchsöble

Risotto mit frischem Hokkaido-Kürbis, Frühlingszwiebeln & Parmesan verfeinert

veget. Spätzlespfanne mit Pfifferlingen u. Broccoli in Kräuterbutter gebraten

Südtiroler Spinatknödel mit Parmesan & brauner Butter übergossen

Zum süßen Abschluss:

Grießflammerie mit Mandeln und Kirschoß' im kleinen Gläschen angerichtet	Glas	2,70 €
erfrischende weiße After-Eight-Schokomousse im Gläschen lecker angerichtet mit After Eight & frischem Minzblatt garniert	Glas	2,70 €
Mousse au Chocolat auf Pfirsichspalten	Glas	3,20 €
Salat von frischen Orangen und Kiwi mit gerösteten Pinenkernen im Weckgläschen	Glas	2,70 €

Sämtliche der o.g. Kosten verstehen sich zzgl. der gesetzlichen MwSt.