



Vorschläge für Feiern und Feste in unserem Haus!

**Liebe Gäste,
vielen Dank für ihr Interesse an unserem
Schwäbischen Lokal
Mitten in der Natur zwischen
Wiesen und Wäldern!
Auf den folgenden Seiten
finden Sie Anregungen und Vorschläge
für Ihr Fest!
Wir hoffen dass das richtige für Sie dabei ist!**



Wissenswertes

Damit Ihr Fest zu einem unvergesslichen Erlebnis wird, stehen wir Ihnen mit individueller Beratung zur Seite.

Gerne stellen wir gemeinsam mit Ihnen ein auf Ihre Wünsche abgestimmtes Menü – von schwäbischen Klassikern bis zu saisonalen Spezialitäten.

Sprechen Sie uns einfach an, damit wir Ihr persönliches Fest individuell gestalten können.

Wir können kleinere Feste bis 20 Personen in unserem Nebenzimmer ausrichten.

Geschlossene Gesellschaften sind bei uns leider nicht möglich.

Bitte geben Sie Ihre Menüwünsche mindestens eine Woche vor Ihrem Fest bekannt.

Die verbindliche Personenzahl ist bitte 2 Tage vor der Veranstaltung an uns zu melden!

Die genannte Personenzahl dient dann der Abrechnung, es sei denn diese verändert sich nach oben!

Wir bitten um Verständnis, dass wir für mitgebrachte Speisen (Kuchen und Torten...) und Getränke ein Teller- oder Gläsergeld 2,50 p.P oder 1,50 p.P berechnen müssen.

Bei Gesellschaften welche bei uns Mittagessen und Kaffee/Kuchen einnehmen, möchten wir höflich darum bitten, den Raum ab 17.00 Uhr zu räumen, damit wir den Raum weiter nutzen können.

Abendgesellschaften bitten wir um 23.00 Uhr zum Ende zu kommen!

Wir akzeptieren Zahlungen in Bar, oder mit EC-/Kreditkarte



Speisenvorschläge

Vorspeisen

Vorspeisensalat

Verschiedene Rohkostsalate, schwäbischer Kartoffelsalat

Blattsalat mit Hausdressing und Himbeerdressing

6,50

Kräftige Rinderbrühe

mit hausgemachten Flädle

5,50

Kräftige Rinderbrühe mit

hausgemachter Maultasche

5,50



Hauptgerichte

Paniertes Schnitzel mit Spätzle, Pommes
oder Kroketten

17,90

Maultaschen mit geschmälzten Zwiebeln
und Kartoffelsalat

16,50

Zwiebelrostbraten mit Spätzle, Pommes
oder Kroketten

29,80

Schwabenteller

(Schweinemedallions, Pilzrahmsoße
hausgemachte Spätzle)

21,50

Äblerplatte

(Schweinemedallions, Rahmsosse,
hausgemachte Maultasche, Käsespätzle)

24,50

Schweinebraten mit Spätzle oder Pommes

18,50



Hauptgerichte

Zur Auswahl:

Gemischter Fleischsteller

Kleines Rostbrätle 12,50

Schweinemedallions 10,00

mit Rahmsoße

Paniertes Schnitzele 9,50

Schweinebraten 8,50

Preis pro Person incl. 2 Soßen

Beilagen:

Hausgemachte Spätzle

„Pommfritz“

Kroketten

Gemüse je 2,50 pro Person

Wir bieten Ihnen beim Hauptgang gerne einen Nachservice bei Beilagen für 2,50 pro Person an.

Dessert

Wählen Sie bitte aus unserer

Dessertkarte



