

## Menüvorschläge ab 2019 - für Ihre Feierlichkeiten

Unsere Zusammenstellungen können auch nach Ihren Wünschen verändert werden!

<p><b><u>Menü I</u></b></p> <p><b>Suppe:</b> Festsuppe in der Terrine (Butter- u. Leberknödel, Omeletten)</p> <p><b>Hauptgang:</b> Schweine-, Sauerbraten, Lende mit frischen Rahmchampignons, auf große Platten angerichtet, rohe Klöße, Semmelknödel, Spätzle, Preiselbeeren &amp; zu jeder Fleischplatte eine Gemüseplatte.</p> <p><b>Dessert nach Wahl, siehe Rückseite!</b></p>	<p>EUR 5,50</p> <p>EUR 17,20</p>
<p><b><u>Menü II</u></b></p> <p><b>Suppe:</b> Festsuppe in der Terrine (Butter- u. Leberknödel, Omeletten)</p> <p><b>Hauptgang:</b> Nackenbraten vom Schwein, Hirschbraten &amp; Sauerbraten, auf große Platten angerichtet, rohe Klöße, Semmelknödel, Bayerisch Kraut, Rosenkohl, Pariser Karotten, Preiselbeeren</p> <p><b>Dessert nach Wahl, siehe Rückseite!</b></p>	<p>EUR 5,50</p> <p>EUR 17,90</p>
<p><b><u>Menü III</u></b></p> <p><b>Suppe:</b> Gemüsecremesüppchen mit Kräuter</p> <p><b>Hauptgang:</b> Rinderbraten, Krustenbraten &amp; Hähnchenkeule, alles auf große Platten angerichtet, rohe Klöße, Wedges, Broccoli in Mandelbutter, Blumenkohl Polnisch, glasierte Fingermöhren, Prinzessbohnen &amp; Preiselbeeren</p> <p><b>Dessert nach Wahl, siehe Rückseite!</b></p>	<p>EUR 4,00</p> <p>EUR 19,60</p>
<p><b><u>Menü IV Hausplatte à la Heidenberg „Spezial“</u></b></p> <p><b>Suppe:</b> Festsuppe in der Terrine (Butter- u. Leberknödel, Omeletten)</p> <p><b>Hauptgang:</b> Schweinsteaks, Putensteaks, Roastbeef, Lendchen, gegrillt auf Platten</p> <p><b>Garnitur:</b> Speck, Grillwürstchen, Paprika, Champignons und Kräuterbutter, Jägersauce, Krokette, Pommes frites, Pußtareis, Speckbohnen und glasierte Karotten.</p> <p><b>Dessert nach Wahl, siehe Rückseite!</b></p>	<p>EUR 5,50</p> <p>EUR 19,60</p>
<p><b><u>Menü V „Schlemmer – Menü“</u></b></p> <p><b>Vorspeise:</b> Räucherlachs an Minisalatbukett, Frenchdressing &amp; geröstete Salatkerne</p> <p><b>Suppe:</b> Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen und Kräutercroutons</p> <p><b>Hauptgang:</b> Kalbsmedaillons, Hirschmedaillons und Schweinefilets, kurz gebraten, auf große Platten angerichtet, mit frischen Rahmpfifferlingen, Krokette, Spätzle, Pariser Karotten, Broccoli in Mandelbutter, feine Saucen</p> <p><b>Dessert:</b> Hausgemachtes „Parfait“ mit feiner Frucht garniert.</p>	<p>EUR 8,90</p> <p>EUR 4,00</p> <p>EUR 21,80</p> <p>EUR 6,20</p>
<p><b><u>Menü VI „Geniesser – Menü“</u></b></p> <p><b>Vorspeise:</b> Gebratene Entenbrust an Feldsalat mit gerösteten Kernen, Walnussdressing</p> <p><b>Suppe:</b> Leberknödelsuppe</p> <p><b>Hauptgang:</b> gek. Rinderbrust, Lammkeule &amp; Hirschkeule, auf große Platten angerichtet, rohe Klöße, Krokette, Rosmarienkartoffeln, Fingermöhren, Rosenkohl, Blumenkohl Polnisch, Bohnenbougetts und Preiselbeeren.</p> <p><b>Dessert:</b> Champagnercreme &amp; Mousse au Chocolat mit Früchten fein garniert</p>	<p>EUR 9,50</p> <p>EUR 4,00</p> <p>EUR 19,90</p> <p>EUR 6,20</p>
<p><b><u>Menü VII „Top – Menü“</u></b></p> <p><b>Suppe:</b> Festsuppe in der Terrine (Butter- u. Leberknödel, Omeletten)</p> <p><b>Hauptgang:</b> Hirschbraten, Gänsebrust &amp; Schweinefilets mit Rahmpfifferlingen auf große Platten angerichtet, rohe Klöße, Krokette, Broccoli in Mandelbutter, Blumenkohl „Polnisch“, Apfelrotkraut, Bohnenbougetts, glasierte Karotten und Preiselbeeren</p> <p><b>Dessert:</b> Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen und Sahne</p>	<p>EUR 5,50</p> <p>EUR 19,90</p> <p>EUR 5,50</p>

<b>„Buffet – Variation warm ab 40 Personen“</b>		
<b>Salate:</b>	Nudelsalat, Gurkensalat, Kartoffelsalat, Krautsalat, Blattsalate, Tomate- Mozzarella, Hirtensalat, und Stangenbrote	
<b>Hauptgang:</b>	Schweinesteaks, Spare Rib´s, Hähnchenbrust, Spanferkelrollbraten, Entenkeule, Fleischpflanzerl, Bratwürste, Welsfilet & Zanderecken verschieden zubereitet mit Rahmwurzelgemüse, Mediterrane Pfanne, Sauerkraut, Reis, Kroketten, kleine Klöße, Nudelpfanne, Spätzle, Preiselbeeren, verschieden Saucen	
<b>Dessert:</b>	Mousse au Chocolate, Champagnercreme, Fruchtvariationen oder frische Erdbeeren, ein Traum von Eis und Frischobst der Saison	<b>pro Person EUR 30,00</b>

### Kalte Menüvorspeisen:

<b>Parmaschinken &amp; Hirschschinken</b> an Senffrucht, Balsamicocreme, Minisalatbukett, Butter und Stangenbrot.	<b>EUR 10,00</b>
<b>Salat „Italia“ – Tomate- Mozzarella</b> , Basilikum und Stangenweißbrot	<b>EUR 8,00</b>
<b>Feldsalat mit Kräutercroutons und Speck</b>	<b>EUR 5,50</b>
<b>Wildlachs auf Salatbukett</b> , French - Dressing und Stangenweißbrot	<b>EUR 8,90</b>
<b>Tatar vom hausgebeiztem Wildlachs</b> , Feldsalat, French - Dressing, Stangenbrot	<b>EUR 10,00</b>
<b>Edelfischvariation</b> verschiedener Räucherfisch mit Sahnemeerrettich, Butter, Stangenbrote	<b>EUR 12,00</b>
<b>Vorspeisenteller a la Heidenberg</b> mit Roastbeef rosa gebraten auf Waldorfsalat, Parmaschinken auf Honigmeleone, Lachs hausgeb. mit frischem Dip, Salatbukett, Stangenbrote	<b>EUR 15,00</b>

### Warme Menüvorspeisen:

<b>Mozzarella gegrillt</b> an Baby-Leaf-Salat, Minitomaten, Hausdressing & Stangenbrot	<b>EUR 8,00</b>
<b>Zanderecken</b> an Salat der Saison, French Dressing und geröstete Salatkerne	<b>EUR 10,90</b>
<b>Riesengarnelen</b> , kurz gebraten, mit leichtem Knoblauch an feiner Tagliatelle.	<b>EUR 12,00</b>
<b>Entenbrust, gebraten</b> an Salatbukett, Walnussdressing, geröstete Kerne, Stangenbrot	<b>EUR 9,50</b>

### Suppen:

<b>Festsuppe</b> in der Terrine (Omeletten, Leber-, u. Butterknödel)	<b>EUR 5,50</b>	<b>Cremesuppe</b> nach Wunsch	<b>EUR 4,00</b>
<b>Leberknödelsuppe</b>	<b>EUR 4,00</b>	<b>Tomatencremesuppe</b>	<b>EUR 4,00</b>
<b>Gemüsecremesuppe</b>	<b>EUR 4,00</b>	<b>Pfifferlingssuppe</b>	<b>EUR 5,20</b>
<b>Broccolicremesuppe</b> mit Sahnehäubchen u. Croutons	<b>EUR 4,00</b>	<b>Klare Gemüsestreifensuppe</b>	<b>EUR 4,00</b>
		<b>Goulaschsuppe</b>	<b>EUR 5,00</b>

### Desserts:

<b>Hausgemachtes Parfait</b> (Halbgefrorenes) mit Früchten und Sahne	<b>EUR 6,20</b>
<b>Vanilleeis</b> mit heißen <b>Himbeeren</b> oder <b>Schattenmorellen</b> und Sahne	<b>EUR 5,50</b>
<b>Mousse au chocolate</b> weiß und braun fein garniert	<b>EUR 6,20</b>
<b>Bayerische Creme</b> oder <b>Fruchtcreme</b>	<b>EUR 5,00</b>
<b>Rotwein, Weißweincrème</b> oder <b>Champagnercrème</b>	<b>EUR 6,00</b>
<b>Sherry Crème</b> mit Fruchtspiegel	<b>EUR 6,00</b>
<b>Apfelstrudel, Apfelküchle</b> oder <b>Crêpe Suzette</b> mit Vanilleeis und Sahne	<b>EUR 6,60</b>
<b>Frische Erdbeeren</b> mit Vanilleeis und Sahne (Saison bedingt)	<b>EUR 6,20</b>

### Kaffee und Kuchen:

**Zum Kaffee berechnen wir pro Person EUR 6,00**

Bohnenkaffee, Kaffee entkoffeiniert, Kakao, Tee wird in Kannen serviert, Kaffeespezialitäten wie Latte Macchiato, Espresso, Cappuccino, .... können einzeln bestellt werden. Schlagsahne für Ihre Kuchen ist im Preis inbegriffen, sowie der Auf- und Abbau des Kuchenbuffets. Kuchenplatten und sämtliches Geschirr wird von uns gestellt.

**Die Bezahlung bei Feierlichkeiten ist nur in bar oder mit ec-Karte möglich!**