

## Dessert

Mousse au Chocolat (Vanille)	14,00
Früchtebombe	14,00
Pfirsichpanacotta	14,00
Tiramisu	14,00
Vanilleis mit heißen Himbeeren	14,00

Gerne erhalten Sie bei uns frische Baguettes, Brezeln, Bauernbrot, Partyräder, gemischte Brötchen, Party-Brötchen, Gebäck.



## Geschirrverleih

(Bei gespülter Rückgabe)

Besteck	0,15
Teller, Tassen	0,20
Biertische und Bänke (pro Stück)	2,50
Bistrotische	4,50
Kühlschrank	20,00
Spanferkelgrill (pro Tag)	30,00
Gläser	0,25
Grill mit Pfanne oder Rost (pro Tag)	15,00
Kühlanlage (pro Tag)	119,00

## Getränke/Service

Edle Weine, Sekt, Edelbrände, Liköre und alle weiteren Getränke erhalten Sie bei uns gerne auf Kommission.

- 1 - Konservierungsstoff
- 2 - Phosphat
- 3 - Geschmacksverstärker
- 4 - Antioxidationsmittel
- 5 - geschwärzt

Informationen über Allergene Stoffe in unseren Speisen erhalten Sie auf Anfrage bei uns.

Grillabende nach Ihren Wünschen  
gerne mit zusätzlichen Servicekräften

Live-Cooking

Suchen Sie Räumlichkeiten oder Bedienungen  
für Ihre Feier von 30 bis 1200 Personen?

Wir beraten Sie gerne.

Tel.: 0791/9540335

Fax: 0791/9540336



Wir empfehlen



Sabine Zendlers Geschenkkörbe



Party &  
Catering-  
Service



## Vom Schwein:

	/kg
Gegrillter Schweinehals	14,00
Gefüllter Schweinehals <sup>1,2,3,4</sup>	
(nach Wunsch Cordon Bleu-Braten)	16,00
Kasseler Hals <sup>1</sup>	14,00
Kasseler Rücken <sup>1</sup>	14,00
Kasseler in Blätterteig <sup>1</sup> od.	14,00
(Kalbsbrät Kräutermantel) <sup>1,2,3,4</sup>	16,00
Krustenbraten vom Landschwein	14,00
Obelix Keule ca. 12 kg, gepökelt <sup>1</sup> , mit Bein	12,00
Gegrillte Schweinehaxe ca 1 - 1,2 kg Rohgew.	St. 5,50
Fleischkäse gebacken <sup>1,2,3,4</sup>	
(grob, fein, Zwiebel, Pizza, Lauch usw.)	11,00
Filetpfanne mit Soße	29,00
Gyrosgeschnetzeltes	19,00
Schweinegeschnetzeltes in Sahnesoße	19,00
Thüringer Zwiebeltopf <sup>1</sup>	16,00
Schaschlik <sup>1,3</sup>	17,00
Panierte Rückenschnitzel (klein ca. 100-120g)	19,00
Panierte Oberschalenschnitzel (groß ca. 200-220g)	17,00
Cordan-Bleu	19,00
Spanferkelrollbraten	14,00
Ganzes Spanferkel am Stück gebraten (ca. 15-35 kg)	9,00
Holzkohle Spanferkelgrill zum selber Grillen (pro Tag)	30,00
Gulasch gemischt (Rind und Schwein)	19,00
Gemischter Braten (Rind und Schwein) mit Soße	20,00
Maultaschen in der Brühe	13,00
Fleischküchle <sup>3</sup>	12,00



## Vom Rind

	/kg
Rinderbraten mit Soße	28,00
Sauerbraten	28,00
Burgunderbraten	28,00
Gaisburgermarsch ca. 400 ml	Portion 4,00
Rinderhoherippe in grüner Pfeffersauce	22,00
Tessinerpfanne	
(Rindergeschnetzeltes in Knoblauchsauce)	28,00
Winzerpfanne	
(dünne Rinderscheiben in Rotweinsauce)	32,00
Bibersfelder Filetpfanne (Rind)	59,00
Rinderrouladen (Hausfrauen Art) <sup>1,3</sup>	28,00
Roastbeef (Zart gereift, am Stück gebraten)	45,00

## Vom Kalb

	/kg
Filetpfanne (Rind, Schwein, Kalb, Pute) mit Soße	39,00
Osso Buco	
(Kalbshaxen nach italienischer Art)	18,00
Kalbsragout	20,00
Kalbsbrust gefüllt (nach Wunsch) <sup>1,2,3,4</sup>	18,00

## Von der Pute

	/kg
Putenschnitzel	22,00
Putengeschnetzeltes mit Soße	22,00
Putenspieße in Sahnesauce	
(mit Ananas oder in Curry)	19,00
Hähnchenschenkel	St. 3,50

## Vom Wild, Lamm und Fisch

	/kg
Rehrücken in Trollingersöble	79,00
Rehbraten in deftiger Wildsauce	39,00
Rehragout mit Waldpilzen	30,00
Wildschweinbraten in Soße	26,00
Lammkeule in Knoblauchsauce	28,00
Lammrücken am Stück gebraten, ohne Knochen	49,00
Forelle, geräuchert oder gegrillt	19,00

## Suppen und Saucen

Hochzeitsuppe ca. 400 ml	Portion 2,90
Rindfleisch-Nudelsuppe ca. 400 ml	Portion 2,80
Gulaschsuppe mit Kartoffel ca. 400 ml	Portion 4,50
Spargelcremesuppe ca. 400 ml	Portion 2,80
Tomatencremesuppe ca. 400 ml	Portion 2,80
Bratensauce	7,00
Pilzrahmsauce	7,00
Pfeffersauce mit grünen Pfefferkernen	7,00
Currysauce	7,00
Dunkle Biersauce	7,00
Zaziki <sup>1,4</sup>	12,00

## Beilagen

	/kg
Sauerkraut	6,00
Schupfnudeln	7,00
Eierspätzle	7,00
Käsespätzle	11,00
Breitnudeln/Spirilli	7,00
Reis	7,00
Gemüseplatte ca. 200g	Portion 2,90
Kartoffelgratin	8,00
Semmelknödel gequollen ca. 100g	St. 0,90
Bologneselasagne	8,00
Gemüselasagne	8,00

## Salate

Nudelsalat (mit Schinken), Eiersalat	10,00
Wurstsalat, Schwäbisch, Schweizer <sup>1,2,3,4</sup>	12,00
Blattsalat gemischt, inkl. Dressing, Schüssel	9,00
Griechischer Bauernsalat	
(Oliven, Schafskäse), Schüssel <sup>5</sup>	kg 12,00
Kartoffelsalat, Rettich, Gurken, Tomaten, Kraut, Mais	8,00
Tomaten-Mozzarella Platte	St. 14,00
Meeresfrüchte-Salat	29,00

## Kalte Platten

Wurstplatte / Käseplatte <sup>1,2,3</sup>	24,00
Schinkenplatte <sup>1,2,3</sup>	26,00
Fischplatte	59,00
Party-Hackbällchen <sup>3</sup>	12,00
1/2 Belegte Brötchen <sup>1,2,3</sup>	St. 1,80
Rinderfilet Carpaccio	59,00
Canapes nach Wunsch	2,00 bis 4,50