



alle Preisangaben sind
Portionspreise

Klare Fleischbrühe

mit Eierstich und Gemüse 3,20 €

Consommé Double

mit Eierstich und Gemüse 3,80 €

Petersilienwurzelschaumsuppe 3,50 €

Blumenkohlcremesuppe 3,50 €

Tomatencremesuppe

mit Champignons 3,50 €

Lauchcremesuppe

mit Lachsstreifen 3,50 €

Romanessorahmsuppe 3,50 €

Brokkolirahmsuppe mit Mandeln 3,50 €

Spargelcreme Suppe 3,50 €

Französische Zwiebelsuppe

mit Sherry und Käsecrouton 3,70 €

Hessische Kartoffelsuppe

mit Speck und Brotcroutons 4,20 €

Hausmacher Gulaschsuppe

„Ungarisch“ mit viel Einlage 4,70 €

Hausmacher Erbseneintopf

mit Fleisch oder Wursteinlage 4,70 €

Hausmacher Linseneintopf

mit Fleisch oder Wursteinlage 4,70 €



Natürlich sind wir gerne bereit, jede Suppe auch nach Ihren
Wünschen und Vorstellungen herzustellen

Gemüse

Gemüse der Saison

mit Sauce Hollandaise oder
Polnisch (Semmelmehl mit Butter)
angerichtet im Chafingtisch 3,20 €



Salate

gemischter Salat „Italienische Art“

verschiedene Blattsalate mit
wahlweise separat Schmand Dressing
oder Essig – Öl Dressing 3,20 €



Kartoffelsalat; Nudelsalat;

Reissalat; Lauchsalat mit Mandarinen

Tomaten – Schafskäsesalat je 4,50 €

Heringssalat

Geflügelsalat

Rindfleischsalat

Wurst – Käse Salat je 4,70 €



Schnitzel „Wiener Art“, Zitrone 5,90 €

Schnitzel „Jäger Art“ 6,50 €

Schnitzel „Zigeuner Art“ 6,50 €

Geschnetzeltes aus Oberschale, Pilze 6,90 €

Geschnetzeltes aus Lende, Champignons 8,90 €

Heubraten in Honigkruste auf Heusoße 8,90 €

Schweinekammbraten gef., Rahmsoße 7,70 €

Schweinegulasch mit Zwiebel und Pilzen 6,50 €

Krustenbraten, gespritzt 7,90 €

Schweinelende in Champignonrahmsoße 8,90 €

Schweinelende in Käsesauce 8,90 €

Schweinelende in Pfifferlingrahmsoße 10,90 €

Grillhaxen, gepökelt 5,50 €

Burgunderbraten gespritzt, Rotweinsoße 7,90 €



Rind

Rindersahnegeschnetzeltes mit Pilzen 8,90 €

Rindersaftgulasch mit Pilzen u. Zwiebel 7,70 €

Tafelspitz in Meerrettichsauce 8,50 €

Rinderrouladen gef. mit Speck, Gurke... 8,90 €

Roastbeef „rosa gebraten“ 13,90 €

Rinderfilet „Wellington“ Blätterteig 16,90 €



Kalbshaxe 9,50 €



Geflügel

Oberpfälzische Bauernente, Apfeloße 10,90 €

Putenbraten, gef. Schinken u. Basilikum 8,90 €

Putenbraten, gef. Brokkoli, Rahmsauce 8,50 €

Putengeschnetzeltes, Pilze, Rahmsauce 8,50 €

Hähnchenbruststreifen „Indisch“ 8,90 €

Putensteaks mit Kräuterbutter 8,90 €

Putenschnitzel „Wiener Art“ mit Zitrone 7,50 €

Hähnchenschenkel gegrillt 4,50 €



Fisch

Pochierter Lachs, Champagnersoße 12,90 €

Meeresfrüchteragout 10,80 €

Schollenfilet, gebr., Speck/Zwiebelsoße 9,50 €

Forelle „Müllerin“ 10,50 €



Wildbret
aus heimischen Wäldern



Hirschbraten, Preiselbeerwaldpilzsoße 12,90 €

Wildschweinbraten, Preiselbeerpilzsoße 13,90 €

Rehrahmgulasch mit Waldpilzen 10,90 €

Hinweis

Sättigungsbeilagen: Reis/Kartoffeln/Pommes/Klöße/Kroketten/
Spätzle

Aufpreis hierfür : 2,50 € pro Portion

Aufläufe : Nudelauf/ Kartoffelgratin/ Gemüseauflauf

Aufpreis hierfür : 4,50 € pro Portion



Dekorative Spiegelplatten mit Schmiedeiserner Umrandung in
verschiedenen Formen, inklusive Beleuchtung, schmücken ihre
Festlichkeit

Käsevariationen mit Früchten 6,90 €

Wurst - und Schinkenvariationen 6,90 €

Fischvariationen geräuchert 7,90 €

belegte Brote/Brötchen/Canapees

Wurst und Käse 1,90 €

Schinken, roh oder gekocht 2,30 €

Braten gemischt 2,50 €

Fischvariationen geräuchert 2,90 €



Sie stellen sich Ihr Dessert Büfett selbst zusammen, indem Sie vier

Sorten aus dem folgenden Angebot wählen.

Natürlich sind unsere Süßspeisen auch einzeln erhältlich

Frischer Fruchtsalat/ Vanillesoße

Mandelquarkcreme/ Früchtequark

Zitronenjoghurtcreme (für Diabetiker geeignet)9

Götterspeise/ Caramelcreme/

Mousse au chocolate/ Rote Grütze/ 5,50 €

Der Höhepunkt  unseres Service
und Ihrer Festlichkeit !

Wir zaubern Ihnen ein Eisbüfett der Extraklasse mit
Eisskulpturen Ihrer Wahl inklusive Feuerwerk,
Lichteffekten und reichlich Dekoration.
Wir beraten Sie gerne, und freuen uns Ihren Wünschen
nachzukommen