



Liebe Gäste,

wir freuen uns, dass Sie bei uns feiern möchten.

Gerne stellen wir gemeinsam mit Ihnen Ihr ganz persönliches Menü für jeden Anlass zusammen. Bei einer persönlichen Menüabsprache gehen wir ganz auf Ihre Vorstellungen ein und können die aktuelle Jahreszeit mit Ihrer Vielfalt an Produkten berücksichtigen. So können Sie zum Beispiel im Frühling Spargel und Bärlauch, im Sommer Pfifferlinge, im Herbst Kürbis und Wild und im Winter geschmackvolle Wintergemüse als Komponenten in Ihr Menü aufnehmen.

Auf den nächsten Seiten haben wir ein paar Beispielmenüs aufgeführt, die Sie das ganze Jahr über bei uns genießen können. Auch bei diesen Menüs haben wir alle Möglichkeiten auf Sie einzugehen, sei es bei der Anzahl der Gänge oder auch beim Austausch von einzelnen Gerichten. Es lohnt sich außerdem immer, einen Blick auf unsere aktuelle Speisekarte zu werfen. Gerne können Sie Ihr Menü auch aus diesen Gerichten zusammenstellen.

Für eine persönliche Menübesprechung stehen wir Ihnen sehr gerne zur Verfügung. Bitte vereinbaren Sie hierfür einen Termin mit uns, damit wir uns die nötige Zeit für Sie nehmen können.



## Einige allgemeine Hinweise:

- Menüs mit Gerichten außerhalb der aktuellen Speisekarte sind ab 10 Personen möglich.
- Die Gästeanzahl, welche Sie uns bis zwei Tage vor der Veranstaltung mitteilen, werden wir Ihnen in Rechnung stellen. Sollte sich die Personenzahl am Veranstaltungstag verringern, behalten wir uns vor, 80 % des vereinbarten Menüpreises in Rechnung zu stellen.
- Gerne gehen wir auf Unverträglichkeiten und Allergien ein. Bitte teilen Sie uns diese im Vorfeld mit.
- Auf unserer Speisekarte befinden sich immer vegetarische und vegane Alternativen, die wir vor Ort mit Ihren Gästen absprechen können. Bitte teilen Sie uns im Vorfeld mit, ob dies gewünscht ist.
- Gerne stellen wir Ihnen individuelle Menükarten zur Verfügung (5,00 €/ Stück)
- Preisänderungen von ca. 3- 5 % bleiben uns vorbehalten.
- Bei mitgebrachten Kuchen erlauben wir uns, 3,50 € pro Person für das Kuchengedeck zu berechnen. Für den gesundheitlich unbedenklichen Zustand der mitgebrachten Kuchen übernehmen wir keinerlei Haftung und Verantwortung.
- Unser Restaurant ist bis 22.00 Uhr geöffnet. Ab 00.00 Uhr erlauben wir uns, pauschal 100,00€ für jede angefangene Stunde zu berechnen.

## Wir haben für jede Veranstaltungsgröße den richtigen Raum:

- Restaurant bis zu 55 Personen
- Nebenzimmer bis 30 Personen
- Kleines Nebenzimmer bis 20 Personen
- Wenn es die Reservierungslage zulässt, reservieren wir Ihnen gerne auch für kleinere Gruppen einen separaten Raum.

## **Aperitif und Getränke Pauschalen** **Buchbar ab 10 Personen**

### Winter- Special

Glühwein und Punsch an der Feuerschale [oder im Restaurant]

Mini Flammkuchen

15,00 € pro Person [bis maximal 1 Stunde]

### Aperitif „Basic“

Britzinger Winzersekt

Knabbergebäck

15,00 € pro Person [bis maximal 1 Stunde]

### Aperitif „Exklusiv“

Schneider brut, Weingut am Schlipf, Weil am Rhein

Dreierlei Fingerfood

[Blackforest Frenchtoast mit Rinderschinken, Lachstartar mit Meerrettich,  
Windbeutel mit hausgemachtem Frischkäse]

23,00 € pro Person [bis maximal 1 Stunde]

### Getränkepauschale „Basic“

Britzinger Gutedel, Sasbacher Spätburgunder, Biere vom Fass,

Mineralwasser, Säfte, Soft-Getränke

25,00 € pro Person [4 Stunden]

### Getränkepauschale „Exklusiv“

Konrad Salwey Weissburgunder, Heitlinger Pinot Noir, Biere vom Fass,

Mineralwasser, Säfte, Soft- Getränke, Kaffee/ Espresso

39,00 € pro Person [4 Stunden]

# Menü Vorschläge Herbst/ Winter 2025

## 1.

Herbstsalat [11,50 €]

Frischkäse | Mirabellen | Walnuss

\*\*\*

Apfel-Selleriecremesuppe [10,00 €]

\*\*\*

Poulardenbrust aus dem Wiesental| Portwein-Jus  
Butternutkürbis | hausgemachte Schupfnudeln [32,00 €]

\*\*\*

Pochierte Birnen | Honig-Ingwer-Eis [7,50 €]

3- Gänge 49,50 € [Salat oder Suppe]

4- Gänge 61,00 €

## 2.

Gemischter Salat [8,00 €]

\*\*\*

Badische Flädlesuppe [8,00 €]

\*\*\*

Geschmorte Rinderschulter | Spätburgunder Schmorsauce | Rahmsauce  
Gemüse | Spätzle | Pommes frites [27,50 €]

\*\*\*

Schwarzwälder Kirschwasserbömbli [11,50 €]

3- Gänge 47,00 € [Salat oder Suppe]

4- Gänge 55,00 €

## 3.

Rahmsuppe vom Schwander Kürbis | Steirisches Kernöl [10,00 €]

\*\*\*

Schweinefilet | Pilzrahmsauce | Spätburgunder-Jus

Gemüse | Spätzle | Kroketten [27,00 €]

\*\*\*

Vanilleeis mit frischen Erdbeeren | Sahne | Mandeln [11,50 €]

3- Gänge 48,50 €

**4.**

Kleiner Blattsalat mit gerösteten Kernen [8,00 €]

\*\*\*

Geschnetzeltes von der Kalbshuft | Pilzrahmsauce | Gemüse  
Spätzle | Kroketten [31,50 €]

\*\*\*

Geeistes Limonentörtchen [11,50 €]

3- Gänge 51,00 €

**5.**

Sennhüttenwirts Frischkäse und Schinken vom Hinterwälder Rind  
Mirabellen | Walnuss [17,50 €]

\*\*\*

Steinpilz-Ravioli | Rahmspinat | Trüffel- Schaum [19,50 €]

\*\*\*

Kalbfilet | Morchelrahmsauce | Portwein-Jus  
Herbstgemüse | Spätzle | Kroketten [41,50 €]

\*\*\*

Weisse Schokoladenmousse | Beerenkompott | Himbeersorbet [13,50 €]

4- Gänge 92,00 €

**6.**

Gebeizte Eismeerforelle  
Radiesle | Vanille-Mayonnaise [19,50 €]

\*\*\*

Pochiertes Land-Ei | Rahmspinat | Kartoffel- Nussbutter- Schaum  
[15,50 €]

\*\*\*

Rinderfilet | Burgunder-Pfeffer-Jus | Sauce Bernaise  
grüne Bohnen | Kartoffelgratin | Pommes frites [45,00 €]

\*\*\*

Mousse au Chocolat von der Zartbitter Schokolade  
Ananas- Kompott | Mango- Passionsfrucht- Sorbet [ 13,50 €]

4- Gänge 94,00 €