

Wir liefern Ihnen ab 20 Personen im Umkreis von 20 km kostenfrei ab einem Bestellwert von 200€ bekommen Sie 1 Kiste Rock 33 Pilsner von uns gratis dazu.

Bayrisch:**Vorspeise:**

Kräftige Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und buntem Suppengemüse

Hauptgericht:

Knusprige Schweineschulter mit würziger Weißbiersoße, Semmelknöderl und Weinsauerkraut

Dessert:

Bayrisch Creme mit Kirschragout und Eierlikör

Preis pro Person 17,90 €

Fränkisch:**Vorspeise:**

Fränkische Rinderkraftbrühe mit Leberknödel und frischer Petersilie

Hauptgericht:

Knuspriges Minischäuferle mit kleinen Kartoffelknödeln, Kümmel-Biersoße und würzigen Speckbohnen

Dessert:

Feine Vanillecreme mit Glühweinpflaumen

Preis pro Person 16,90 €

Italienisch:**Vorspeise:**

Buntes hausgemachtes Anti Pasti mit mariniertem gegrilltem Gemüse, italienischen Salaten und frischem Ciabatta

Hauptgericht:

Salim Bocca vom Hähnchenbrust Innenfilet mit frischem Salbei an Tomaten-Gemüsesoße und kleinen Meersalz – Rosmarinkartöffelchen

Dessert:

Feiner Capuccino vom Panna Cotta mit Waldbeersauce und gerösteten Mandelblättchen
Preis pro Person 17,90 €

Herbstliches:**Vorspeise:**

Feines Süppchen vom Hokaido-Kürbis mit Sahne und gerösteten Sonnenblumenkernen

Hauptgericht:

Zartes Hirschragout mit frischen Waldpilzen, Pfifferlingen und geschwenkten Butterspätzle, feinem Apfelrotkohl und Rotweibirne mit Preiselbeeren

Dessert:

Feine Lebkuchenmousse an Glühweinkirschen
Preis pro Person 19,50 €

Schwäbisches:**Vorspeise:**

Schwäbische Hochzeitssuppe mit frischen Schnittlauchröllchen

Hauptgericht:

Rahmgeschnetzeltes von der Pute/ Schwein o. Rind mit frischen Wiesenchampignons und Schalotten mit in Butter geschwenkten Butterspätzle und feinem Karottenrahmgemüse

Dessert:

Schwäbische Quarkknödel mit Zwetschgenröster und Vanillesahne
Preis pro Person 17,50 €

Einfach:**Vorspeise:**

Feine Kartoffel-Rahmsuppe mit Speck, Majoran und bunten Gemüsestreifen

Hauptgericht:

Gebackenes Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Kartoffelsalat und Krautsalat Zitronenschnitz

Dessert:

Vanillecreme mit roter Beerensoße

Pro Person 16,50€

Vom Wild:**Vorspeise:**

**Würzige Wildrahmsuppe mit Hirsch, Wildschwein und Reh Pfifferlingen,
Wiesenchampignons und Sahne**

Hauptgericht:

**Saftiger Hirschrücken an feiner Wacholderrahmsoße Semmelknödeln o. Spätzle,
Apfelrotkohl und Rotweinbirne gefüllt mit Preiselbeeren**

Dessert:

Glühweinmousse mit gerösteten Zimt-Mandeln

Preis pro Person 19,90€

**Gerne können Sie sich auch Ihr individuelles Menü aus unseren Vorschlägen
zusammenstellen.**