

Fingerfood aus dem Biosphärengebiet

Mousse vom Honauer Saibling auf knackigem Ruccola

Forellenmatjes auf Zwiebel-Apfelsoße

Buchweizen-Gemüsesalat mit Chili-Brie

Meidelstetter Linsensalat mit geräuchertem Schweinebäckle vom Landschwein im Glas

Honauer Lachsforellentatar auf Vollkornbrot

Zwiebelbaguette mit Albkäse und Trauben

Dinkelbaguette mit Stotz-Lammsalami und gebratenem Gemüse

Zwiebelbaguette mit Hohensteiner Käsekrem und Trauben

Dinkelbaguette mit gebeizter Honauer Lachsforelle mit Honig und Chili

Baguette mit Honauer Lachsforelle mit schwäbischem Whisky gebeizt

Dinkelbaguette mit Ruccola und feinem Carpaccio vom Bremelauer Weiderind

Gerne servieren wir Ihnen dazu

Warmer Wildkräuterquiche mit Albkäse

Warmer Kürbis-Lauchquiche

Pastinaken-Apfelsalat mit Büffelsalami

Gerne berücksichtigen wir Ihre Wünsche und Unverträglichkeiten

Kleine Spezialitäten zum Empfang...

Häppchen mit Schinken, Tortenbrie, Bio- Ziegenkäse, Mutschli oder Hohensteiner Bio- Albkäse

Häppchen mit gebeiztem Lachs, geräuchertem Forellenfilet oder Lachs, Albwacholder Lammschinken,
Bio Büffelsalami, Carpaccio vom Rind mit Parmesan oder Tomaten und Bio Albzarella

Häppchen mit gebratener Bayerngarnele

Gebackene Bayerngarnele mit Dipp auf Zitronengras

Crostini-Baguette mit Tomaten und Basilikum überbacken

Quiche Lorraine mit Wildkräutern

Spießchen mit Melone und geräuchertem Albschinken

Spießchen mit Bio Albzarella und Kirschtomaten

Schinken- oder Käsehörnchen oder kleine Käsestangen

...und dazu einen leckeren Aperitif

Wie wäre es zum Beispiel mit einem Gläschen

Matthias-Erzberger-Rieslingsekt, 0,1l Glas

Hägensherry aus vollreifen Hagebutten des Albraufs, 5cl

Schwäbischer Cider von Jörg Geiger, 0,1l Glas

Aperitif je nach Jahreszeit

Alkoholfreier „Prisecco“ von Jörg Geiger, 0,1 l Glas

Äbler Kir, Quittensaft mit Rieslingsekt, 0,1l Glas

Aperitifessig aus Trockenbeerenauslese

vom Weingut Robert Bauer, Flein, 2 cl

Erdbeerschlürferle, Erdbeerwein aus reifen, fruchtigen Erdbeeren

mit Rieslingsekt aufgefüllt, 0,1l Glas

Holunderblütensekt, Holunderblütensirup mit Rieslingsekt, 0,1l Glas

Bratapfelsekt, Bratapfellikör mit Rieslingsekt, 0,1l Glas

Leckere Vorspeisen

Tomaten-Albzarellasalat in Basilikumvinaigrette

Feldsalat in Balsamico-Vinaigrette mit Speckwürfeln und Kracherle

Wildkräutersalat in Johanniskraut-Gurkenvinaigrette und Croutons

Ogen-Melonenspalten mit geräuchertem Albschinken und Grissini

Hausgemachte Terrine von der Hohnauer Lachsforelle mit Dillschaum und Salatbouquet

Feine Blattsalate in Tomatenvinaigrette mit Streifen von der Hohnauer Lachsforelle

Ruccolasalat mit Kirschtomaten, gerösteten Sonnenblumenkernen und Parmesan

Knackige Blattsalate in Apfel-Nuss-Dressing, mit gebackenen Bio-Albzarellascheiben und geriebenem Bio Albbüffelkäse

Feine Blattsalate in Basilikumvinaigrette mit gebratenem Rehfilet und Waldpilzen

Carpaccio vom Rinderfilet mit Olivenöl, Basilikum und Parmesan

Vorspeisenvariation mit gebeizter Honauer Lachsforelle, rosa Roastbeef, geräuchertem Albschinken und Melone

Blattsalate in Trüffelvinaigrette mit gebratenen Bayerngarnelen und Tomatenconfit

Duo von gebratener Bayerngarnele und Jakobsmuscheln mit Chili und Knoblauch auf jungem Blattspinat mit Safranschaum

Carpaccio vom Münsinger Weidelamm im Kräutersenfmantel, mit geriebenem Bio-Albkäse und Buheckernöl

Hausgemachte Lachsforellenmaultaschen mit Safransoße, auf Blattspinat
14,80 €

Honauer Fischvorspeisen-Teller mit gebeizter Lachsforelle mit Honig und Chili, geräuchertem Forellenfilet und Forellenmatjes

Wildkräutersalat in Holunderblütenvinaigrette mit gebackenem Ziegenfrischkäse

Marinierter grüner und weißer Spargel an Kräuter-Ei-Vinaigrette mit Wacholderschinken

Biosphärenvariation mit dreierlei aus dem Biosphärengebiet:

Wildkräutersalat in Holunderblütenvinaigrette mit gebeizter Lachsforelle, Meidelstetter Linsensalat und gebackenem Albzarella

Aus dem Suppentopf

Grießklößchensuppe

Schwäbische Flädlessuppe

Rinderkraftbrühe mit Eierstich oder Kräuterklößchen oder Pilzklößchen

Rinderkraftbrühe mit Linsenschöberl und Gemüsestreifen

Schwäbische Festtagssuppe

Bärlauchkreamsüppchen

Süßkartoffel-Lauchkreamsuppe mit Rote Beete Chip

Pastinaken- Apfelmehlsuppe mit Apfelchip

Waldpilzrahmsüppchen mit frischen Kräutern

Maronenkreamsuppe mit Chip vom Wacholderschinken

Sellerie-Birnenrahmsüppchen

Kürbiskreamsüppchen mit Kernöl

Brunnenkressekreamsuppe mit Crevetten

Tomatenkraftbrühe mit Mozzarellaklößchen

Rehkraftbrühe mit Steinpilzklößchen

Wildkräuter-Chilikreamsuppe mit Dinkelcroutons

Karotten-Ingwerkreamsuppe

Hohensteiner Käsesuppe

Hauptgerichte vom Bio-Alblinsenschwein und Rind

Zarter Rinderschmorbraten und Schweinebraten vom Bio-Alblinsenschwein in Rotweinsauce, dazu hausgemachte Spätzle, Kartoffelkroketten und marktfrisches Gemüse

Krustenbraten vom Bio-Alblinsenschwein mit Bier glasiert, Gemüsestreifen, dazu hausgemachte Spätzle und Bayrisch Kraut

Drei zarte Schweinelendchen vom Bio-Alblinsenschwein in Champignonrahmsauce, mit marktfrischem Gemüse dazu handgeschabte Spätzle

Zarter Tafelspitz vom schwäbischen Weiderind im Gemüsesud, mit Meerrettichsauce, Preiselbeeren, frischem Gemüse vom Markt und knusprigen Bratkartoffeln

Am Stück gebratenes Schweinefilet vom Bio-Alblinsenschwein im Wirsingmantel, an Basilikumrahm, dazu Bio Karottengemüse und Kartoffelkroketten

Schweinerückensteak vom Bio-Alblinsenschwein mit Birne und Alpkäse gratiniert, mit Lauchgemüse und Dauphinekartoffeln

Zarte Schweinelendchen vom Bio-Alblinsenschwein im Blätterteigmantel, an Portweinsauce, dazu wilder Brokkoli und Lorettekartoffeln

Entrecote vom schwäbischen Weiderind, gratiniert mit Steinpilzen, dazu Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln

Das Lieblingsgericht unserer Stammgäste

Medaillons vom Schweinefilet und Rinderfilet mit Sauce Bearnaise, dazu marktfrisches Gemüse, Grilltomate und Rahmkartoffeln

Schlachtbraten – Saftiger Lendenbraten vom Weiderind in Rotwein-Pfeffersauce, wilder Brokkoli, handgeschabte Spätzle und Kartoffelgratin

Rinderfilet ‚Wellington‘ im Blätterteigmantel auf Madeirasauce, dazu Gemüsemosaik und Kartoffelplätzchen



Rund um's Kalb

Gefüllte Kalbsbrust in feiner Rahmsoße, dazu Gemüsevariation und handgeschabten Spätzle

Zarter Kalbsbraten in Sherryrahmsoße, wilder Brokkoli und Herzoginkartoffeln

Züricher Kalbsgeschnetzeltes mit frischen Ehestetter Champignons in Rahm, dazu knusprige Kartoffelrösti

Kalbsrückensteak aus dem Ofen, mit Ragout fin und Sauce Hollandaise überbacken dazu marktfrisches Gemüse und hausgemachte Spinatspätzle

Kalbsfiletmedaillons auf Steinpilzrahmsoße, mit gefülltem Kohlrabi und handgeschabten Spätzle

Feines aus der vegetarischen Küche

Gefülltes Kräuterflädle mit Ehestetter Rahmpilzen und frischem Gemüse vom Markt

Gefüllte Wirsingroulade mit Buchweizen und Bio Albzarella gefüllt auf Karotten-Ingwersoße, dazu Rosmarinkartoffeln

Hausgemachter Kartoffelstrudel mit Leinsamen, Kürbissoße, Pfifferlinge und Linsen

Knuspriges Kartoffelrösti mit gegrilltem Gemüse an Wildkräutersoße

Aus Fluß und Meer

Mit Tomaten und Kräutern gratiniertes Hohnauer Lachsforellenfilet auf Basilikumschaum, an Blattspinat und Basmatireis

Gebratenes Honauer Lachsforellenfilet auf Basilikumschaum, mit marktfrischem Gemüse und Petersilienkartoffeln

Gebratenes Zanderfilet auf Rotweinssoße mit Blattspinat und Vanille-Kartoffelpüree

Lachsfilet im Blätterteigmantel, auf 2erlei Soßen, dazu Zucchini-Tomatengemüse und feine Bandnudeln

Seeteufelmedaillons unter der Pinienkruste, an Petersilienwurzelschaum, dazu Brokkolisoufflé und Risollekartoffeln

Von der Münsinger Schafweide

Gebratene Lammkeule mit Zwiebelkruste überbacken,
dazu Ratatouille Gemüse und Kartoffelgratin

Gefüllte Lammschulter nach toskanischer Art mit Artischocken und Pinienkernen,
dazu Paprika-Zucchini-Gemüse und Polenta

Gebratene Lammmedaillons mit Wildkräuterpesto gratiniert, dazu Grillgemüse
und Rosmarinkartoffeln

Lammrücken im Gemüsemantel an Rosmarinjus, dazu Ratatouillegemüse
und Kartoffelstrudel

Für Sie am Tisch tranchiert

Lammrücken mit Meersalz gebraten, an Knoblauchsoße,
dazu marktfrisches Gemüse und Kartoffelgratin

Aus dem Münsinger Stadtwald

Zarter Rehbraten auf Baden-Badener Art in Wacholderrahmsauce,
mit gefüllter Preiselbeerbirne, frischem Gemüse und hausgemachten Spätzle

Gebratener Rehrücken in Gintunke mit Rahmpfifferlingen, dazu Mandelbällchen
und hausgemachte Spätzle

Rosa gebratene Rehmedaillons in Haselnusskruste, auf Schlehensauce,
dazu Preiselbeeren, Rahmwirsing und Schupfnudeln

Rehgulasch in Holunder und Rotwein geschmort, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelknödel

Zartes Reh-Ragout, in Rotwein geschmort, an Preiselbeeren, mit Rahmchampignons,
Pastinakengemüse und handgeschabten Haselnussspätzle

Rehmedaillons, mit Minzsalbei und Schinken gebraten, an Schlehensauce,
dazu Rosenkohl und handgeschabte Spätzle

Zum Abschluss etwas Süßes

Warmer Apfelstrudel mit Lautertal Creme Vanilleeis, frischen Früchten und Sahne

Hausgemachte Rote Grütze mit Lautertal Creme Vanilleeis

Pochierte Karamelkrem mit Birnenspalten

Lautertal Creme Vanilleeis mit heißen Himbeeren oder Schattenmorellen

Schwäbische Apfelküchle mit Zimtzucker, dazu Vanillesoße oder Creme Vanilleeis

Geeister Kaiserschmarrn mit warmen Herzkirschenragout

Bremelauer Joghurtmousse mit Ananas und Kiwi

Schwarzwälder Kirsch-Eisgugelhupf mit Früchten garniert

Luftiges Quarkmousse mit lauwarmen Zwetschgen

Lautertal-Joghurt-Früchtebecher mit Joghurt, frischem Obst und ein wenig Sahne

Mousse au Chocolat mit Früchten garniert

Weißes Schokoladenparfait mit frischen Kiwis und Ananas umlegt

Orangenmandelgrütze mit Lautertaler Eis - Geröstete Mandel

Pistazien Panna Cotta mit Beeren umlegt

Crème Brulée mit frischen Beeren umlegt

Flammierte Früchte mit kleinem Pfannkuchen, Creme Aprikosen-Eis und Sahne

Dessertbuffet nach Ihrer Wahl

zusätzlich mit regionaler Käseauswahl

Aufpreis

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit hausgemachtem Sauerrahmeis und Beeren umlegt

Unsere Biosphärentafel

Schwäbische Alb

Vorspeisenvariation mit Honauer Lachsforelle,
Meidelstetter Linsensalat, mariniertes Albzarella
und gebackener Ziegenfrischkäse vom Lorettohof

* * *

Lammmedaillons vom Münsinger Weidelamm im Schafgarbenmantel

Zartes Rinderfilet vom Weiderind mit
frischen Kräutern gratiniert

frisches Gemüse vom Markt und Rosmarinkartoffeln

* * *

Käseauswahl aus Münzdorf und Hohenstein mit Trauben

* * *

Dessertvariation mit dem Feinsten aus der Herrmann-Pâtisserie...

unter anderem mit Bremelauer Joghurt und Lautertaleis

Unsere Buffets

Wacholderheidenbuffet

Vitales Salatbuffet mit regionalen Spezialitäten, Rohkostsalate und verschiedene Blattsalate mit Dressings und Meidelstetter Linsensalat, gebackenem Bio Albzarella, Marinierte Kürbisse, Zucchini und Auberginen, Ehestetter Champignons und frischen Kräutern, ofenfrisches Baguette

* * *

Von der Münsinger Schafweide: Lammkeule in Rosmarinsoße
Krustenbraten vom Ablinsenschwein mit Berg Bier glasiert
kleiner Zwiebelrostbraten vom Weiderind
dazu Gemüsepfanne, Hohensteiner Käseknödel, hausgemachte Spätzle und Kartoffelgratin

* * *

Hausgemachter Kirscheisgugelhupf, Joghurt-Kreme aus Bremelauer Joghurt,
Rote Grütze mit Vanillesoße, Früchtespiegel

(ab 25 Personen)

Mediterranes Buffet mit regionalen Produkten

Carpaccio vom Stotzlamm, Albzarella und Tomaten mit Balsamico und Olivenöl mariniert, Ruccola, Blattsalate und Dressings, Gebratenes Gemüse, gratinierter Ziegenfrischkäse vom Lorettohof

* * *

Gefüllte Lammschulter mit Artischocken und Pinienkernen, toskanisch zubereitet,
dazu Ratatouillegemüse und Polenta, Piccata milanese – Albhähnchen im Käsemantel mit Champignonrisotto, Lammedallions vom Stotzlamm mit Speckbohnen und Kartoffelgratin

* * *

Panna Cotta mit frischen Früchten, Tiramisu und Krokanthalbgefrorenes,
Creme Brúlee , lauwarmer Schokokuchen

(ab 25 Personen)

Vorspeisenauswahl für Ihr persönliches Buffet

Forellensülze mit Dill und Limonen Dip

Lachsterrine mit Sauerrahmsauce

Am Stück pochiertes Lachs mit gefüllten Eiern

Hausgebeizte Lachsforelle mit Senfdillsauce

Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich

Gefüllte Avocados mit Crevetten in Sauerrahm

Gebackene Garnelen auf Zitronengras

Rosa gebratener Rehrücken garniert, dazu Sauce Cumberland

Rehterrine mit Steinpilzen

Geräucherter Lammschinken und Lammschinkenwurst an Karotten-Apfelsalat

Schinkenröllchen mit frischem Stangenspargel

Schinken-Spezialitäten mit Ogen-Melonenspalten

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Remoulade

Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan

Tomaten-Albzarellasalat mit Basilikum

Salat von frischen Pfifferlingen

Gefüllte Tomaten mit Frischkäse

Gebratene Auberginen, Zucchini und Kürbisse

Eisbergsalat mit Champignons, Speck und Croutons in Thousand-Island-Soße

Rohkostsalatbuffet mit Blattsalaten, Dressings und ofenfrischem Ciabatta und Baguette

Hauptgerichtauswahl für Ihr persönliches Buffet

Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Weiderind

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Bernaise

Rinderfiletmedaillons mit Kräutern gratiniert

Rinderfilet Wellington

Zarter Kalbsbraten in leichter Rahmsauce

Gefüllte Kalbsbrust

Knusprig gebratene Kalbshaxe

Züricher Kalbsgeschnetzeltes in Champignonrahm

Zartes Schweinefilet im Wirsingmantel

Zartes Schweinefilet im Blätterteigmantel

Schweinefiletmedaillons in Champignonrahm

Lammkoteletts mit Rosmarin gebraten

Gebratene Lammkeule oder gefüllte Lammschulter

Aus dem Münsinger Stadtwald: Zarter Rehbraten

Frisch gebratene Edelfische in Safransauce

Ganze gebratene Pute mit Honig glasiert

Truthahnmedaillons im Käsemantel mit Tomatenconfit

Truthahnmedaillons in Currysauce mit gebratenen Früchten und Kokosflocken

Frisch aus dem Ofen: Bauernente mit Äpfeln gefüllt

Knusprig gebratener Steingebirger Landgockel



Auswahl für Ihr Dessertbuffet

Lauwarmer Schokokuchen

Weißes Schokoladenparfait mit warmen Kirschen

Zwetschgenhalbgefrorenes

Nuss-Nougat-Halbgefrorenes

Saisonaler Eisgugelhupf

Bremelauer Joghurtmousse mit Früchten

Pochierte Krem Karamel

Charlotte mit Orangenmousse

Mousse au chocolat

Quarkmousse

Gebackene Apfelküchle mit Zimtzucker und Vanillesoße

Aprikosenpfannkuchen mit Quark und Streusel

Flammierte Früchte mit Crêpes

Rote Grütze mit Vanillesoße

Hausgemachter Apfelstrudel

Käseauswahl vom Brett mit Trauben und Chutney

Salat von frischen Früchten

.... was Sie sonst noch wissen sollten.....

Gerne servieren wir auch zu fortgeschrittener Stunde noch etwas für den kleinen Hunger, ebenso bieten wir auch hausgemachte Kuchen an.

Wenn es zu spät für die Heimfahrt wird, fallen Sie doch gleich bei uns ins Bett! Unsere 43 Hotelzimmer, alle mit Du/WC/Kabel-TV/Telefon ausgestattet, lassen Sie ohne Heimfahrstress friedlich einschlafen und morgens verwöhnen wir Sie mit vielen frischen Leckereien von unserem Landfrühstücksbüffet.

Apropos spät: Unsere Mitarbeiter verwöhnen Sie gerne auch nach 23:30 Uhr mit der gewohnten Freundlichkeit, wir berechnen pro Mitarbeiter und Stunde ab 23:30 Uhr 49,00 €, ab 3 Uhr berechnen wir 84,50 €. Aufräumarbeiten berechnen wir pro Mitarbeiter je angefangene ½ Stunde ab 24,00 € je nach Uhrzeit.
Es werden immer mindestens zwei Mitarbeiter bis zum Schluss da sein.

Unser Cateringservice liefert natürlich auch zu Ihnen nach Hause, in die Firma oder an den Ort, den Sie sich zum Feiern ausgesucht haben!

Wir sind gerne bei der Suche nach Künstlern für Ihr Fest behilflich, ob Musik, Zauberei oder Comedy, fragen Sie uns!

Mitbringen von Speisen und Getränken. Darüber müssen wir sprechen. Wir bieten einen Komplettservice an, das heißt wir möchten nicht das Gäste Speisen (außer Kuchen) selbst mitbringen, dafür haben wir eine ausgezeichnete Küche.

Auch Wein, Schnaps etc. haben wir genug im Keller- dies müssen Sie nicht mitbringen.

Wir freuen uns, wenn Sie uns die Gästeanzahl 3 Tage vor Ihrem Fest mitteilen. Diese Zahl dient uns als Berechnungsgrundlage!

Wir würden uns sehr freuen, Sie und Ihre Gäste in unserem Haus verwöhnen zu dürfen.

Familie Autenrieth und alle Mitarbeiter

Preise, die Sie noch wissen sollten:

Blumen vom Floristen

Für Ihre perfekte Tischdekoration ist bei uns Frau Fetzer von Fetzer Floristik in Meidelstetten Ansprechpartnerin Nummer eins.

Sie können die Dekoration aber auch gerne selber mitbringen.

Im Herrmannsaal und im Max-Kommerell- Zimmer können wir Ihnen runde Tische anbieten. Hierfür berechnen wir einen Aufpreis von 17,00 € pro Tisch.

Für eine Farblichtspotbeleuchtung berechnen wir 13,00 € pro Strahler

Gerne stellen wir Ihnen Stuhlhussen in Champagner zur Verfügung. Pro Stuhlhusse fallen 6,50 € Miete an. Dies beinhaltet das Auf- und Abziehen der Husse sowie die Reinigung.

Kaffeegedeck für die Kuchentafel werden pro Gedeck mit 9,50 € berechnet.

Dies beinhaltet Heißgetränke ohne Limit. Speisen werden separat berechnet.

Sollten Sie noch einen Tipp benötigen was Ihre Kuchenauswahl betrifft:

Wir können das Café Moritz in Münsingen, die Bäckerei Glocker in Gomadingen und das Lagerhaus in Dapfen empfehlen.

Diese Preise sind bis 31.12.2024 gültig. Alle anderen Preise verlieren hiermit ihre Gültigkeit. Die abgedruckten Preise sind inklusive der aktuell gültigen Mehrwertsteuer, bei Änderungen dieser können sich Preisänderungen ergeben. Ebenfalls kann es aufgrund der aktuellen Preisinstabilität zu Preisabweichungen kommen.

Für Druckfehler keine Haftung.

Unsere Räume zum Feiern:

Zirbenstube

(Raummiete 100,00 bei einem Umsatz bis 1.200,00 €)
bis 20 Personen

Marktplatzzimmer

(Raummiete 100,00 bei einem Umsatz bis 1.200,00 €)
bis 24 Personen

Max-Kommerell-Zimmer (Raummiete 140,00)

bis 35 Personen

Kleiner Herrmannsaal (Raummiete 180,00)

bis 70 Personen

Großer Herrmannsaal (Raummiete 280,00)

bis 130 Personen

Albflug-Raum (Raummiete 240,00)

45 Personen

Catering:

Zehntscheuer Münsingen

bis 130 Personen

Hofgut Uhenfels

bis 100 Personen

Bei Ihnen zu Hause oder in Ihrem Garten