

## Menüvorschläge Herbst / Winter – 2018/2019



Wir wünschen unseren Gästen viel Spaß beim Ausschauen und eine schöne Feier in unseren Räumen!!  
Familie Gärtner und Mitarbeiter

### Das traditionelle Wintermenü:

Bunt gemischte Blattsalate  
mit gebratenen Kräuterseitlingen  
\*\*\*

Knusprig gebratene Gänsekeule  
mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödel  
\*\*\*

Hausgemachter Apfelstrudel  
mit Vanillerahmeis

€ 32,00

### Das klassische Wintermenü:

Champignonrahmsüppchen  
\*\*\*

Rinder- und Schweinefiletmedaillons  
unter der Kräuterkruste  
mit Gemüse, Spätzle, Kroketten  
und buntem Salatteller  
\*\*\*

Hausgemachtes Tobleroneparfait  
mit warmen Kirschen  
€ 32,00

### Schwäbisches Menü

Kartoffelsuppe mit Backerbsen  
\*\*\*

Geschmorte Ochsenbäckle in Trollinger Soße  
mit Gemüse, Spätzle, Kroketten und Salatteller  
\*\*\*

Apfelkühle mit Vanilleeis

€ 29,00

### Das Rustikale Menü:

Maultaschensüppchen  
\*\*\*

Saftiger Schweinehals aus dem Steinofen  
mit Gemüse, Spätzle, Kroketten  
und Salatteller  
\*\*\*

Schokoeis mit Eierlikör

€ 24,00

### Das beliebte Wintermenü:

Grießklößchensuppe  
\*\*\*

Zürcher Kalbsrahmeschnetzeltes mit Gemüse,  
Kartoffelrösti, Spätzle und Salatteller  
\*\*\*

Birnenconfit mit Zimtsahne und Rahmeis

€ 29,80

### Wildmenü I:

Feldsalat mit Walnussdressing und Granatapfelkerne  
\*\*\*

Hirschrückensteak unter der Maronenkruste mit Gemüse,  
Haselnuß-Spätzle und Kroketten  
\*\*\*

Sehr feines Eierlikörpannacotta mit warmen Weichselkirschen

€ 36,00

### Gourmetmenü:

Hirschschinken mit Rucola  
und Kirschtomaten  
\*\*\*

Steinpilzcremesuppe  
\*\*\*

Rosa gebratene Entenbrust mit Kartoffelgratin  
und Gemüse  
\*\*\*

Ziegenkäse auf marinierter Mango mit  
Pinienkernen

€ 43,00

### Wildmenü II

Wildkraftbrühe mit Fleischklößchen  
\*\*\*

Wildschweinbraten in Wacholdersöbلة  
mit Apfelrotkohl und Knödel  
\*\*\*

Bananensalat auf Schokosoße mit Walnußeis

€ 29,80

### Wildmenü III:

Maronencremesüppchen  
\*\*\*

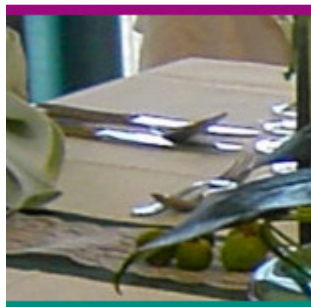
Scheiben von der Hirschkalbskeule  
mit frischem Marktgemüse,  
Spätzle und Kroketten  
\*\*\*

Mousse au Chocolat mit Früchten

€ 29,00



HOTEL  
Restaurant GÄRTNER



### zum Sektempfang:

### Unsere Weinempfehlung:

#### Weissweine:

Dautel, Württem. Riesling	1 l Fl.	€ 17,00
Grantschen, Württem. Riesling	1 l Fl.	€ 16,00
Dürrenzimmern, Württem. Riesling	1 l Fl.	€ 16,00
Karl Karle, Ihringen, Grauer Burgunder, Baden	1 l Fl.	€ 18,00
Rivaner, Dürrenzimmern, Württem	¾ l Fl.	€ 14,00

#### Roséweine:

Karl Karle, Ihringer Vulkanfels, Baden Spätburgunder Weissherbst	1 l Fl.	€ 18,00
Dürrenzimmern Württemberg, Weissherbst	1 l Fl.	€ 16,00

#### Rotweine:

Dautel, Württemberg Trollinger	1 l Fl.	€ 18,00
Grantschen, Wildenberg, Württemberg Trollinger mit Lemberger	1 l Fl.	€ 16,00
Dürrenzimmern, Württemberg Trollinger mit Lemberger	1 l Fl.	€ 16,00
Waldulmer, Baden, Spätburgunder trocken	1 l Fl.	€ 16,00
Navarra, Crianza, Spanien	1 l Fl.	€ 16,00
Flasche Teinacher Gourmet	0,75 l Fl.	€ 4,50

Sekt Hausmarke weiß & rosé 0,7 l € 18,00 /Fruchtsecco von der Heimat 0,7 l € 16,00  
Käsegebäck € 1,00/Stück oder Canapes gemischt (ab mind. 30 St.) € 2,90/Stück  
oder Fruchtspieße € 1.50/Stück (ab mind. 20 St.)

Kaffeegedeck pro Person € 6,50

(beinhaltet Kaffee, Tee, Kakao satt + Kuchen schneiden & und Tellerreinigung)

WIR BITTEN SELBSTGEBACKENE KUCHEN NUR IN VERSCHLOSSENEN KUCHENCONTAINER ODER  
KUCHENKARTONS MIT DEM GESELLSCHAFTSNAME VERSEHEN ABZUGEBEN.

Ca. 2 Wochen vor Ihrer Feier,  
bitten wir um **telefonische 07031 7456**  
Terminvereinbarung zur Menübesprechung.

Sonntag für Gesellschaften bis 18.00h geöffnet.

Nachmittagskaffee ab einer  
Mindestpersonenanzahl möglich.

Wir bitten Sie die angegebenen Ablaufzeiten,  
Veranstaltungsbeginn-, dauer- & Ende einzuhalten

Ab 1.00h Nacht entsteht eine  
Servicepauschale von € 40,00/pro angefangener Stunde.

Gerne informieren wir Sie im Rahmen der  
Menübesprechung über die in den Speisen enthaltenen  
Allergene.

**Hotel Restaurant Gärtner GmbH Römerstrasse 29**  
**71088 Holzgerlingen**  
Tel. 07031 7456 Fax 07031 745700  
[info@hotel-gaertner.de](mailto:info@hotel-gaertner.de)  
[www.hotel-gaertner.de](http://www.hotel-gaertner.de)

### Herbst-/Winterbuffet 2018/2019:

ab 40 Personen

Auswahl an Räucherfischen mit Meerrettichsahne

gebratenes Gemüse

Entenbruststreifen mit Balsamicocreme

Im Wachholder geräucherter Hirschschinken

Brotkorb, Schmalz u. Butter

reichhaltiges Salatbuffet

Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse

(bitte entscheiden Sie sich für 2 Fleischhauptgänge☺)

Feiner Hirschkalbsbraten oder

Zartes Zürcher Kalbsgeschnetzeltes oder

Nach Hausrezept eingelegter Sauerbraten

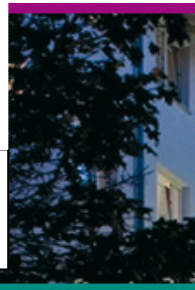
Fischfilet mit Kartoffeln

mit Gemüseplatte, Apfelrotkohl, Spätzle,

Kroketten und Kartoffelgratin

Auswahl an kalten und warmen Desserts

pro Person € 42,00 mit Käseplatte € 46,00



**Grundlage der Berechnung unserer Speisen,  
ist die Personenzahl, die Sie uns 2 Tage vor  
Ihrer Feier anmelden!!!!!!!**

**HOTEL Restaurant GARTNER**

