

## Menüvorschläge Herbst / Winter – 2020/2021



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

€ 33,00

### Das klassische Wintermenü:

Champignonrahmsüppchen  
\*\*\*

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

Hausgemachter Eisguglhupf (Eisparfait)  
mit warmen Kirschen

€ 33,00

### Schwäbisches Menü

Kartoffelsuppe mit Backerbsen  
\*\*\*

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

Apfelküchle mit Vanilleeis

€ 34,00

### Das Rustikale Menü:

Maultaschensüppchen  
\*\*\*

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

Schokoeis mit Eierlikör

€ 30,00

### Das beliebte Wintermenü:

Grießklößchensuppe  
\*\*\*

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

Birnenconfit mit Zimtsahne und Rahmeis

€ 32,00

### Wildmenü I:

Feldsalat mit Walnussdressing und Granatapfelkerne  
\*\*\*

Rehrücken im Heuduft mit Gemüse,  
Haselnuß-Spätzle und Kroketten  
\*\*\*

Sehr feine Eierlikörpannacotta mit warmen Weichselkirschen

€ 39,00

### Gourmetmenü:

Hirschschinken mit Rucola  
und Kirschtomaten  
\*\*\*

Steinpilzcremesuppe  
\*\*\*

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

Glühweinzwetschgen mit Rahmeis

€ 46,00

### Wildmenü II

Wildkraftbrühe mit Fleischklößchen  
\*\*\*

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

Kirsch-Streusel-Röster frisch aus dem  
Steinofen mit cremigem WalnuÙeis

€ 32,00

### Wildmenü III:

Klare Tomatenbrühe mit Markklößchen  
\*\*\*

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

Mousse au Chocolat mit Früchten

€ 32,00



HOTEL  
Restaurant GÄRTNER



## Unsere Weinempfehlung:

### Weissweine:

Karl Karle, Ihringen,  
Grauer Burgunder, Baden 1 l Fl. € 18,00

Dürrenzimmern, Württemberg,  
Blanc de noir, Weisser Lemberger ¾ l Fl. € 15,00

Aufricht, Baden, Seehas ¾ l Fl. € 26,00

Rivaner, Dürrenzimmern, Württem ¾ l Fl. € 12,00

### Roséweine:

Karl Karle, Ihringer Vulkanfelsen, Baden  
Spätburgunder Weissherbst 1 l Fl. € 18,00

Dürrenzimmern, Württemberg  
Lemberger, Weisherbst 1 l Fl. € 16,00

### Rotweine:

12 e Mezzo, Italien,  
Primitivo del Salento ¾ l Fl. € 17,00

Dürrenzimmern, Württemberg, Cellarius  
Lemberger QbA trocken ¾ l Fl. € 18,00

Waldulmer, Baden,  
Spätburgunder trocken 1 l Fl. € 16,00

Navarra, Crianza, Spanien 1 l Fl. € 15,00

Flasche Teinacher Gourmet 0,75 l Fl. € 4,50

## zum Sektempfang:

Sekt Hausmarke weiß & rosé 0,7 l € 19,00 /Fruchtsecco von der Heimat 0,7 l € 19,00  
Käsegebäck € 1,00/Stück oder Canapes gemischt (ab mind. 30 St.) € 2,90/Stück oder  
Fruchtspieße € 1.50/Stück (ab mind. 20 St.) Flasche Teinacher Gourmet 0,75 l € 4,50

## KAFFEEGEDECK:

pro Person € 8,50 - beinhaltet Kaffee, Tee, Kakao satt + Kuchen schneiden & und Tellerreinigung)

**ZUR ZEIT MIT MASKE ANS KUCHENBUFFET UND EINWEGHANDSCHUH WIRD VON UNS GESTELLT.**

Zur Zeit sind wir angehalten dass die Backwaren wenn möglich von gewerblichen Betrieben kommen, sollten Sie unbedingt Ihre eigenen gebackenen Kuchen/Torten mitbringen erlauben wir uns ggf. eine Rückstellprobe zu nehmen.

**DIE INS HAUS EINGEBRACHTEN BACKWAREN MÜSSEN AUF JEDEN FALL IN GESCHLOSSENEN KUCHENBEHÄLTERN/ KUCHENKARTONS/ FESTE VERPACKUNGEN ABGEGEBEN WERDEN BESCHRIFTET MIT DEM**



**AUS AKTUELLEM ANLASS  
BIETEN WIR ZUR ZEIT  
KEINE BUFFETS AN  
- SOLLTE SICH  
DIE SACHLAGE ÄNDERN,  
STELLEN WIR IHNEN INDIVIDELLE  
BUFFETS ZUSAMMEN!**

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 0.00h 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)

Gerne leihen wir zu Sonderpreisen für  
Gesellschaften im Haus folgendes aus:  
KLAVIER € 40,00  
BEAMER € 40,00  
MUSIK/LAUTSPRECHERANLAGE € 40,00  
ZUM ANSCHLIESSEN AN LAPTOPS,  
SMARTPHONES etc.

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

