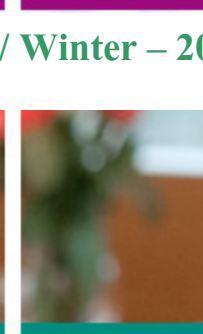


Menüvorschläge Herbst / Winter – 2020/2021



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

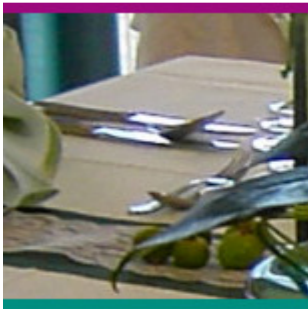
Scheiben von der Hirschkalbskeule
mit frischem Marktgemüse,
Spätzle und Kroketten

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
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!!!!!!!!!!

