

Menüvorschläge Herbst / Winter – 2021/2022



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

€ 36,00

Das klassische Wintermenü:

Champignonrahmsüppchen

Rinder- und Schweinefiletmedaillons
unter der Kräuterkruste
mit Gemüse, Spätzle, Krokette
und buntem Salatteller

Glühweinzwetschgen mit gebraten Mandeleis

€ 35,00

Schwäbisches Menü

Maultaschensuppe

Schweinefiletmedaillons & Zwiebelrostbraten vom Grill
mit Spätzle, Krokette, Jus, Rahmsöße,
frisches Marktgemüse und Salatteller

Apfelkuchle mit Vanilleeis

€ 34,00

Das Rustikale Menü:

Kartoffelsuppe mit Backerbsen

Saftiger Kalbshals aus dem Steinofen
mit Gemüse, Spätzle, Krokette
und Salatteller

Schokoëis mit Eierlikör

€ 32,00

Das beliebte Wintermenü:

Grießklößchensuppe

Zürcher Kalbsrahmeschnetzeltes mit Gemüse,
Kartoffelrösti, Spätzle und Salatteller

Birnenconfit mit Zimtsahne und Rahmeis

€ 33,00

Wildmenü I:

Feldsalat mit Walnussdressing und Granatapfelkerne

Rehrücken im Heuduft mit Gemüse,
Haselnuß-Spätzle und Krokette

Sehr feine Eierlikörpannacotta mit warmen Weichselkirschen

€ 42,00

Gourmetmenü:

Hirschschinken mit Rucola
und Kirschtomaten

Steinpilzcremesuppe

Rosa gebratene Entenbrust mit Kartoffelgratin
und Gemüse

Glühweinzwetschgen mit Rahmeis
€ 48,00

Wildmenü II

Wildkraftbrühe mit Fleischklößchen

Wildschweinbraten in Wacholdersöße
mit Apfelrotkohl und Knödel

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

€ 33,00

Wildmenü III:

Klare Tomatenbrühe mit Markklößchen

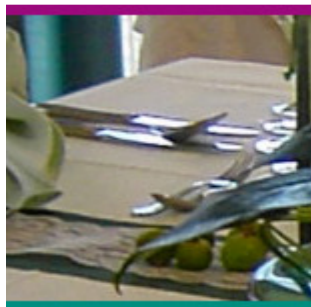
Scheiben von der Hirschkalbskeule
mit frischem Marktgemüse,
Spätzle und Krokette

Mousse au Chocolat mit Früchten

€ 34,00



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:

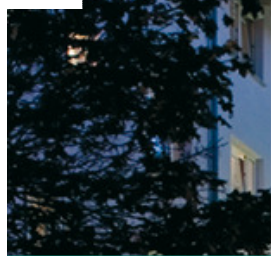
Karl Karle, Ihringer Vulkanfels, Baden Spätburgunder Weissherbst	1 l Fl.	€ 18,00
Dürrenzimmern, Württemberg Lemberger, Weisherbst	1 l Fl.	€ 16,00

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

(Getränke-Preise solange gültig bis neue erscheinen!)

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



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 GESELLSCHAFTSNAMEN!



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 Mindestpersonenzahl 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:
KLAUIER € 40,00
BEAMER € 40,00
MUSIK/LAUTSPRECHERANLAGE € 40,00
ZUM ANSCHLIESSEN AN LAPTOPS, SMARTPHONES etc.