



### Menü für jeden Anlass:

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle  
\*\*\*

Kalbsschnitzel mit feinem  
ChampignonrahmsöÙle  
mit Gemüse, Spätzle, Kroketten und  
Salatteller  
\*\*\*

Marinierte Gartenbeeren  
mit Vanille-Panna-Cotta  
€ 34,00

### Leichtes Menü:

Bunt gemischte Blattsalate  
mit gebratenen Kräuterseitlinge  
\*\*\*

Gebratene Maispouardenbrust  
in KräutersöÙle  
mit Gemüseauswahl, Pommes  
Dauphines und feinen Nudeln  
\*\*\*

Joghurtmousse auf Himbeermark  
mit marinierten Früchten  
€ 36,00

### Klassisches Menü:

Feines Steinpilzrahmsüppchen  
\*\*\*

Rinder- und Schweinefiletmedaillons unter der Rucolakruste  
auf BurgundersoÙe mit Gemüse, Spätzle, Kroketten und Salatteller  
\*\*\*

Glasierte Pfirsichspalten mit hausgemachtem Schmandeis  
€ 37,00

### Fischmenü:

Blattsalate im Apfel-Balsamicodressing mit gebratenem Rotbarbenfilet  
\*\*\*

Cremesüppchen vom Lachs  
\*\*\*

Gebratenes Zanderfilet auf Pfifferlingsrisotto und Sommergemüse  
\*\*\*

Geeistes Champagnersüppchen mit Passionsfruchtsorbet  
€ 54,00

### Das besondere Sommermenü:

Rucola-Tomatensalat mit gebratenen Champignons  
\*\*\*

Feines Kalbsfilet mit hausgemachter Bärlauchbutter  
auf glasiertem Gemüse mit Spätzle, RahmsöÙe und Herzoginkartoffeln  
\*\*\*

Hausgemachte Eistorte mit Früchten auf HimbeersoÙe  
€ 49,00

Gültig ab 01.07.2022

Ferner bereiten wir für Sie:  
Fischmenüs, Spanferkelessen,  
vegetarische Menüs zu -...sprechen  
Sie uns an.

Seit über 28 Jahren sind wir Ihr zuverlässige  
Partner wenn es rund ums Feste feiern geht –  
all unsere Erfahrung und die Vielseitigkeit unseres  
Hauses werden dazu beitragen,  
dass Ihr Fest ein unvergessenes Ereignis wird..

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim auswählen und  
eine schöne Feier in unseren Räumen.  
Familie Gärtner und Mitarbeiter

### Feinschmecker-Menü 2022

Gebratene Wachtel an marinierten Pfifferlingen  
\*\*\*

Karotten-Ingwersüppchen  
\*\*\*

Zarter Kalbsrücken in CognacrahmsöÙe  
mit Zuckerschoten-Tomatengemüse,  
Spätzle und Pommes Dauphines  
\*\*\*

Crème brûlée mit FruchtsoÙe und Mango grütze

Menü: Suppe–Hauptgang–Dessert € 39,50  
Menü: Vorspeise–Hauptgang–Dessert € 44,00  
Menü: 4-Gang € 49,00

### Schwäbische Leibspeis:

Rinderkraftbrühe mit Maultaschenstreifen  
\*\*\*

Schweinefiletmedaillons & Zwiebelrostbrätle vom  
Grill mit Spätzle, Kroketten, Jus,  
ChampignonrahmsöÙe, frischem Marktgemüse  
und Salatteller  
\*\*\*

Hausgemachter Eisguglhupf mit Früchten  
und HimbeersoÙe  
€ 35,00

## Unsere Weinempfehlung:

### Weissweine:

Karl Karle, Ihringen,  
Grauer Burgunder, Baden 1 l Fl. € 21,00

Dürrenzimmern, Württemberg,  
Blanc de noir, Weisser Lemberger ¾ l Fl. € 19,00

Seehas, Baden Aufricht ¾ l Fl. € 29,00

Rivaner, Dürrenzimmern, Württem ¾ l Fl. € 19,00

Vitas dal 1907, Friaul, Pinot Grigio ¾ l Fl. € 19,00

### Roséweine:

Karl Karle, Ihringer Vulkanfelsen, Baden  
Spätburgunder Weissherbst 1 l Fl. € 21,00

Dürrenzimmern, Württemberg  
Lemberger, Weisherbst 1 l Fl. € 19,00

### Rotweine:

12 e Mezzo, Italien,  
Primitivo del Salento ¾ l Fl. € 19,00

Dürrenzimmern, Württemberg, Cellarius  
Lemberger QbA trocken ¾ l Fl. € 19,00

Waldulmer, Baden,  
Spätburgunder trocken 1 l Fl. € 19,00

Bodega LAN S.A. Fuenmayor,  
Rioja, Crianza ¾ l Fl. € 22,00

Flasche Teinacher Gourmet ¾ l Fl. € 4,90

### Wir empfehlen uns für:

Gut und gemütlich Essen gehen. Regionale & internationale Küche.

Für Feiern aller Art im Haus bis zu 150 Personen. / Ausser Haus Veranstaltungen.

Geburtstag, Taufe, Kommunion, Konfirmation, Hochzeit, Jubiläum, Silber- und goldene  
Hochzeit Geschäftsessen, Tagungen, Versammlungen

Für jede Gesellschaft den passenden Raum.

Für jeden Geschmack das passende Menü oder Buffet.

Schönes Ambiente in allen Räumen- ein immer liebevoll dekoriertes Haus.

**Hotel Restaurant Gärtner GmbH Römerstrasse 29 71088 Holzgerlingen**  
Tel. 07031 7456 info@hotel-gaertner.de / www.hotel-gaertner.de



### zum Sektempfang:

Sekt Hausmarke weiß & rosé 0,7 l € 19,00 /Fruchtsecco von der Heimat 0,7 l € 19,00  
Käsegebäck € 1,50/Stück oder Canapes gemischt (ab mind. 30 St.) € 3,50/Stück  
oder Fruchtspieße € 2,50/Stück (ab mind. 20 St.)

### Kaffegedeck:

pro Person € 9,50 - (beinhaltet Kaffee, Tee, Kakao satt + Kuchen schneiden & Tellerreinigung)  
**WIR BITTEN SIE AUF JEDEN FALL SELBSTGEBACKENE KUCHEN NUR IN VERSCHLOSSENEN  
KUCHENCONTAINER ODER KUCHENKARTONS MIT DEM GESELLSCHAFTSNAME  
VERSEHEN ABZUGEBEN.**



### Kalt- warmes SOMMERBUFFET 2022

(ab mindestens 40 Erwachsene)

Sommersalat mit Schafskäse

Edelfischplatte mit Sahnemeerrettich

Melonenschiffchen mit Schinken

Tomatenscheiben mit Mozzarella

Brotsalat mit geröstetem Steinofenbrot Tomatenwürfel...

reichhaltiges Salatbuffet

Brot mit Kräuterquark, Dippes & Butter

Feines Champignonrahmsüppchen

Bitte wählen Sie 2 Hauptgänge aus:

Maispouardenbrust auf der Haut gebraten

oder

Schweinefiletmedaillons

oder

Kleine Zwiebelrostbrätle vom Grill

oder

Frischfischfilet

Spätzle, Kroketten, Kräuterkartoffeln  
und Marktgemüse

Erfrischendes Dessertbuffet

**BUFFETPREIS PRO PERSON € 49,00**

Käseplatte mit Früchten, Brot und Butter  
(weich- und Schnittkäse mit Steinofenbrot, Früchten und Butter)

**BUFFET MIT KÄSEPLATTE t € 52,00**

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.

Für Gesellschaften die auf  
Extra Räume wert legen die Gästeanzahl  
aber unter 25 Personen ist, wird eine  
Raummiete fällig.



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 mind. die Personenzahl, die Sie  
uns 2 Tage vor Ihrer Feier anmelden.**