



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

Das traditionelle Wintermenü:

Bunt gemischte Blattsalate
mit gebratenen Kräuterseitlingen

Knusprig gebratene Gänsekeule
mit Apfelrotkohl und Kartoffelknöde

Hausgemachter Apfelstrudel
mit Vanillerahmeis
€ 39,00

Das klassische Wintermenü:

Feines Champignonrahmsüppchen

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

Hausgemachter Eisguglhupf
mit Kirschen
€ 38,00

Schwäbisches Leibspeis

Rinderkraftbrühe mit Maultaschenstreifen

Schweinefiletmedaillons & Zwiebelrostbrätle vom
Grill mit Spätzle, Kroketten, Jus,
Champignonrahmsoße,
frisches Marktgemüse und Salatteller

Hausgemachte Apfelküchle mit Vanillerahmeis
€ 36,00

Das Rustikale Menü:

Kartoffelsuppe mit Backerbsen

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

Schokoeis mit Eierlikör
€ 35,00



Gourmetmenü:

Hirschschinken mit Rucola
und Kirschtomaten

Steinpilzcremesuppe

Rosa gebratene Entenbrust mit
Kartoffelgratin und Gemüse

Glühweinzwetschgen mit Rahmeis
€ 52,00

Das beliebte Wintermenü:

Griessklößchensuppe

Zürcher Kalbsrahmgchnetzeltes mit
Gemüse,
Kartoffelrösti, Spätzle und Salatteller

Birnenconfit mit Zimtsahne und Rahmeis
€ 36,00

Wildmenü I:

Feldsalat mit Walnussdressing und Granatapfelkerne

Rehrücken im Heuduft mit Gemüse,
Haselnuß-Spätzle und Kroketten

Sehr feine Eierlikörpannacotta
mit warmen Weichselkirschen
€ 46,00

Wildmenü II

Wildkraftbrühe mit Fleischklößchen

Wildschweinbraten in Wacholdersöbtle
mit Apfelrotkohl und Knödel

Kirsch-Streusel-Röster frisch aus dem
Steinofen mit cremigem Walnußeis
€ 35,00

Wildmenü III:

Klare Tomatenbrühe mit
Markklößchen

Scheiben von der
Hirschkalbskeule
mit frischem Marktgemüse,
Spätzle und Kroketten

Mousse au Chocolat mit
Früchten
€ 38,00



Gültig ab 01.11.2022

Unsere Weinempfehlung:

Weissweine:

Karl Karle, Ihringen, Grauer Burgunder, Baden	1 l Fl. € 21,00
Ellwanger, Riesling Württemberg	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 € 1,80/Stück oder Canapes gemischt (ab mind. 30 St.) € 3,80/Stück
oder Fruchtspieße € 2,80/Stück (ab mind. 20 St.)

Kaffegedeck:

pro Person € 9,50 - (beinhaltet Kaffee, Tee, Kakao satt + Kuchen schneiden & Tellerreinigung)
BEI TRAUERFEIERN :pro Person € 11,00 (beinhaltet Raum, Servicekraft/Deko/Kaffee, Tee, Kakao
satt + Gebäck schneiden und Tellerreinigung)
**WIR BITTEN SIE AUF JEDEN FALL SELBSTGEBACKENE KUCHEN NUR IN VERSCHLOSSENEN
KUCHENCONTAINER ODER KUCHENKARTONS MIT DEM GESELLSCHAFTSNAME
VERSEHEN ABZUGEBEN.**



Kalt- warmes WINTERBUFFET 2022/2023

(ab mindestens 40 Erwachsene)

Rosa gebratenes Roastbeef
Wachholdergeräucherter Hirschschenkel
Räucherfischauswahl
Brotsalat mit Tomaten
Reichhaltiges Salatbuffet

Kartoffelsuppe mit Backerbsen

Hirschkalbsbraten, Maishänchenbrust,
Frisches Fischfilet pochiert,
Spätzle, Kartoffelgratin,
Petersilienkartoffeln,
Gemüseauswahl

Abwechslungsreiches Dessertbuffet

Preis pro Person € 49,00

Mit Käseplatte Preis pro Person € 54,00



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
Mindestpersonenzahl möglich.

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

Ab 0.00h Nacht entsteht eine
Servicepauschale von € 60,00/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.**