



Menüvorschläge Frühjahr-Frühsummer 2024

Menü:

Vorspeisesalatteller
mit gebratenen Champignons

Kalbshals aus dem Steinofen
mit Spätzle, Kroketten und Gemüse

Erdbeer-Rhabarber-Grütze
mit Erdbeersorbet
€ 42,00



Schwäbisches Festmenü

Maultaschensuppe

Rahmschnitzel vom Kalb mit Gemüse,
Spätzle, Kroketten und Salatteller

Fruchtsalat mit Mövenpick Eis
und Fruchtsoße
€ 38,00

Unser Klassiker unter den Menüs- kommt immer gut an:

Feines Spargelcremesüppchen mit Einlage

Rinder- und Schweinefiletmedaillons unter der Kräuterkruste auf Soßenspiegel
mit Spätzle, Kroketten, frischem Marktgemüse und buntem Salatteller

Marinierte Erdbeeren im eigenen Mark mit cremiger Panna Cotta und Rahmeis
€ 42,00

Mit diesem Menü werden Sie Ihre Gäste begeistern !

Feinschmecker-Menü 2024

Variation von Edelfischen mit Dipp & Blattsalaten in Balsamicodressing

Leichte Lauchcremesuppe

Mit Frischkäse gefüllte Maispouardenbrust auf Kräutersauce
mit Spargel-Zuckerschoten-Gemüse, Pommes Dauphines & Butternudeln

Mango-Mascarponecreme mit Mangowürfel und Walnusseis
€ 46,00 4-Gang **ohne Vorspeise € 36,00 mit Beilagensalat**

Schwäbische Leibspeis:

Flädlesuppe – Rinderkraftbrühe mit
Kräuterflädle

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

Marinierte Erdbeeren im eigenen Mark
mit cremigen Vanillerahmeis
€ 39,00

Das Frühjahrsmenü:

Gebratenes Rotbarbenfilet
an Salatbouquet

Lambraten aus dem Steinofen
in Thymianjus mit Kartoffelgratin
und Bohnengemüse

Fruchtsalat
mit hausgemachtem Sorbet
€ 37,00

Seit 30 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

Das besondere Menü – wird gerne für Konfirmation und Kommunion gewählt.

Beste Zutaten, aufwendige Zubereitung –
und schön angerichtet:

Feines Karotten-Ingwersüppchen

Blattsalate im Kräuterdressing
mit gebackenen Frühlingröllchen

Zartes Kalbsfiletmedaillon
mit Stangenspargel, Sc. Hollandaise & Kartoffeln

Erdbeervariation mit Erdbeer Panna-Cotta,
Mascarponecreme, marinierte Erdbeeren und Eis
€ 59,00 (ohne Suppe € 54,00)

Für echte Spargelliebhaber unser Spargelmenü

(während der Spargelsaison)

Klare Spargelbrühe mit Schnittlauch
oder feines Spargelcremesüppchen

Badischer Stangenspargel mit Kartoffeln,
Flädle, zerlassener Butter, Sc. Hollandaise,
gemischtem Schinkenteller und Lachsvariation

Erdbeeren Grand Marnier mit Vanillerahmeis
€ 44,00

zusätzlich mit gebratenen Schweinefilet-
und Rinderfiletmedaillons € 56,00

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

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

Roséweine:

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

Dürrenzimmern, Württemberg
Lemberger, Weissherbst 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

Verrenberger Verrenberg, Lemberger trocken
Fürst zu Hohenlohe Öhringen, ¾ l Fl. € 26,00

Schwörer Durbach, Baden,
Spätburgunder trocken 1 l Fl. € 19,00

Navarra, Crianza, Spanien 1 l Fl. € 19,00

Flasche Teinacher Gourmet ¾ l Fl. € 5,80

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 Holzgerling en
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.)

Kaffeegedeck pro Person € 9,50 (beinhaltet Kaffee, Tee, Kakao satt + Kuchen schneiden und Tellerreinigung)

**WIR BITTEN SELBSTGEBACKENE KUCHEN NUR IN VERSCHLOSSENEN KUCHENCONTAINER ODER
KUCHENKARTONS MIT DEM GESELLSCHAFTSNAME VERSEHEN ABZUGEBEN.**

Kalt- warmes FRÜHLINGSBUFFET 2024

(ab mindestens 40 Erwachsene)

Frühlingsalat mit Schafskäse

Edelfischplatte mit Sahnemeerrettich

Melonenschiffchen mit Schinken

Rosa gebratenes Rostbeef

Brotsalat mit geröstetem Steinofenbrot Tomatenwürfel...

reichhaltiges Salatbuffet

Brot mit Kräuterquark, Dipps & Butter

Feines Champignonrahmsüppchen

oder Spargelcremesüppchen

Bitte wählen Sie 2 Hauptgänge aus:

Maispouardenbrust auf der Haut gebraten

oder

Schweinefiletmedaillons

oder

Kleine Zwiebelrostbrätle vom Grill

oder

Frischfischfilet

Spätzle, Krokette, Kräuterkartoffeln
und Marktgemüsegemüse

Erfrischendes Dessertbuffet

BUFFETPREIS PRO PERSON € 52,00

Käseplatte mit Früchten, Brot und Butter

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

BUFFET MIT KÄSEPLATTE t € 56,00

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 € 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.**