



Menüvorschläge Frühjahr-Frühsummer 2026

Menü:

Vorspeisesalatteller
mit gebratenen Champignons

Kalbshals frisch aus dem Steinofen
mit Spätzle, Kroketten und Gemüse

Erdbeer-Rhabarber-Grütze
mit Erdbeersorbet
€ 43,00



Schwäbisches Festmenü

Maultaschensuppe

Rahmschnitzel vom Kalb mit Gemüse,
Spätzle, Kroketten und Salatteller

Fruchtsalat mit Mövenpick Eis
und Fruchtsoße
€ 41,00

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
€ 46,00

Mit diesem Menü werden Sie Ihre Gäste begeistern ! Feinschmecker-Menü 2026

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
€ 52,00 4-Gang **ohne Vorspeise € 42,00 mit Beilagensalat**

Schwäbische Leibspeis:

Flädlesuppe – Rinderkraftbrühe mit
Kräuterflädle

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

Marinierte Erdbeeren im eigenen Mark
mit cremigen Vanillerahmeis
€ 42,00

Das Frühjahrsmenü:

Gebratenes Frischfischfilet
an Salatbouquet

Lambraten aus dem Steinofen
in Thymianjus mit Kartoffelgratin
und Bohnengemüse

Fruchtsalat
mit hausgemachtem Sorbet
€ 41,00

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 Kräuter dressing
mit gebratenen Kräuterseitlinge

Zarter Kalbstafelspitz
mit Stangenspargel, Sc. Hollandaise & Kartoffeln

Erdbeervariation mit Erdbeer Panna-Cotta,
Mascarponecreme, marinierte Erdbeeren und Eis
€ 62,00 (ohne Suppe € 57,00)

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
€ 46,00

zusätzlich mit gebratenen Schweinefilet-
und Rinderfiletmedaillons € 59,00

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

Unsere Weinempfehlung:

Weissweine:

Weingut Jürgen Ellwanger, Riesling trocken, Württemberg 1 l Fl. € 19,00

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

Dürrenzimmern, Württemberg, Blanc de noir, Weisser Lemberger ¼ l Fl. € 19,00

Aufricht Seehas, Bodensee Baden Cuvee vom weißen Burgunder & Rivaner ¼ l Fl. € 32,00

Dürrenzimmern, Rivaner Württem ¼ l Fl. € 19,00

Vitas dal 1907, Friaul, Pinot Grigio ¼ l Fl. € 22,00

Roséweine:

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

Aufricht, Bodensee-Baden, Spätburgunder ¼ l Fl. € 32,00

Rotweine:

Aufricht, Bodensee-Baden, Spätburgunder + Carbernet Noir ¼ l Fl. € 39,00

12 e Mezzo, Italien, Primitivo del Salento ¼ l Fl. € 22,00

Dürrenzimmern, Württemberg, Cellarius Lemberger QbA trocken ¼ l Fl. € 22,00

Weingut Jürgen Ellwanger, Trollinger trocken, Württemberg 1 l Fl. € 19,00

Bodega LAN S.A. Fuenmayor, Rioja, Crianza ¼ l Fl. € 22,00

Flasche Teinacher Gourmet ¼ 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 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 € 1,90/Stück oder Canapes gemischt (ab mind. 30 St.) € 3,90/Stück
oder Fruchtspieße € 2,90/Stück (ab mind. 20 St.)

Kaffegedeck:

pro Person € 9,50 - (beinhaltet Kaffee, Tee, Kakao satt + Kuchen schneiden & Tellerreinigung)
BEI TRAUERFEIERN: pro Person € 11,50 (beinhaltet Raum, Servicekraft/Deko/Kaffee, Tee,
Kakao satt + Gebäck schneiden und Tellerreinigung)

Wir weisen Sie darauf hin: Aus hygienischen und organisatorischen Gründen können
mitgebrachte Kuchen, Torten und Gebäckstücke nur angenommen werden, wenn diese
in verschlossen Kuchenkartons oder Kuchencontainern aufbewahrt und mit dem Namen
der Gesellschaft beschriftet sind.

Kalt- warmes FRÜHLINGSBUFFET 2026

(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, Dippes & 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 € 58,00

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

BUFFET MIT KÄSEPLATTE t € 63,00



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.**