



## MENÜVORSCHLÄGE 2012

### Menü 1 € 16,90

Kraftbrühe mit Kräuterflädle

\*\*

„Das Beste“ von der Pute  
mit Pfeffersößle, Mischgemüse  
Spätzle und Pommes- frites

\*\*

Sahnequarkspeise mit Himbeeren

### Menü 2 € 17,90

Nudelsuppe mit Gemüsestreifen

\*\*

Krustenbraten an Biersößle  
mit deftigem Bayrisch Kraut  
und Semmelknödel

\*\*

Vanilleflan mit Karamellsoße

### Menü 3 € 18,90

Tomatencremsuppe  
mit Sahne und Brotcroutons

\*\*

Rindsroulade „Bürgerliche Art“  
mit Apfelrotkraut und Kartoffelknödel

\*\*

Fruchtsalat mit Zitroneneis

### Menü 4 € 19,90

Kraftbrühe mit Griesklösschen  
und Gemüsestreifen

\*\*

Schweinefiletspitzen „Züricher Art“  
mit Rösti und Champignonköpfen

\*\*

Rote Grütze mit Vanilleeis

### Menü 5 € 21,90

Unsere Kartoffel- Lauchsuppe  
mit Speckcroutons

\*\*

Gefülltes Schweinesteak „Cordon bleu“  
mit Pommes- frites und Salatteller

\*\*

Bananensplit mit Schokoladensöße  
und Vanilleeis

### Menü 6 € 21,50

Kraftbrühe mit Maultaschen  
und Schnittlauch

\*\*

Kalbsrahmbraten mit frischem Markt-  
gemüse und Butter Spätzle

\*\*

Vanilleeis mit warmer Schokosoße

### Menü 7 € 21,90

Eisbergsalat mit Tomaten, Ei  
und Tausend Island Dressing

\*\*

„Sieben Schwaben“ Teller  
Schweinelendchen mit Grilltomate  
und Käsespätzle

\*\*

Warmer Apfelstrudel  
mit Vanilleeis

### Menü 8 € 22,90

Frische Gemüsecremsuppe  
mit Sahne und Brotcroutons

\*\*

Bodenseefelchen und Zanderfilet  
gebraten mit Kräuterbutter  
dazu Kartoffeln und grünem Salat

\*\*

Hausgemachte Joghurtterrine  
mit marinierten Himbeeren

*Fragen Sie doch auch einmal nach unseren tollen All inclusive Arrangements*



## MENÜVORSCHLÄGE 2012

### Menü 9 € 23,90

Salatteller „California“  
mit Tausend Island Dressing  
\*\*

„Braumeisters Leibgericht“  
Zwiebelrostbraten mit Sauerkraut  
Maultasche und Kässpätzle  
\*\*

Hausgemachtes Grand Marnier Parfait  
mit Sauerkirschen und Sahne

### Menü 10 € 23,90

Kraftbrühe mit Brätklößchen  
und Backerbsen  
\*\*

Schweinefilet mit Käsebierkruste  
dazu frisches Marktgemüse  
und Kartoffelkroketten  
\*\*

Vanilleeis mit warmen Himbeeren  
und Sahne

### Menü 11 € 23,50

Jahreszeitliche Blattsalate  
mit gebackenen Champignons  
\*\*

Lachsfilet „Florentiner Art“  
an Schnittlauchsößle mit Blattspinat  
und Patnareis  
\*\*

Hausgemachtes Capuccinoparfait  
mit Eierlikörsoße und Kiwischeiben

### Menü 12 € 24,90

Fruchtige Honigmelone  
mit rohem Schincken  
\*\*

Rosa gebratenes Roastbeef  
mit Soße Bearnaise, Mandelbrokkoli  
und Macaire- Kartoffeln  
\*\*

„Oma Reses“ Eisgugelhupf  
mit frischen Früchten garniert

### Menü 13 € 27,90

Hausgeräuchertes Lachsfilet  
mit Reibeküchle und Blattsalaten  
\*\*

Lammrückenfilet in der Kräuterkruste  
mit Grilltomate, Bohnenbündel  
und Kartoffelgratin  
\*\*

Frische Ananas „Karibik“  
mit Rumkaramell und Vanilleeis

### Menü 14 € 27,90

Hausgemachte Spaghetti „Süß- Sauer“  
mit Wokgemüse und Shrimps  
\*\*

Barbarie Entenbrust rosa gebraten  
an Preisselbeersößle, dazu Brokkoli  
und Sahnepüree  
\*\*

Original Crepe Suzette  
mit Vanilleeis

### Menü 15 € 29,90 ab 30 Pers. möglich

Jahreszeitliche Blattsalate  
mit gebackenen Champignons  
\*\*

Zartes Rinderfilet im Brezelteig gebacken  
mit Sauce Choron mit frischem Marktge-  
müse  
\*\*

Dessertteller Max & Moritz

**Rabatt: Mit unserer neuen Kundenkarte erhalten Sie 2 % Sofortrabatt auf ALLES – Infos gibt hier bei uns !**