



Ihre Eventlocation am Bodensee

HOCHZEITEN, FAMILIENFEIERN UND FIRMENEVENTS

Einzigartig – unser Biergarten ist auf Wunsch komplett **überdacht** und **beheizt**!

Gerne organisieren wir für Sie Ihr ganz individuelles Fest, nach Ihren Wünschen, bis zu 300 Personen.

*Fragen Sie nach unseren
Menü- und Buffetvorschlägen
wie zum Beispiel:*



RUSTIKALES BRAUHAUS BUFFET

Großes Salatbuffet
mit zweierlei Dressings

Hauptgang

Paniertes Brauhaus schnitzel vom Schwein
Saftige Putensteaks
Grillhähnchen
Sparerips mit zweierlei Dips
Zander gebacken mit Sauce Remoulade
Schweinebraten an Dunkelbiersoße
Gefüllte Maultaschen mit Speck
Käsespätzle, Potato Wedges,
frisches Marktgemüse,
Rosmarinkartoffeln

Dessert

Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne

Preis 34,90 € pro Person
als all inklusive 67,90 € pro Person

All inklusive, bei einer Dauer von 7 Std., beinhaltet:
alkoholfreie Getränke, hausgebraute Biere,
Wein, Sekt, Kaffeespezialitäten,
Gedeckpreis für Kuchen, Tischwäsche

FEINSCHMECKER BUFFET

Großes Vorspeisenbuffet
mit Salatbuffet, hausgemachte Antipasti,
Räucherfischplatte und Serrano Schinken mit Melone

Hauptgang

Norwegisches Lachsfilet an Zitronenbutter
Schweinefiletmedaillons an Rahmsoße
Putensteak Toscana
Rumpsteak mit Kräutersenfkruste
Rinderfilet im Brezelteig
Entenbrustfilet á l'orange
Linguini mit Pesto, Kartoffelgratin,
Herzoginkartoffeln, hausgemachte Spätzle,
Basmati Reis, frisches Marktgemüse

Großes Dessertbuffet

mit hausgemachten Dessertspezialitäten

Preis 56,90 € pro Person
als all inklusive 89,90 € pro Person

All inklusive, bei einer Dauer von 7 Std., beinhaltet:
alkoholfreie Getränke, hausgebraute Biere,
Wein, Sekt, Kaffeespezialitäten,
Gedeckpreis für Kuchen, Tischwäsche

Ihr Gasthaus zum Genießen



MENÜVORSCHLÄGE

Menü 1

22,90 €

Tomatencremesuppe
mit Sahne und Brotroutons

...

„Das Beste“ von der Pute an Pfeffersöble,
mit Pfannengemüse und Pommes frites

...

Warmer Apfelstrudel
mit Vanilleeis und Sahne

Menü 2

23,90 €

Rinderkraftbrühe
mit Maultaschen und Gemüseeinlage

...

Schweinefiletspitzen „Züricher Art“
mit Champignons und Kartoffelrösti

...

Hausgemachtes Braumalz-Parfait
mit frischen Früchten

Menü 3

25,90 €

Gemischter Salatteller
„Reichenauer Art“

...

Gefülltes Schweinesteak „Cordon bleu“
mit Pommes frites

...

Bananensplit mit Schokoladensoße
und Vanilleeis

Menü 4

26,90 €

Rinderkraftbrühe
mit hausgemachtem Brätstrudel und Gemüseeinlage

...

„Sieben Schwaben Teller“

Schweinefiletmedaillons mit Champignon-Rahmsoße,
dazu hausgemachte Käsespätzle

...

Warme Apfelküchle mit Vanilleeis

Menü 5

27,90 €

Gourmet-Suppe „Lukullus“
Kokos-Curry-Rahmsuppe mit Rieblingschaum und
Kroepoek

...

Lachs- und Zanderfilet in Butter gebraten,
dazu neue Kartoffeln

...

Hausgemachte Panna cotta mit Himbeersoße

Menü 6

29,90 €

Bunte Blattsalate an Mango-Chili Dressing
mit gebratenen Garnelen

...

Max & Moritz Grillteller, 3erlei Steaks mit
Pfannengemüse, Kroketten und Kräuterbutter

...

Mousse au Chocolat
mit frischen Früchten

Menü 7

30,90 €

Allgäuer Käsesuppe
mit Sahnhaube, Brotroutons und Speck-Chip

...

Schwäbische Zwiebelrostbraten mit Bratensoße,
Röstzwiebeln und hausgemachte Käsespätzle

...

„Heiße Liebe“
Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Menü 8

33,90 €

Hausgebeiztes Lachsfilet
an bunter Salatgarnitur

...

Lammrückenfilet mit Kräutersenfkruste,
dazu Bohnenbündel und Macaire-Kartoffeln

...

Schokoladen Soufflé
mit Vanilleeis und Sahne