



## Wählen Sie selbst

### Backwaren

|   |        |
|---|--------|
| Brezel  | 1,40 € |
| Butterbrezel  | 1,80 € |
| Laugenstange  | 1,20 € |
| Laugenstange mit Butter   | 1,50 € |
| Laugenkonfekt   | 0,50 € |
| Laugenvitalbrötchen<br>mit Schwabenschmaus oder Kräuterfrischkäse | 2,30 € |
| 1/2 belegtes Brötchen   | 2,00 € |
| Teegebäck   | 1,50 € |
| Mini-Croissants natur   | 0,75 € |
| Mini-Fruchtplunder  | 1,00 € |
| Blechkuchen   | 2,00 € |
| Weitere Kuchenangebote auf Nachfrage                              |        |
| Apfel   | 0,80 € |



## Wählen Sie selbst

### Suppen und Eintöpfe

Wählen Sie sich aus den angebotenen Gerichten Ihre Highlights aus.  
Wir kalkulieren Ihnen dann gern Ihr persönliches Buffet

|  |        |
|--|--------|
| S1 - Vegetarische Flädlesuppe                                      | 2,40 € |
| S2 - Tomatencremesuppe   | 2,40 € |
| S3 - Badische Kartoffelsuppe und frischem Majoran                  | 2,40 € |
| E1 - Schwäbischer Linseneintopf von der Alblinse mit Saitenwürstle | 6,90 € |
| E2 - Gaisburger Marsch   | 4,90 € |

### Vorspeisen

Wählen Sie sich aus den angebotenen Gerichten Ihre Highlights aus.  
Wir kalkulieren Ihnen dann gern Ihr persönliches Buffet

|  |        |
|--|--------|
| V1 - Bunte Blattsalatvariation im Kräuterdressing            | 3,40 € |
| V2 - Salat von der Strauchtomate mit frischem Basilikum      | 2,40 € |
| V3 - Gurken Schmand Salat mit Schnittlauch                   | 2,40 € |
| V5 - Salat von der Alblinse                                  | 3,40 € |
| V7 - Badischer Wurstsalat mit Käsestreifen und Gurkenschnitz | 2,90 € |
| V8 - Schwäbischer Kartoffelsalat mit Gurkenschnitz           | 2,90 € |
| V9 - Schwarzwälder Schinken mit Essigemüse                   | 2,90 € |
| V10 - geräucherte Schwarzwaldforelle mit Sahne-Meerrettich   | 6,90 € |
| V11 - Ziegenfrischkäse auf Pumpernickel                      | 3,40 € |



## Wählen Sie selbst

### Hauptgänge

Wählen Sie sich aus den angebotenen Gerichten Ihre Highlights aus.  
Wir kalkulieren Ihnen dann gern Ihr persönliches Buffet

|  |         |
|--|---------|
| H1 - Waldpilze à la Creme mit Spinat-Weckknödel  | 8,90 €  |
| H2 - Schupfnudeln mit marktfrischem Gemüse   | 5,90 €  |
| H5 - Alblinsen-Süßkartoffel-Curry  | 8,90 €  |
| H7 - Krustenbraten vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein in Schwarzbiersauce mit handgemachten Spätzle   | 8,90 €  |
| H8 - Filettöpfele vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein in Champignonrahmsauce mit handgemachten Spätzle | 12,90 € |
| H9 - Badisches Schäufole mit Filderkraut und "sauren" Kartoffelrädle                                     | 8,90 €  |
| H13 - Fleischküchle mit Kartoffelsalat   | 8,90 €  |
| H14 - Alblinsen mit Spätzle und Saitenwürstle  | 8,90 €  |
| H-17 Schwäbische Maultaschen mit Zwiebelschmelze und Kartoffelsalat                                      | 6,90 €  |

### Dessertspezialitäten

Wählen Sie sich aus den angebotenen Gerichten Ihre Highlights aus.  
Wir kalkulieren Ihnen dann gern Ihr persönliches Buffet

|   |        |
|---|--------|
| D2 - Schwarzwälder Kirscheddessert              | 3,90 € |
| D3 - Kompott vom Bodenseeapfel mit Vanillesauce | 2,90 € |
| D6 - Ofenschlupfer                              | 4,90 € |



## Wählen Sie selbst

### Flammkuchenspezialitäten auf dem Steinofen

Unsere Flammkuchen haben eine Größe von 37/28 cm. Kalkulieren Sie bitte mit mindestens 0,7 Stück pro Person

|   |        |
|---|--------|
| FK1 - Flammkuchen "Schwarzwald" mit Schwarzwälder Schinken und Wildkräutern | 5,90 € |
| FK2 - Flammkuchen mit Ziegenkäse und Waldhonig                              | 5,90 € |
| FK3 - Flammkuchen mit Champignons und Lauchzwiebeln                         | 5,90 € |

### Fingerfood vegetarisch

Gern können Sie sich ab 30 Personen ihr Angebot selbst zusammenstellen

Unsere Empfehlung für einen Vorempfang mit späterem Menü oder Buffet 3-4 Teile pro Person.

Als alleinige Hauptspeise 6-8 Teile pro Person.

Unter 30 Personen wenden Sie sich bitte an Ihren Projektleiter.

|   |        |
|---|--------|
| F1 - Mini-Mozzarella mit Kirschtomaten und frischem Basilikum         | 2,00 € |
| F2 - Bruschetta mit marinierten Tomatenwürfeln und frischem Basilikum | 2,00 € |
| F3 - Kleine Zwiebel-Quiche  | 2,20 € |
| F4 - Bruschetta mit hausgemachtem Alblinsenaufstrich                  | 2,20 € |

### Fingerfood Käse

|   |        |
|---|--------|
| F6 - Herzhafte Flädleroulade gefüllt mit einer Frischkäsekräutercreme | 1,80 € |
| F7 - Allgäuer Käsesticks  | 2,00 € |
| F8 - Backsteinkäse auf Holzofenbrot                                   | 2,20 € |



## Wählen Sie selbst

### Fingerfood Fleisch

Gern können Sie sich ab 30 Personen ihr Angebot selbst zusammenstellen

Unsere Empfehlung für einen Vorempfang mit späterem Menü oder Buffet 3-4 Teile pro Person.

Als alleinige Hauptspeise 6-8 Teile pro Person.

Unter 30 Personen wenden Sie sich bitte an Ihren Projektleiter

|  |        |
|--|--------|
| F9 - Mousse vom Badischen Schäufole auf Äblerbrot      | 2,20 € |
| F10 - Rose vom Schwarzwälder Schinken auf Holzofenbrot | 2,00 € |
| F11 - Schwäbischer Wurstsalat                          | 2,00 € |

### Fingerfood Fisch

|   |        |
|---|--------|
| F16 - Mousse von der geräucherten Schwarzwaldforelle auf Holzofenbrot | 3,80 € |
|---|--------|

### Fingerfood Dessert

|                                |        |
|--------------------------------|--------|
| F20 - Opera Schnitte           | 1,80 € |
| F21 - Erdbeer-Himbeer-Schnitte | 1,80 € |
| F22 - Schoko-Krokant-Schnitte  | 1,80 € |