

Auswahl Catering



...vom Rind (aus der Region)

Zwiebelrostbraten	€ 14,50
Roast Beef mit Portweinjus (im ganzen rosa gebraten, muss vor Ort tranchiert werden)	€ 13,50
Sauerbraten	€ 8,50
Burgunderbraten	€ 8,50
Jägerbraten	€ 7,90
Rinderschmorbraten	€ 7,90
Rindsroulade	€ 9,50
Gemischter Braten (Rind + Schwein)	€ 7,50

...vom Schwein (aus Baden Württemberg)

Paprikabraten	€ 6,90
Schweinekrustenbraten	€ 6,90
Gegrillter Schweinebraten	€ 6,90
Spanferkelrollbraten	€ 8,90
Schweinelachsrolle mit Gehäck	€ 6,90
Kassler Kamm, gegrillt	€ 6,90
Gefüllter Schweinenacken mit Speck und Zwiebeln	€ 7,90
Schweinehaxe (Fließhaxe)	€ 6,90
...gibt's auch als Mini-Haxe	€ 4,50
Schäufele Portion (ca. 750g.)	€ 10,50
Schäufele Würfel (bei Buffet, ca. 350g.)	€ 5,90
Schaschlikspieß fix + fertig (1 Spieß ca. 200g)	€ 4,50
Schaschliktopf	€ 7,50
Fleischkäse mit Röstzwiebeln und Bratensoße	€ 8,50
Fleischkäse nur gegrillt	€ 5,90
Chili con Carne	€ 6,50
Pfannengyros (Schwein oder Pute)	€ 7,50

Schweinemedaillons/filet

...in Champignonrahmsoße	€ 11,90
...in Senfrahmsoße	€ 10,90
...in Apfel-Majoran-Soße	€ 10,90
...in Pfefferrahmsoße	€ 10,90
...im Speckmantel an Rieslingrahmsoße	€ 11,50
...Wiener Art in Speck-Kognac-Soße	€ 10,90
...gefüllt mit Gehäck	€ 10,90

Schnitzel (fast alle wählbar vom Schwein oder Pute)

...Jäger-Art (Naturschnitzel)	€ 6,50
...Paprika-Art (Naturschnitzel)	€ 6,50
...Kräuterrahmsoße (Naturschnitzel)	€ 6,50
...Zwiebelsoße (Naturschnitzel)	€ 6,50
...Rahmschnitzel (Naturschnitzel)	€ 6,50
...Münchner Art (Meerrettich & Süßer Senf in der Panade)	€ 6,50
...gefüllt mit Speck + Lauch	€ 6,50
...Cordon bleu (Lustnauer Original - ca. 750g)	€ 12,90
...Cordon bleu klein	€ 6,50
...Cordon bleu Mini	€ 4,90
...paniert	
* 200 g Oberschale	€ 5,00
* 180 g Oberschale	€ 4,60
* 160 g Oberschale	€ 4,00
* 150 g Oberschale	€ 3,90
* 140 g Schweinelachs (Kinderschnitzel)	€ 2,95
...in Knusperpanade (Cornflakes-Panade) (Aufpreis zur klassischen Panade)	€ 0,30

...vom Geflügel

Hähnchenbrustfilet im Tomatensugo mit Frischkäse-Mandelhaube	€ 8,90
Hähnchenbrustrolle gefüllt mit Frischkäsekräutercreme und Speck umhüllt	€ 9,90
Hähnchenbrustfilet fein säuerlich in Zitronensoße	€ 8,90
Hähnchenschlegel in Kräutersoße	€ 6,90
Hähnchenschlegel gegrillt	€ 3,90
½ Hähnchen gegrillt	€ 5,90
Entenbrustfilet in Orangen-Honig-Soße	€ 11,50
Putenragout mit frischen Pilzen	€ 8,90

...vom Kalb

Kalbsrahmbraten	€ 11,90
Kalbsgeschnetzeltes	€ 10,90

...vom Fisch

Wildlachs auf Blattspinat überbacken	€ 9,90
Zanderfilet in Rieslingrahmsoße	€ 8,90
Schollenfilet paniert	€ 7,90

...vom Wild (natürlich aus heimischen Wäldern/Gehegen)

Hirschbraten im Trollingersößle	€ 12,90
Rehbraten in fruchtiger RotweinsöÙe	€ 15,50
Wildschweinrollbraten in dunkler RahmsoÙe	€ 13,50
Hubertusschlemmertopf	€ 10,90

Vegetarisch (alle 8,90 €)

Spinatsemmelknödel mit ChampignonrahmsoÙe	
Blumenkohl auf TomatencremesoÙe mit KäÙe überbacken	
Lauchragout mit Salzkartoffeln	
Canelloni mit Spinat-FrischkäÙefüllung im Tomatenbett überbacken	
KäÙespätzle „Allgäuer Art“ mit Röstzwiebeln	
Kartoffeltaschen mit FrischkäÙe gefüllt	
Gemüse-Kartoffel-Bällchen mit FrischkäÙe gefüllt an ChampignonrahmsoÙe	
Tortellini in Sahnesauce	
Gemüse-Nudelpfanne mit leichter RahmsoÙe	
Gemüsefrikadellen auf Blattsalat	
Schupfnudelpfanne mit Spitzkohl	
Pilzpfanne mit Semmelknödel	
Gemüserisotto	
Kohlrabischnitzel mit KräuterrahmsoÙe	

Beilagen

Hausgemachte Eierspätzle	€ 2,50
Kartoffelknödel	€ 1,20
Semmelknödel	€ 1,20
Speckknödel	€ 1,20
Serviettenknödel	€ 1,20
Schupfnudeln	€ 2,20
Gedünsteter Reis	€ 1,70
Djuvec-Reis	€ 2,50
Petersilienkartoffeln	€ 2,50
Bratkartoffeln	€ 2,50
Rosmarinkartoffeln	€ 2,50
Kartoffelrösti	€ 1,80
Kartoffelgratin	€ 2,50
Kroketten oder Pommes nur auf besonderen Wunsch	€ 1,80

Marktfrische Salate (saisonal abhängig)

Eine übliche Salatauswahl als Beilage besteht bei uns aus 6-7 Salaten - 4,90 € Einzelpreis

Falls nur eine kleine Auswahl erwünscht ist, oder evtl. nur einer so können wir Ihnen gerne den Einzelpreis dafür nennen.

* Kartoffelsalat	* Lauch - Mais Salat	* Bohnensalat
* Gurkensalat	* Tomaten - Mozz. Salat	* Blatt-Mix-Salat
* Karottensalat	* Kohlrabisalat	* Rosenkohlsalat
* Weißkrautsalat	* Linsen-Kürbissalat	* Blaukrautsalat
* Blumenkohlsalat	* Rote Bete Salat	* Rettichsalat
* Sellerie - Mandarinen Salat	* Feldsalat	* Paprika-Maissalat
* Nudelsalat klassisch	* Schichtsalat	* Waldorfsalat
* Eiersalat mit Kresse	* Reissalat mit Salami	* Wildkräutersalat
* Tzatziki	* Cole-Slaw	
* Chinakohlsalat (mit Äpfel u. Walnüssen)		

Gemüse

Kunterbuntes Gartengemüse	€ 2,50
Sauerkraut	€ 1,80
Apfelrotkohl	€ 1,80
Gemüseauflauf	€ 2,80

Soßen

Bratensoße dunkel 1ltr.	€ 4,00
Rahmsoße 1ltr.	€ 4,50
...auch mit frischen Champignons	€ 4,90

Suppen

Festtagssuppe (3erlei Klöße, Maultäschle, Rinderkraftbrühe)	€ 5,90
Taufsuppe (Semmelklöße, Flädle, Leberspätzle, Rinderkraftbrühe)	€ 5,90
Nudelsuppe mit Rindfleischeinlage	€ 4,90
Leberspätzlesuppe	€ 4,90
Gemüsesuppe mit Hühnchen und Nudeln	€ 5,90
Kartoffelsuppe (mit Saitenwürstchen + € 1,80)	€ 5,90
Tomatensuppe mit Croutons	€ 4,90
Spargelcremsuppe (saisonal)	€ 5,90
Kürbiscremsuppe (saisonal)	€ 5,90
Gulaschsuppe	€ 5,90

für Schleckermäuler...

Portioniert in Gläser 5,90 €; Abgefüllt in Schüsseln/Schalen 4,90 €

Mousse au Chocolait

Weißer Schokomousse

Joghurtmousse mit Fruchtspiegel zur Auswahl: Himbeer, Orange, Erdbeer

Tiramisu klassisch

Traubentiramisu

Erdbeertiramisu

Mascarpone-Quarkcreme mit Aprikosen geschichtet

Panna Cotta mit Fruchtspiegel zur Auswahl: Himbeer, Orange, Erdbeer

Apfelstrudel mit Vanillesoße

Apfelringe mit Vanillesoße

Frischer Obstsalat

Zwetschgenroster

Kirschragout

Haselnußkrokant

Himbeersauce

Marinierte Erdbeeren (Saisonal)

Weincreme (nach Oma's Rezept)

Ananascreme

Erdbeercreme

Zitronencreme

Bayerische Creme

Mascarpone-Quarkcreme

Joghurt-Frischkäse-Creme

Apfelzimtquarkcreme

Schwarzwälder Creme mit Brownies

Eierlikörcreme

Birnen-Karamell-Creme

Creme Brûlée

Apfel-Crumble mit Vanillesoße

Mohn-Vanillecreme

Nougatcreme

Ricotta-Creme mit Beeren

...oder mal was auf "Italienisch"?

Vorspeisen

(z.B. Bei einer Auswahl von 5 Vorspeisen 10,50 €)

Tomatensuppe mit gekräuterten Weißbrotwürfeln
Thunfisch-Bohnensalat mit Schafskäse
Marinierte Tomaten mit Mozzarella-Kugeln
Blattsalat mit Tomate, Gurke, Paprika, Zwiebeln
Blattsalat mit Honig-Senf-Vinaigrette
Tortellini-Mozzarella-Salat
Gabelspaghettisalat mit Staudensellerie, Pilzen + toskan. Kräutern
Rigatonisalat mit gebratenen Salbeiblättern, schwarzen Oliven,
Schafskäsewürfeln + Tomaten
Gemischte Antipasti
Spinatfrischkäserolle
Balsamicozwiebelchen
Mini-Pizzen
Nußbutter
Olivenbutter
Thunfischpaste
Gekräuterte Oliven
Toskanische Tomatenhälften gefüllt mit Pesto + Kräutern
Marinierte Pilze in Parmaschinken
Gekräuterte Makrelen
Italienische Salamiauswahl
Käsebrett mit italienischen Käsespezialitäten
Melonenspalten mit Parmaschinken
Sfincione sizilianische Zwiebelpizza
Zucchini-Schinken-Carpaccio mit Tomaten, Basilikumblättern und
Parmesanspänen
Zucchini-Lachs-Carpaccio mit Parmesanspänen und gerösteten
Pinienkernen
Vitello tonnato mariniertes Kalbfleisch mit Kapern + Thunfisch
Gurken in Dill-Rahm
Ruccolasalat mit Parmesanspänen

Mediterranes Baguette, Ciabatta, Olivenbrot, Peperoniring....

Hauptspeisen

(z.B. bei einer Auswahl von 2 Fleischgerichten und 2 Beilagen 20,90 €)

Traditionelle Fleischlasagne

Frittata mit Gemüse (ähnlich wie eine Tarte)

Rindfleisch-Bohnen-Ragout

Seelachs in Limettensauce

Ossobuco geschmorte Kalbsbeinscheiben

Toskanischer Kräuterbraten

Schweinerücken in Balsamicosauce mit Balsamicozwiebelchen

Saltimbocca vom Kalb in Marsalasauce

Cannelloni gefüllt mit Spinat und Ricotta

Cannelloni gefüllt mit Rindfleisch

Risotto

Penne

Tagliatelle

Rosmarinkartoffeln

Penne in Arrabiatta

Rigatoni al forno

Wir beraten Sie gerne behilflich bei Ihrem Wunschmenü und erstellen den jeweiligen Preis.

Alle Preise sind inkl. Der gesetzlichen Mwst.

Die aufgeführten Preise gelten ausschließlich für unser Caetring-Angebot und sind für ganze Portionen ausgelegt.

Bei einer Auswahl von z.B. 3 Fleischarten für beispielsweise 30 Personen würde man etwa bestellen: 15x Braten 15x Schweinelende 30x kleine Schnitzel.

Wir kochen und beliefern Ihr Fest ab 20 Personen im Umkreis von 25km Pauschalen für Lieferungen bitte beachten.

Geschirr und Gläserliste

Teller flach	€ 0,50
Teller tief	€ 0,50
Salatschale	€ 0,40
Dessertschale	€ 0,30
Kaffeegedeck (Tasse, Untertasse, Kuchenteller)	€ 1,50
Gabel	€ 0,15
Messer	€ 0,15
Löffel	€ 0,15
Kaffeelöffel	€ 0,15
Kuchengabel	€ 0,15
Vorlegebesteck ist inklusive	
Sektgläser	€ 0,50

Preise sind inkl. der aktuell gültigen gesetzlichen MwSt.



Bösenlustnau 9 · 73499 Wört · Tel. 079 64/31 20 · Fax 31 30
info@landgasthof-lustnau.de · www.landgasthof-lustnau.de

Stand 04/2023

© by Landgasthof Lustnau