

# Auswahl Catering



## ... vom Rind (aus der Region)

Zwiebelrostbraten	€ 16,90
Roast Beef mit Portweinjus (im ganzen rosa gebraten, muss vor Ort tranchiert werden)	€ 16,50
Sauerbraten	€ 10,90
Burgunderbraten	€ 10,90
Jägerbraten	€ 8,90
Rinderschmorbraten	€ 8,90
Rindsroulade	€ 11,90
Gemischter Braten (Rind + Schwein)	€ 8,90
Rindersaftgulasch	€ 8,90

## ... vom Schwein (aus Baden Württemberg)

Paprikabraten	€ 8,90
Schweinekrustenbraten	€ 7,90
Gegrillter Schweinebraten	€ 7,90
Spanferkelrollbraten	€ 8,90
Schweinelachsrolle mit Gehäck	€ 7,90
Kassler Kamm, gegrillt	€ 7,90
Gefüllter Schweinenacken mit Speck und Zwiebeln	€ 8,90
Schweinehaxe (Fließhaxe)	€ 7,90
...gibt's auch als Mini-Haxe	€ 4,50
Schäufele Portion (ca. 750g.)	€ 12,90
Schäufele Würfel (bei Buffet, ca. 350g.)	€ 6,90
Schaschlikspieß fix + fertig (1 Spieß ca. 250g)	€ 4,90
Schaschliktopf	€ 7,90
Fleischkäse mit Röstzwiebeln und Bratensoße	€ 8,50
Fleischkäse nur gegrillt	€ 5,90
Chili con Carne	€ 7,50
Pfannengyros (Schwein oder Pute)	€ 8,90

### Schweinemedaillons/filet

...in Champignonrahmsoße	€ 13,90
...in Senfrahmsoße	€ 13,90
...in Apfel-Majoran-Soße	€ 13,90
...in Pfefferrahmsoße	€ 13,90
...im Speckmantel an Rieslingrahmsoße	€ 13,90
...Wiener Art in Speck-Kognac-Soße	€ 13,90
...gefüllt mit Gehäck	€ 13,90

### Schnitzel (fast alle wählbar vom Schwein oder Pute)

...Jäger-Art (Naturschnitzel)	€ 7,50
...Paprika-Art (Naturschnitzel)	€ 7,50
...Kräuterrahmsoße (Naturschnitzel)	€ 7,50
...Zwiebelsoße (Naturschnitzel)	€ 7,50
...Rahmschnitzel (Naturschnitzel)	€ 7,50
...Münchner Art (Meerrettich & Süßer Senf in der Panade)	€ 7,50
...gefüllt mit Speck + Lauch	€ 7,90
...Cordon bleu (Lustnauer Original - ca. 750g)	€ 14,90
...Cordon bleu klein	€ 7,90
...Cordon bleu Mini	€ 4,90
...paniert	
* 200 g Oberschale	€ 5,80
* 180 g Oberschale	€ 5,40
* 160 g Oberschale	€ 5,00
* 150 g Oberschale	€ 4,60
* 140 g Schweinelachs (Kinderschnitzel)	€ 3,30
...in Knusperpanade (Cornflakes-Panade) (Aufpreis zur klassischen Panade)	€ 0,30

### ...vom Geflügel

Hähnchenbrustfilet im Tomatensugo mit Frischkäse-Mandelhaube	€ 9,90
Hähnchenbrustrolle gefüllt mit Frischkäsekräutercreme und Speck umhüllt	€ 10,90
Hähnchenbrustfilet fein säuerlich in Zitronensoße	€ 9,90
Hähnchenschlegel in Kräutersoße	€ 7,90
Hähnchenschlegel gegrillt	€ 4,90
$\frac{1}{2}$ Hähnchen gegrillt	€ 6,90
Entenbrustfilet in Orangen-Honig-Soße	€ 13,50
Putenragout mit frischen Pilzen	€ 9,90

### ...vom Kalb

Kalbsrahmbraten	€ 14,90
Kalbsgeschnetzeltes	€ 13,90

### ...vom Fisch

Wildlachs auf Blattspinat überbacken	€ 11,90
Zanderfilet in Rieslingrahmsoße	€ 11,90
Schollenfilet paniert	€ 10,90

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

Hirschbraten im Trollingersößle	€ 14,90
Rehbraten in fruchtiger Rotweinsoße	€ 16,90
Wildschweinrollbraten in dunkler Rahmsoße	€ 14,50
Hubertusschlemmertopf	€ 13,90

### Vegetarisch (alle 8,90 €)

Spinatsemmelknödel mit Champignonrahmsoße
Blumenkohl auf Tomatencremesoße mit Käse überbacken
Lauchragout mit Salzkartoffeln
Cannelloni mit Spinat-Frischkäsefüllung im Tomatenbett überbacken
Käsespätzle „Allgäuer Art“ mit Röstzwiebeln
Kartoffeltaschen mit Frischkäse gefüllt
Gemüse-Kartoffel-Bällchen mit Frischkäse gefüllt an Champignonrahmsoße
Tortellini in Sahnesauce
Gemüse-Nudelpfanne mit leichter Rahmsoße
Gemüsefrikadellen
Schupfnudelpfanne mit Spitzkohl
Pilzpfanne mit Semmelknödel
Gemüserisotto
Kohlrabischnitzel mit Kräuterrahmsoße

## Beilagen

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

## 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 |
| <br>* Nudelsalat klassisch                | * Schichtsalat          | * Waldorfsalat      |
| * Eiersalat mit Kresse                    | * Reissalat mit Salami  | * Wildkräutersalat  |
| * Tzatziki                                | * Cole-Slaw             |                     |
| * Chinakohlsalat (mit Äpfel u. Walnüssen) |                         |                     |

## Gemüsebeilagen

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

## soben

Bratensoße dunkel 1ltr.	€ 5,90
Rahmsoße 1ltr.	€ 5,90
...auch mit frischen Champignons	€ 6,50

## 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

Weiße Schokomousse

3erlei Schokomousse (in Gläsern geschichtet)

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

Apfelinge mit Vanillesoße

Frischer Obstsalat

Zwetschgenroster

Kirschartigout

Himbeersauce

Marinierte Erdbeeren (Saison)

Weincreme (nach Oma's Rezept)

Ananascreme

Erdbeercreme

Zitronencreme

Bayerische Creme

Mascarpone-Quarkcreme

Joghurt-Frischkäse-Creme

Apfelzimtquarkcreme

Schwarzwalder 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

*Mediteranes Baguette, Ciabatta, Olivenbrot, Peperoniring.... (je nach Verfügbarkeit)*

## **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

*Osso bucco* 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 Catering-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 15XSchweinelende 30xkleine 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. 07964/3120 · Fax 3130  
info@landgasthof-lustnau.de · www.landgasthof-lustnau.de

Stand 01/2026