

Was wir so alles kochen...

- zur Auswahl für Ihre Feier -



...vom Rind

- * Rinderfilet an Portweinzwiebeln
- * Roast Beef (medium) in Pfefferrahmsoße
- * Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln
- * Burgunderbraten
- * Sauerbraten
- * Schmorbraten
- * Rindsroulade
- * Jägerbraten
- * Paprika-Braten
- * Gem. Braten (Ri + Schw.)
- * Tafelspitz mit Meerrettichsauce

...vom Schwein

- * gefüllte Schweinelachsrolle mit Gehäck
- * Schweinekrustenbraten in Biersoße
- * Schweineschäufele in Biersoße
- * Räuberpfanne (Fleischbällchen in Paprika-Zwiebel-Tomatengemüse)
- * Fleischbällchen in Curry-Mango-Sauce
- * Spanferkelrollbraten in Dunkelbiersoße
- * Schweinehals gegrillt
- * gefüllte Schweinerolle mit Käse, Speck und Zwiebeln

- Variationen der Lende

- * im Speckmantel in Rieslingrahmsoße
- * in Pfefferrahmsoße
- * in Champignonrahmsoße
- * in Apfel-Majoranrahmsoße
- * in Senfrahmsoße
- * gefüllt mit Gehäck
- * Wiener Art in Speck-Cognacsoße
- * als Paprika-Filettopf
- * als „Schwabentöpfele“

- Schnitzelvariationen

- * Schnitzeltaschen mit Lauch und Speck...
- * Cordon bleu
- * Bauernschnitzel mit Paprika, Pilzen und Zwiebeln
- * Kräuterrahmschnitzel
- * Jägerschnitzel
- * Schnitzel natur in Zwiebelrahmsoße
- * Paprikaschnitzel
- * Paniertes Schnitzel
- * in Knusperpanade

...vom Kalb

- * Kalbsbäckchen in Weißwein und Gemüse geschmort
- * Wiener Schnitzel
- * Kalbsrahmbraten
- * Kalbsgeschnetzeltes Züricher Art
- * Kalbsröllchen gefüllt mit Mozzarella in mediterranem Tomatensugo

...vom Geflügel

- * Entenbrustfilet in Orangensoße
- * Gänsebrust im Trollingersößle
- * Gänsekeule
- * Putenröllchen mit Pesto-Kräuter-Füllung
- * Putenragout in Curry - Mango
- * Hähnchenbrustfilet im Tomatensugo mit Frischkäse-Mandelhaube
- * Hähnchenschlegel in Kräutersauce
- * Hähnchenbrustfilet in Weinsoße
- * Zitronenhähnchenfilet
- * Hähnchenbrustrolle mit Frischkäsekräutercreme und Speck umhüllt

...vom Fisch

- * Zanderfilet in Rieslingsoße
- * Paniertes Schollenfilet
- * Kabeljaufilet in zarter Senf - Dill - Rahmsauce
- * Wildlachsfilet auf Blattspinat mit Béchamelsauce überbacken
- * Wildlachsfilet natur, gedünstet

...vom Wild

- * Rehbraten in fruchtiger Rotweinsauce
- * Rothirschbraten im Trollingersöble
- * „Hubertusschlemmertopf“ vom Rothirsch
- * Wildschweinrollbraten in Rahmsauce
- * Hirschsteaks in Kognaksauce

...als Beilagen servieren wir

- | | |
|------------------------|----------------------------|
| * hausgemachte Spätzle | * Kartoffelknödel |
| * Kartoffelkroketten | * Semmelknödel |
| * Pommes Frites | * Speckknödel |
| * Rösti | * Kartoffelrösti mit Speck |
| * Salzkartoffeln | * Petersilienkartoffeln |
| * Bratkartoffeln | * Kartoffelstampfer |
| * Zitronenreis | * gedünsteter Reis |
| * Herzoginkartoffeln | * Djuvec-Reis |
| * Schupfnudeln | * Westernkartoffeln |
| * Rosmarinkartoffeln | * Kartoffelgratin |
| * Gnocchi | * Gemüse |

...FLEISCH.LOS.

Spinatsemmelknödel mit Champignonrahmsauce
Blumenkohl auf Tomatencremesauce mit Käse überbacken
Lauchragout mit Salzkartoffeln
Canelloni mit Spinat-Frischkäsefüllung im Tomatenbett überbacken
Käsespätzle „Allgäuer Art“ mit Röstzwiebeln
Kartoffeltaschen mit Frischkäse gefüllt
Tortellini in Sahnesauce
Gemüse-Nudelpfanne mit leichter Rahmsauce
Gemüsefrikadellen
Gnocchi mit Roquefort-Birnen-Rahmsauce
Schupfnudelpfanne mit Spitzkohl
Krautkrapfen
Pilzpfanne mit Semmelknödel
Gemüserisotto
Käsesoufflé
Gemüsemaultaschen geröstet mit Rahmchampignons
Kohlrabischnitzel mit Kräuterrahmsauce
Linsen-Kürbis-Curry (saisonal)
Vegane Paella - Reispfanne

...Suppen

Festtagssuppe (3erlei Klöße, Maultäschle, Rinderkraftbrühe)
Taufsuppe (Semmelklöße, Flädle, Leberspätzle, Rinderkraftbrühe)
Nudelsuppe mit Rindfleischeinlage
Leberspätzlesuppe
Gemüsesuppe mit Hühnchen und Nudeln
Kartoffelsuppe (mit oder ohne Saitenwürstchen)
Tomatensuppe mit Croutons
Spargelcremsuppe (saisonal)
Kürbiscremsuppe (saisonal)
Gulaschsuppe

...marktfrische Salate...

- | | | |
|-------------------------------|-------------------------|---------------------|
| * 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 | |

...fruchtig – frisch – lecker...

- * Blattsalat mit roter Beete und Brombeeren
- * Paprikasalat mit Weintrauben
- * Wildkräutersalat mit Himbeervinaigrette und Walnüssen
- * Ruccolasalat mit Kirschtomaten und Parmesanspänen
- * Eichblattsalat mit fruchtigem Speckdressing
- * Lauchsalat mit Pilzen
- * Bunter Blattsalat mit Rettich und Johannisbeeren
- * Gurken-Apfelsalat
- * Chinakohlsalat mit Äpfeln und Walnüssen

für Schleckermäuler...

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

Himbeersoße

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 8,50 €)

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
Käse Brett 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 18,90 €)

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.

Stand Januar 2026