



Wählen Sie selbst

Backwaren

Brezel	1,40 €
Butterbrezel	1,80 €
Laugenstange	1,20 €
Laugenstange mit Butter	1,50 €
Laugenkonfekt	0,50 €
Laugenvitalbrötchen 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	2,90 €
S2 - Tomatencremesuppe	2,90 €
S3 - Badische Kartoffelsuppe und frischem Majoran	2,90 €
S4 - Schwäbische Brezelsuppe (vegetarisch)	3,90 €
E1 - Schwäbischer Linseneintopf von der Albinse mit Saitenwürstle	6,90 €
E2 - Gaisburger Marsch	4,90 €
E3 - Graupeneintopf mit Wurzelgemüse	3,90 €
E4 - Grüner Bohneneintopf	3,90 €

Vorspeisen

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

V1 - Bunte Blattsalatvariation im Kräuterdressing	3,90 €
V2 - Salat von der Strauchtomate mit frischem Basilikum	2,90 €
V3 - Gurken Schmand Salat mit Schnittlauch	2,90 €
V4 - Feldsalat mit Speck und Kracherle	4,90 €
V5 - Salat von der Albinse	4,90 €
V6 - Schwäbischer Ochsenmaulsalat	3,90 €
V7 - Badischer Wurstsalat mit Käsestreifen und Gurkenschnitz	3,90 €
V8 - Schwäbischer Kartoffelsalat mit Gurkenschnitz	2,90 €
V9 - Schwarzwälder Schinken mit Essiggemüse	3,90 €
V10 - geräucherte Schwarzwaldforelle mit Sahne-Meerrettich	8,90 €
V11 - Ziegenfrischkäse auf Pumpernickel	4,90 €



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 €
H3 - Schwäbischer Gemüsekuchen mit Käsesauce	6,90 €
H4 - Grünkernbratlinge auf Zucchini-Tomaten-Confit	6,90 €
H5 - Ablinsen-Süßkartoffel-Curry	8,90 €
H6 - Couscous-Gemüsepfanne	7,90 €
H7 - Krustenbraten vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein in Schwarzbiersauce mit handgemachten Spätzle	6,90 €
H8 - Filettöpfele vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein in Champignonrahmsauce mit handgemachten Spätzle	9,90 €
H9 - Badisches Schäufele mit Filderkraut und "sauren" Kartoffelrädle	8,90 €
H10 - Geschmortes Rinder-Bäckle vom Schwarzwald-Rind in eigenem Saft dazu Kartoffelstampf und Wurzelgemüse	10,90 €
H11 - Putengeschnetzeltes mit Gemüse der Saison und Spätzle	11,90 €
H12 - Welsfilet aus dem Kräutersud mit grünen Bohnen und Meersalzkartoffeln	11,90 €
H13 - Fleischküchle mit Kartoffelsalat	8,90 €
H14 - Ablinsen mit Spätzle und Saitenwürstle	8,90 €
H15 - Gesalzener Rahmkuchen	3,90 €
H16 - Aarblotz mit Kopfsalat (vegetarisch)	6,90 €

Dessertspezialitäten

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

D1 - Karthäuser Klöße mit Weinschaumsauce	4,90 €
D2 - Schwarzwälder Kirscheddessert	3,90 €
D3 - Kompott vom Bodenseeapfel mit Vanillesauce	2,90 €
D4 - Bibbeleskäs mit frischem Obst	4,90 €
D5 - Schokoladenschaum mit Birnen	4,90 €
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

F5 - Schafskäsecreme auf Zucchinitaler	1,80 €
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 Schäufele auf Äblerbrot	2,20 €
F10 - Rose vom Schwarzwälder Schinken auf Holzofenbrot	2,00 €
F11 - Schwäbischer Wurstsalat	2,00 €
F12 - Rosa gebratenes Roastbeef vom Boef de Hohenlohe mit frischem Meerrettich auf Äblerbrot	3,00 €
F13 - Maispoulardenbrust auf fruchtigem Chutney	2,50 €

Fingerfood Fisch

F14 - Stremellachswürfel im Sesammantel	2,50 €
F15 - Mousse von der geräucherten Schwarzwaldforelle auf Holzofenbrot	3,80 €
F16 - Geräucherte Lachsforelle mit Honig-Senf-Dip auf Holzofenbrot	3,00 €
F17 - Salat von Flusskrebsschwänzen	2,80 €

Fingerfood Dessert

F18 - gefülltes Schokoladenküchlein mit Schlagrahm	2,00 €
F19 - Opera Schnitte	1,80 €
F20 - Erdbeer-Himbeer-Schnitte	1,80 €
F21 - Schoko-Krokant-Schnitte	1,80 €