

Liebe Gäste,

wir haben für Sie ein zur Jahreszeit passendes Menü zusammengestellt sowie einzelne Menükomponenten als Anregungen aufgelistet, aus denen Sie sich individuell nach Ihren Wünschen Ihr eigenes Menü für Ihre Feierlichkeit zusammenstellen können.

Gerne beraten wir Sie bei der Zusammenstellung Ihres Menüs und der Auswahl korrespondierender Weine.

Für Gesellschaften ab zwölf Personen möchten wir Sie bitten, **ein** gemeinsames Menü auszuwählen und uns acht Tage im Voraus Ihren Menüwunsch mitzuteilen.

Da wir ausschließlich mit frischen Produkten arbeiten und umfangreiche Vorarbeiten nötig sind, sehen wir die Personenzahl, die Sie uns einen Tag vor der Veranstaltung bekannt geben, als verbindlich an und stellen diese in Rechnung. Wir bitten hierfür um Ihr Verständnis.

Unser Restaurant ist von Dienstag bis Samstag jeweils von 12.00 bis 15.00 Uhr und von 18.00 bis 23.00 Uhr für Sie geöffnet.

Darüber hinaus berechnen wir außerhalb unserer Öffnungszeiten eine Pauschale für den Personalaufwand in Höhe von € 45,- pro halbe Stunde.

Auf Wunsch gestalten wir für Sie auch Menükarten im Format DIN A6.

Für eine Menükarte berechnen wir 3,50 €.

Wir weisen aus Rücksicht auf die anderen Gäste im Restaurant ausdrücklich darauf hin, dass bei Ihrer Feierlichkeit in unserem Restaurant keine Vorführungen möglich sind.

Des Weiteren möchten wir Sie, als Gastgeber Ihrer Veranstaltung, bitten uns genau über vorhandene Allergien oder Unverträglichkeiten Ihrer Gäste zu informieren, damit wir uns rechtzeitig auf die besonderen Anforderungen einstellen können.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und eine schöne Feier in unserem Hause!

Freundliche Grüße

Ihre Familie Aldinger

Mit dem Erscheinen dieser Menüvorschläge verlieren die vorangegangenen Ihre Gültigkeit.

Aperitifempfehlung

Kessler Hochgewächs Rosé Brut 0,1 l 7,50

Wintermenü

Feldsalat in Nussöldressing mit Kirschtomaten,
gebratenem Speck und Croûtons



Thai Currysuppe mit gebratenem Scampi



Barbarie-Entenbrust rosa gebraten mit Apfelrotkraut,
Serviettenknödel und Apfelmus



Mousse von Zartbitterschokolade
auf Spekulatiussauce mit Williamsbirne

Menüpreis inklusive Menükarte € 52,--

Weinempfehlung

2019 Grauburgunder „Edition“ trocken
Weingut Aufricht, Stetten bei Meersburg 0,75 l € 30,--

2016 Untertürkheimer Herzogenberg **Spätburgunder** Erste Lage trocken
Weingut Wöhrwag, Untertürkheim 0,75 l € 35,--

Ausgabe November/Dezember - 17.10.2021

Aperitifempfehlung

Riesling Sekt Brut Flaschengärung mit einem Likör Ihrer Wahl Pfirsichlikör, Birnenlikör, Quittenlikör, Holunderblütensirup, Creme de Cassis, Heidelbeerlikör oder Maracujalikör (Alle Liköre enthalten Farbstoffe).	0,1 l	7,50
Champagner Canard-Duchêne Cuvée Léonie Brut	0,1 l	12,--
Aperitivo Nonino auf Eis mit Zitronenscheibe Frisch zitronig mit blumigen und fruchtigen Nuancen, Leichte Bitternote.	0,5 cl	5,50
Heppacher Quitte Bio Quittenpersaft (alkoholfrei) Weingut Klopfer, Großheppach	0,1 l	5,50

Vorspeisen

Verschiedene Blattsalate in Balsamicodressing mit Kirschtomaten und Kresse	7,50
Feldsalat in Nussöldressing mit Kirschtomaten, gebratenem Speck und Croûtons	8,50
Ravioli mit Ricotta und Spinat gefüllt an Salbeibutter mit Grana Padano	9,50
Wolfsbarschfilet gebraten auf Kartoffel- und Gurkensalat mit Rucola in Balsamico	15,--
Carpaccio vom Rind mit Grana Padano und Rucola	15,--
Scampis gebraten mit asiatischer Sauce an Salat von grüner Mango und Papaya	16,--
Seeteufel im Speckmantel auf kleinen Berglinsen mit Kartoffelpüree und Lauchzwiebel	18,--
Entenstopfleber und Birne gebraten an Selleriepüree mit Honig-Balsamicosauce	18,--
Dazu empfehlen wir Kerner Beerenauslese Barrique, Collegium Wirtemberg 5 cl 4,--	

Suppen

Tomatensuppe natur mit Croûtons	7,--
Rinderkraftbrühe mit Schnittlauchflädle	6,--
Grießklößchensuppe mit Backerbsen	6,--
Kürbisrahmsuppe mit Kernöl und schwäbischem Trüffel (Schwarzwurstscheiben)	7,50
Petersilienwurzelrahmsuppe mit Trüffelravioli	8,--
Waldpilz-Cappuccino mit Steinpilzravioli	8,--
Klare Ochsenchwanzsuppe mit Sherry und Grießklößchen	8,--
Thai Currysuppe mit gebratenem Scampi	9,--

Vegetarische Gerichte

Ravioli mit Spinat und Ricotta gefüllt an Salbeibutter und Grana Padano dazu verschiedene Blattsalate	17,--
Zucchinipiccata auf feinen Nudeln mit Tomatensauce	16,--

Hauptgerichte Fisch

Lachsschnitte und Scampi gebraten mit Krustentiersauce dazu Zuckerschoten und Basmatireis	26,--
Schollenfilet in Butter gebraten auf Blattspinat dazu Salzkartoffeln	28,--
Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten mit Spitzkohl und Salzkartoffeln	27,--
Seeteufel im Speckmantel gebraten auf kleinen Berglinsen, dazu Kartoffelpüree und Lauchzwiebel	34,--

Ausgabe November/Dezember - 17.10.2021

Hauptgerichte Fleisch

Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffeln und verschiedene Salate	29,--
Kalbsrostbraten mit Spätzle und verschiedene Salate	29,--
Kalbsbraten von der Schulter mit Wurzelgemüse dazu Brettspätzle und verschiedene Salate	26,--
Kalbrückensteak mit verschiedenen Pilzen und Rotweinsauce, Gemüse garnitur und feine Nudeln	31,--
Perlhuhnbrust am Stück gebraten auf Trüffelrahmnudeln mit Rotweinsauce und Gemüse garnitur	26,--
Barbarie-Entenbrust rosa gebraten mit Apfelrotkraut, Serviettenknödel und Apfelmus	28,--
Lammhüfte gebraten mit Rosmarin dazu Kräuterjus, grüne Bohnen und Röstkartoffeln	27,--
Rinderfiletsteak rosa gebraten mit Pfefferrahmsauce, Gemüse garnitur und feinen Nudeln	36,--
Rehnüsschen in Wacholderrahmsauce mit Pilzen, dazu Preiselbeerbirne, Rosenkohl und Spätzle	30,--
Rehrücken am Stück gebraten an Wacholderrahmsauce mit Pilzen, Praelbeerbirne, Rosenkohl und Serviettenknödel	36,--
Hirschkalbsrückenmedaillons mit Selleriepüree und Pilzen an Wacholderrahmsauce, dazu Rosenkohl und Serviettenknödel	36,--

Desserts

Cappuccinoeisparfait mit Sahne im Tässle	5,--
Walnusseis mit Sahne und Brombeermark	7,--
Schokoladeneis mit Sahne und Eierlikör	7,--
Pochierte Williamsbirne mit Vanilleeis, Sahne und Schokoladensauce	8,50
Gebackene Apfelküchle in Zimtzucker an Vanillesauce und Karamelleis	8,50
Mousse von Zartbitterschokolade auf Spekulatiussauce mit Williamsbirne	9,--
Lebkuchentiramisu mit Vanillesauce und Karamelleis	9,--
Lebkucheneisparfait mit Vanillesauce und lauwarmen Gewürzkirschen	9,--
Nougateisparfait an Vanillesauce mit lauwarmen Gewürzkirschen	9,--
Crème Brûlée mit lauwarmen Portwein- zwetschgen und Karamelleis	9,--
Topfen-Zwetschgenknödel mit Vanillesauce und Walnußeis	9,--
Weißes Schokoladeneisparfait auf Kaffee- sauce mit Brownie und Mangoragout	11,--

Liebe Gäste,

immer mehr Menschen zeigen Symptome von Unverträglichkeiten mit bestimmten Nahrungsbestandteilen. Wir nehmen die damit einhergehende potenzielle gesundheitliche Gefährdung sehr ernst. Damit Sie auch weiterhin unsere Speisen gefahrlos genießen können, klären wir Sie anhand der Allergenkennzeichnung nach der neuen EU-Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV, VO EU 1169/2011) auf, die auch für unverpackte, lose Ware und damit die von unseren Köchen zubereiteten Speisen gilt. In unseren Speisen können je nach Rezept folgende Stoffe enthalten sein:

- 1 **Glutenhaltige Getreide**, namentlich Weizen (wie Dinkel, Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste und Hafer oder deren Hybridstämme) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen
Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose,
Maltodextrine auf Weizenbasis,
Glukosesirupe auf Gerstenbasis,
Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
- 2 **Krebstiere** und daraus hergestellte Erzeugnisse;
- 3 **Eier** und daraus hergestellte Erzeugnisse;
- 4 **Fische** und daraus hergestellte Erzeugnisse, außer
Fischgelatine, die als Träger für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird,
Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird;
- 5 **Erdnüsse** und daraus hergestellte Erzeugnisse;
- 6 **Sojabohnen** und daraus hergestellte Erzeugnisse, außer
vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett,
natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen,
aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen,
aus Pflanzenösterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen;
- 7 **Milch** und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer
Milke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs,
Lactit;
- 8 **Schalenfrüchte**, namentlich Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pekannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Makadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
- 9 **Sellerie** und daraus hergestellte Erzeugnisse;
- 10 **Senf** und daraus hergestellte Erzeugnisse;
- 11 **Sesamsamen** und daraus hergestellte Erzeugnisse;
- 12 **Schwefeldioxid** und **Sulfite** in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;
- 13 **Lupinen** und daraus hergestellte Erzeugnisse;
- 14 **Weichtiere** und daraus hergestellte Erzeugnisse.

Wichtig: Sollte Ihnen bekannt sein, dass Sie auf einen oder mehrere dieser Stoffe allergisch reagieren, sprechen Sie uns bitte dringend darauf an. Wir werden umgehend prüfen und Sie informieren, ob wir für Sie bei der Zubereitung der gewünschten Speisen diese Stoffe vermeiden können oder welche alternativen Speisen Sie dann genießen können. Wir können jedoch nicht ausschließen, dass trotz aller gebotenen Sorgfalt Spuren von Allergenen in den für Sie zubereiteten Speisen enthalten sein können.

Ihre Familie Aldinger

Ausgabe November/Dezember - 17.10.2021