

MENUE - VORSCHLÄGE



 Schwäbischer
Albverein

HAUS DER VOLKSKUNST
Volkstanzgruppe Frommern
Schwäbischer Albverein

Unsere Speisen werden in Schüsseln serviert!
Bitte beachten Sie, dass wir deshalb nur ein Menue servieren können.
Für Vegetarier gibt es entsprechend angepasste Gerichte.

Empfang mit einem Glas Sekt:

Kessler Sekt 0,75 L 20.00

Sektkellerei, Esslingen

Empfang mit einer regionalen Besonderheit:

PriSecco - alkoholfrei 0,75 L 20.00

Manufaktur Jörg Geiger Schlat – Württemberg

Preis pro Person

Vorspeisen

Schwäbischer Salatteller 10.00
mit Ableisalat, Krautsalat, Kartoffelsalat, Karottensalat und gemischtem Blattsalat, Tomätle, usw.

mit Hähnchenbruststreifen 12.00

mit Forellenfiletstreifen aus dem Eyachtal 13.00

Ackersalat 8.00
mit Preiselbeeren und Brotstreifen

Suppen

Zucchini-Creme-Suppe mit Mandeln 5.00

selbstgemachte Maultaschensuppe 7.00

Flädlesuppe 6.50

Nudelsuppe á la Manne 6.00

Salate

Gemischter Salat 6.50

Ableisalat 5.00

Karottensalat 5.00

Weißkrautsalat 4.00

Gurkensalat 5.00

Kartoffelsalat 6.00

Gemischter Blattsalat 5.00

Ackersalat 6.00

Tomatensalat 5.00

Vesper

Abendbuffet mit Wurstsalat, Ochsenmaulsalat (1,3,4) Käse usw. 12.00

Abendbuffet mit Nürnbergerle, Käse usw. 12.00

Abendbuffet mit Lachs, Fleischkäse (1,3,4) Käse usw. 12.00

Käse große Stücke, 5 verschiedene Sorten mit Wecklerad oder Bauernbrot 8.00

Schwäbische Gerichte

Maultaschen selbergemacht mit Kartoffelsalat und gemischtem Salat 11.00

Kalbsbratwurst (1, 4,) mit Kartoffelsalat, grünem Salat und Spitzwecken 11.00

Rostbraten mit Spätzle und grünem Salat 20.00

Filet vom Schwein in Sahnesoße mit Spätzle und gemischtem Salat 19.00

Filet vom Rind in Sahnesoße mit Spätzle und gemischtem Salat 23.00

Spießbraten (Schwein) mit Spätzle, Kartoffelsalat und Karottensalat 13.00

Kalbsbraten mit Kartoffeln und Gemüseplatten 15.00

Gemischter Braten vom Schwein und Kalb mit Spätzle, Kartoffel- und Karottensalat 17.00

Lammvariationen mit Kartoffeln und Gemüse 20.00

Lachsfilet mit Steinpilznudeln und gemischtem Salat 20.00

Paprikaschnitzel mit Reis und grünem Salat 11.00

Alb-Leisa (Biolinsa von der Alb) mit Spätzle und Saitawürstle 11.00

Filet vom Schwein in Sahnesoße **und** Rostbraten mit Spätzle und gemischtem Salat 25.00

Schwäbisches Hochzeitsessen:

Kalbsbratwurst,(1,4,) Spießbraten, Kartoffelsalat, grüner Salat, Spätzle, Spitzwecke 18.00

Dazu passen fast immer:

Gemüseplatten (Broccoli, Blumenkohl, gelbe Rüben und Pilze) 7.00

Vegetarische Gerichte

Vegetarisches Menue - Karotten, Paprika, Kartoffeln, 9.00

Gemüsebratlinge mit Kartoffelsalat, Spätzle und vegetarischer Soße 12.00

Nachtische

Himbeersahnejoghurt 5.00

Ananassahne 5.00

Obstsalat 6.00

Heiße Himbeeren mit Vanilleeis 6.00

Warme Zwetschgen mit Vanilleeis 5.00

Honigbirne mit Vanillesoße 5.00

Ofenschlupfer mit Vanillesoße 6.00

Ofenschlupfer mit Vanilleeis 6.00