

# Menüvorschläge

## Unsere Räumlichkeiten

„Kleine Stube“



10 - 14 Personen

Kaminstube



14 - 24 Personen

Innenhofterrasse



20 - 24 Personen

Katharinenstube



10 - 14 Personen

Saal



25 - 60 Personen

Bar



Zur späteren Stunde für  
Feierlichkeiten im Gewölbe

Gaststube



12 - 24 Personen

Gewölbe



70 - 120 Personen  
(unter 50 Personen Raummiete von 250,00 €)

Dachterrasse



40 - 80 Personen  
(150,00 € - 300,00 € Platzmiete)



60 - 80 Personen  
(150,00 € - 300,00 € Platzmiete)

besonders geeignet bei Hochzeiten für  
**Brautverziehen** oder **Kaffee & Kuchen**

## Zum Empfang

Haussekt „Gasthaus Stark“ trocken	0,75 l	19,50
Fritz Müller – prickelnder alkoholfreier Müller-Thurgau		
Weingut Hofmann Rheinhessen	0,75 l	21,50

# Unsere Menüempfehlungen

## Menü I

Feldsalat mit Kartoffeldressing,  
Rote Bete und gerösteten Speck

~ ~ ~

Rehbraten mit Preiselbeeren, Wirsing und Semmelknödel

~ ~ ~

Zweierlei Schokoladenmousse mit Vanillesoße  
und Orangensalat

31,00 €

## Menü II

Marinierte Blattsalate mit gebratenen Egerlingen

~ ~ ~

Ochsenschmorbraten mit Gemüse,  
Kartoffelknödel und Spätzle

~ ~ ~

Walnusseis mit hausgemachten Eierlikör und Sahne

26,00 €

## Menü III

Petersilienwurzelcremesuppe mit Croutóns  
wahlweise mit gebratenen Jakobsmuscheln

~ ~ ~

Ochsenlende auf Grillgemüse mit Kräuterbutter  
und Schupfnudeln

~ ~ ~

Honig-Nougateisparfait mit Rotweinflrüchten

32,00 € / 33,00 € mit Jakobsmuscheln

## Menü IV

Leberknödelsuppe

~ ~ ~

Kalbsrahmbraten mit Gemüse  
und Serviettenknödel und Spätzle

~ ~ ~

Dessertvariation  
„ein Streifzug aus unserer Dessertküche“

28,00 €

## Menü V

Festtagssuppe  
mit verschiedenen Einlagen

~ ~ ~

Marinierter Blattsalat mit Körnern,  
Sprossen und Croutóns

~ ~ ~

Schweinefilet mit Buttergemüse und Spätzle

~ ~ ~

Sauerrahmmousse mit Himbeermark

32,00 €

## Menü VI

Geräucherte Lachsforelle mit Sauerrahm  
und Blattsalaten

~ ~ ~

Rinderkraftbrühe mit Brättravioli und Gemüsestreifen

~ ~ ~

Geschmortes Altmühltaler Lamm auf glasierten  
Wurzelgemüse mit Kartoffelgratin

~ ~ ~

Gebrannte Eiercreme mit hausgemachten  
Sauerrahm - Limetteneis

40,00 €

**Vegetarische-, Vegane- oder Fischgerichte als Hauptgang nach Tagesangebot!**

Menüempfehlungen mit festen Menüpreisen – Bei einem Wahlmenü Abrechnung nach tatsächlichem Verbrauch  
Weitere Gerichte nach aktueller Speisekarte und Absprache!!!

Preise inklusive Tischdekoration (nicht bei Hochzeiten), Menükarten und gesetzlicher MwSt.  
Alle Menüpreise sind als Tellerservice berechnet - Plattenservice 1,00 € Aufpreis p. Person  
Zusätzliche Beilage 1,00 € Aufpreis pro Person - Gericht- und Preisänderung vorbehalten!!!

# Kaffee & Kuchen

Kanne Kaffee	(ca. 12 Tassen)	25,00
Kuchengedeck		2,00
Cappuccino, Latte Macchiato, Espresso, Kakao		nach Verbrauch

Bei mitgebrachten Kuchen und Torten wird keine Haftung übernommen!!!

## Raummieten

folgende Räumlichkeiten sind von einer Raummiete betroffen:

Gewölbe (unter 50 Personen)	250,00 €	
Dachterrasse / Heuboden für Kaffee & Kuchen	300,00 €	für Brautverziehen 150,00 €
Dachterrasse / Heuboden (andere Aktivitäten, wie z.B. „Freie Trauung“)		150,00 €

## Dekoration

Gerne dekorieren wir die Tische für Ihre Feierlichkeit passend zur Jahreszeit, wenn möglich aus dem eigenen Garten. Hierfür erlauben wir uns einen kleinen Unkostenbeitrag folgenderweise zu berechnen:

<b>Pauschale I:</b>	ab 10 Personen	10,00 €	<b>Pauschale II:</b>	ab 20 Personen	15,00 €
<b>Pauschale III:</b>	ab 30 Personen	20,00 €	<b>Pauschale IV:</b>	über 50 Personen	50,00 €

Die Dekoration bleibt Eigentum des Hauses! Bei Hochzeiten bieten wir keine Dekoration an!

## ... zur späteren Stunde

### Käse vom Brett

Verschiedene Rohmilch- und Schnittkäse vom Brett,  
inkl. Gedeck und Brot  
60,00 € / kg

### Brotzeitbuffet

Verschiedene Brotzeitspezialitäten wie Kalter Braten,  
Schinken, Aufschnittwurst, Käse, Fisch,  
Gurken, Tomaten, Radieschen, ... und diverse Brotauswahl  
65,00 € / kg

### Gulaschsuppe

Gulaschsuppe mit Brot im Topf serviert (inkl. Gedeck)  
20,00 € / kg

## Angabe der Personenzahl

Bei mehr als 10 fehlende Gäste (von der angegebenen Personenzahl) am Veranstaltungstag werden pro fehlenden Gast 70% des Menüpreises berechnet.

## Nachtzuschlag

Bei Feierlichkeiten spät in die Nacht erlauben wir uns ab 0:30 Uhr pro angefangene Stunde 50,00 € zu berechnen.  
Zur späteren Stunde, ab 0:30 Uhr gilt ein Nachtzuschlag von z. Zt. von 50,00 € pro angefangene Stunde.  
Sperrstunde ist ab 2:30 Uhr, danach 80,00 € Aufpreis.

Für weitere Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung