

## GRUPPENKARTE 2025

### Vorspeisen

- |    |   |        |
|----|---|--------|
| 01 | Kleiner gemischter Salat mit hausgemachtem Dressing | 6,80 € |
| 02 | Flädlesuppe   | 7,20 € |

### Hauptspeisen

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 03 | Gebratenes Gemüse mit Safranreis (vegan)                             | 16,80 € |
| 04 | Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Pommes Frites                    | 17,80 € |
| 05 | Maultaschen mit geschmelzten Zwiebeln & hausgemachtem Kartoffelsalat | 18,30 € |
| 06 | Rinderhüftsteak mit Kräuterbutter auf Grillgemüse & Pommes Frites    | 23,80 € |
| 07 | Fischvariation mit mediterranem Gemüse und Rote Beete Gnocchi        | 24,80 € |

### Nachspeisen

- |    |  |        |
|----|--|--------|
| 08 | Lauwarmer Apfelstrudel mit hausgemachter Vanillesoße und 1 Kugel Vanilleeis  | 8,80 € |
| 09 | Lauwarmer Topfenstrudel mit hausgemachter Vanillesoße und 1 Kugel Vanilleeis | 8,80 € |

**Bitte geben Sie uns die Anzahl der ausgewählten Gerichte 2 Tage im Voraus durch.**

**Wir freuen uns auf Ihren Besuch!**

**Die Preise sind gültig vom 01. Februar – 19. November 2025.**

## Busgruppenmenüs 2025

### 10 Menü | Menu A1

Hausgemachte Rinderbouillon mit Flädle  
Homemade beef consommé with sliced pancake stripes

Hausgemachte Maultaschen von Rind & Kalb mit Kartoffelsalat  
Swabian dumplings of beef & veal with homemade potato salad

Schwarzwälder Kirschtorte  
Black Forest Cake

**Preis pro Person | Price per person: 32,20 €**

### 11 Menü | Menu A2

Kleiner Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing  
Small side salad with homemade dressing

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites  
Breaded pork schnitzel with French Fries

Schokoladenmousse mit Früchten  
Chocolat mousse with fresh fruits

**Preis pro Person | Price per person: 33,70 €**

### 12 Menü | Menu A3

Kleiner Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing  
Small side salad with homemade dressing

Norwegischer Lachs mit Kräutersoße und Polenta  
Norwegian salmon with herb sauce and polenta

Schwarzwälder Kirschtorte  
Black Forest Cake

**Preis pro Person | Price per person: 32,90 €**

13 **Menü | Menu A4**

Hausgemachte Rinderbouillon mit Flädle  
Homemade beef consommé with sliced pancake stripes

Hähnchenbrust mit Tomaten-Sahnesoße und feine Nudeln  
Chickenbreast in a creamy tomatosauce and noodles

Eiscreme Variation mit frischen Früchten  
Ice cream variation with fresh fruits

**Preis pro Person/Price per person: 31,80 €**

14 **Menü | Menu A5**

Hausgemachte Rinderbouillon mit Flädle  
Homemade beef consommé with sliced pancake stripes

Rinderhüftsteak mit Gemüse und Brot  
Beef steak with vegetables and bread

Schwarzwälder Kirschtorte  
Black Forest Cake

**Preis pro Person/Price per person: 35,10 €**

**Extras:**

- Brot pro Person | Bread per person 1,50 €
- Leitungswasser pro Person | Tap water per person 1,00 €
- Softgetränk 0,3 l | Softdrink 0,3 l 4,00 €
- Preußens Pilsner 0,3 l | Castle beer 0,3 l 4,00 €
- Hefeweizen 0,5 l | Wheat beer 0,5 l 5,00 €
- Wein (rot, weiß, rose) 0,1 l | Wine (red, white, rose) 0,1 l 4,50 €
- Kaffee pro Tasse | Coffee per cup 3,00 €

