



Sehr verehrte Gäste,

wir freuen uns, daß Sie sich dazu entschieden haben, Ihre Feierlichkeit in unserem Hause auszurichten.

Wir hoffen, diese Vorschläge helfen Ihnen bei der Auswahl Ihres **einheitlichen Festmenüs**. Für ganz besondere Anlässe können wir Ihnen gehobene, mehrgängige Menüs anbieten. Auf Anfrage erhalten Sie weitere Menüvorschläge bei Familie Heinzelmänn.

Unsere Räumlichkeiten stehen Ihnen ab folgenden Personenzahlen alleine zur Verfügung: Lindenstube ab 27 Personen, Abtstube ab 37 Personen, Gaststätte ab 45 Personen. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir Ihnen **die Räumlichkeiten bei einer niedrigeren Belegung nicht alleine zur Verfügung stellen können**.

Hunde sind in unserer Gaststätte sowie in den Nebenräumen nicht erlaubt. Bitte machen Sie auch Ihre Gäste darauf aufmerksam.

Für weitere Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung (Telefon 07583/2381 oder Telefax 07583/942837, e-mail info@zur-linde-steinhausen.de). Um Ihre Feier in Ruhe besprechen zu können, bitten wir Sie, **einen Termin zur Menübesprechung** zu vereinbaren.

Vorschläge für einheitliche Menüs 2018

Vorspeisen

Hausgemachtes Räucherfischmousse mit Lachsrose an Salatbouquet	8,10 "
Bunt garnierte Melone mit Schwarzwälder Schinken	6,10 "
Sülze vom Kalbstafelspitz an kleinem Salat mit weißer Balsamicovinaigrette	8,00 "
Quartett vom Geflügel (zweierlei Galantinen, geräucherte Entenbrust, Gänselebermousse)	9,40 "

Suppen

	Cremesuppe der Saison	4,20 "
	Schwäbische Hochzeitssuppe	4,20 "
	Rinderbrühe mit Flädle	4,10 "
	Festtagssuppe	4,60 "
	(Rinderbrühe mit Markklößchen, Steinpilzmautaschen und gefüllten Flädle)	

Hauptgänge

1	Bunter Salatteller vorweg Schweinemedailon und Hühnerbrüstchen auf Steinpilzsoße mit Gemüse, Spätzle und Krokette	18,90 "
2	Bunter Salatteller vorweg Gefülltes Schweinefilet auf Portweinsoße mit buntem Gemüse umlegt, hausgemachten Spätzle und Krokette	20,60 "
3	Bunter Salat vorweg Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit buntem Marktgemüse, Spätzle, Pommes-frites und Krokette	23,30 "
4	Bunter Salatteller vorweg Saftig gebratene Schweinemedailles mit frischen Champignons à la Creme mit buntem Saisongemüse, Kartoffelkracherle und Spätzle	19,10 "
5	Bunter Salat vorweg Rindsroulade mit Bratensößle Gemüse und hausgemachten Spätzle	17,70 "
6	Bunter Salatteller vorweg Kalbsrückensteak auf Morchelrahmsoße mit buntem Saisongemüse, Spätzle und Krokette	26,00 "

Hauptgänge

7	Bunter Salatteller vorweg Schweine- und Rinderbraten mit Champignons Bratensößle, Spätzle, Kroketten, Pommes-frites und Gemüse	15,50 "
8	Bunter Salatteller vorweg Schweine- und Kalbsbraten mit Champignons feinem Rahmsößle, buntem Marktgemüse, Spätzle, Kroketten und Pommes-frites	16,70 "
9	Bunter Salatteller vorweg Schweinelendchen (am Stück gebraten) und Rinderbraten mit Champignons Bratensößle, Saisongemüse, hausgemachte Spätzle, Kroketten und Pommes-frites	17,70 "
10	Bunter Salatteller vorweg Ganze Kalbshaxe saftig gebraten, aufgeschnitten auf dem Haxen serviert mit hausgemachten Spätzle, Rahmsößle buntem Marktgemüse und Kroketten	19,80 "
11	Bunter Salat vorweg Zarte Rehkeule mit Preiselbeerbirne, Saisongemüse, Spätzle und Brezgenknödel	20,40 "
12	Bunter Marktsalat vorweg Gefüllte Kalbsbrust und Schweinebraten mit Bratensößle, Saisongemüse, hausgemachten Spätzle Kroketten und Pommes-frites	17,70 "
13	Bunter Salatteller vorweg Kalbsbraten und Schweinelendchen (am Stück gebraten), mit Champignons, feinem Rahmsößle, bunten Gemüseplatten, Spätzle, Kroketten und Pommes-frites	19,20 "

Dessert

Gemischtes Eis	4,40 "
Vanilleeis mit heißen Himbeeren	5,10 "
Früchteeisbecher *	4,90 "
Mini-Viennetta mit Sahne, dazu frische Früchte und Himbeersoße	4,90 "
Crème brûlée mit frischen Früchten	6,60 "
Hausgemachtes Nougatmousse mit frischen Früchten	6,30 "
Joghurtmousse auf Fruchtsoßenspiegel mit frischen Früchten	6,70 "

Weitere saisonale Desserts können Sie aus unserer Dessertkarte entnehmen.

* mit Alkohol

Stand: 17.01.2018

Preise ohne Gewähr.