



## **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 Heinzelmann.

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](mailto: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 2016**

### **Vorspeisen**

Hausgemachtes Räucherfischmousse mit Lachsrose an Salatbouquet	7,30 "
Bunt garnierte Melone mit Schwarzwälder Schinken	5,00 "
Sülze vom Kalbstafelspitz an kleinem Salat mit weißer Balsamicovinaigrette	7,20 "
Lauwarme Entenbrustscheiben an kleinem Salat mit Sesammarinade	8,00 "

## Suppen

	Cremesuppe der Saison	3,80 "
	Schwäbische Hochzeitssuppe	3,80 "
	Rinderbrühe mit Flädle	3,70 "
	Rinderbrühe mit Leberspätzle	3,70 "

## Hauptgänge

1	Bunter Salatteller vorweg Schweinemedailon und Hühnerbrüstchen auf Steinpilzsoße mit Gemüse, Spätzle und Krokette	17,60 "
2	Bunter Salatteller vorweg Gefülltes Schweinefilet auf Portweinsoße mit buntem Gemüse umlegt, hausgemachten Spätzle und Krokette	18,40 "
3	Bunter Salat vorweg Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit buntem Marktgemüse, Spätzle, Pommes-frites und Krokette **	21,80 "
4	Bunter Salatteller vorweg Saftig gebratene Schweinemedailles mit frischen Champignons à la Creme mit buntem Saisongemüse, Kartoffelkracherle und Spätzle	17,70 "
5	Bunter Saisonsalat vorweg Gebratene Maishähnchenbrust auf Cognacrahm mit Gemüse und hausgemachten Nudeln	18,40 "
6	Bunter Salatteller vorweg Kalbsrückensteak auf Morchelrahmsoße mit buntem Saisongemüse, Spätzle und Krokette	24,30 "

## Hauptgänge

7	Bunter Salatteller vorweg Schweine- und Rinderbraten mit Champignons Bratensößle, Spätzle, Kroketten, Pommes-frites und Gemüse	14,30 "
8	Bunter Salatteller vorweg Schweine- und Kalbsbraten mit Champignons feinem Rahmsößle, buntem Marktgemüse, Spätzle, Kroketten und Pommes-frites	15,50 "
9	Bunter Salatteller vorweg Schweinelendchen (am Stück gebraten) und Rinderbraten mit Champignons Bratensößle, Saisongemüse, hausgemachte Spätzle, Kroketten und Pommes-frites	16,40 "
10	Bunter Salatteller vorweg Ganze Kalbshaxe saftig gebraten, aufgeschnitten auf dem Haxen serviert mit hausgemachten Spätzle, Rahmsößle buntem Marktgemüse und Kroketten	18,40 "
11	Bunter Salat vorweg Zarte Rehkeule mit Preiselbeerbirne, Saisongemüse, Spätzle und Brezgenknödel	18,40 "
12	Bunter Marktsalat vorweg Gefüllte Kalbsbrust und Schweinebraten mit Bratensößle, Saisongemüse, hausgemachten Spätzle Kroketten und Pommes-frites	16,40 "
13	Bunter Salatteller vorweg Kalbsbraten und Schweinelendchen (am Stück gebraten), mit Champignons, feinem Rahmsößle, bunten Gemüseplatten, Spätzle, Kroketten und Pommes-frites	17,90 "

## Dessert

Gemischtes Eis	3,60 "	
Vanilleeis mit heißen Himbeeren	4,40 "	
Früchteeisbecher *	4,20 "	
Mini-Viennetta mit Sahne, dazu frische Früchte und Himbeersoße	4,20 "	
Hausgemachte Creme Caramel	mit Sahne und Mandeln	4,20 "
Panna Cotta mit frischen Früchten und Fruchtsoßenspiegel	5,70 "	
Joghurtmousse auf Fruchtsoßenspiegel mit frischen Früchten	6,00 "	

Weitere saisonale Desserts können Sie aus unserer Dessertkarte entnehmen.

\* mit Alkohol

\*\* nicht im Saal möglich

Stand: 15.01.2016

Preise ohne Gewähr.