



LEBE-LIEBE-LACHE

feiern Sie die Feste
wie sie fallen in

ländlicher Gastlichkeit & einer Brise mehr!

Aber –
kein **Genuss** ist vorübergehend,
denn der **Eindruck** den er hinterlässt,
ist **bleibend!**

Johann Wolfgang von Goethe

Liebe Gäste,

in diesem Sinne möchten wir Ihnen
auf den folgenden Seiten
verschiedene Gerichte und Köstlichkeiten vorstellen.

Je nach Geschmack und angepasst an Ihre individuelle Vorstellung
können Sie **Ihr Menü** zusammenstellen.

Nehmen Sie sich einen Augenblick Zeit und informieren sie sich.
Gerne stehen wir Ihnen mit Rat und Tat zur Seite.

Wir wünschen Ihnen viel Freude und ein gelungenes Fest
in unserem Hause!

Ihre Familie Fischer
und das Waldcafe- Team

Unser Rahmen für Ihre Veranstaltung

(Hochzeiten, Geburtstage, Familienfeiern, Firmenveranstaltungen von 20 – 150 Pers.)

Wir beraten und betreuen Sie vor und während Ihrer Veranstaltung.

Gerne helfen wir Ihre individuellen Gedanken und Wünsche, mit einem ansprechenden Menü oder Büffet (abhängig von der Personzahl), korrespondierenden Weinen und der passenden Tischform, in Einklang zu bringen.

Veranstaltungspauschale

Im Rahmen unserer Leistungen erheben wir folgende Pauschale für Ihre Veranstaltung:

- ab 20 Pers 25,00 €
- ab 30 Pers 50,00 €
- ab 40 Pers 90,00 €
- ab 50 Pers 130,00 €
- ab 80 Pers 190,00 €
- ab 100 Pers 340,00 €

Inclusive Leistungen

- Rechtzeitige Bereitstellung unserer Räumlichkeiten
- Individuelle Bestuhlung und Tischordnung
- Beratung für Dekoration, Tischkärtchen, Menükarten ect.
- Eindecken der Tische, incl. Servietten, Kerzen
- Erstellung von Menükarten
- Platz für die Tanzfläche und/ oder Kuchenbüffet
- Strom und Platzangebot für die Musikkapelle

Nachtzuschlag

ab 23.00 Uhr pro Mitarbeiter und je angefangene Stunde 40,00

Angabe der Personenzahl

Bitte teilen Sie uns spätestens 24 Stunden vor Beginn der Veranstaltung die genaue Personenzahl mit. Diese stellt auch die Abrechnungsgrundlage dar.

Unser Rahmen für Ihre Veranstaltung

(Hochzeiten, Geburtstage, Familienfeiern, Firmenveranstaltungen von 20 – 150 Pers.)

Exklusive Leistungen

- Getränke jeglicher Art
- Snacks ect.
- Musik

MITGEBRACHTES

- Kuchengedeck
- Hochzeitstorte
bei mitgebrachten Kuchen und Torten 2,50 €
(Zwischenlagerung Ihrer Kuchen und Torten in gekühlten Räumen)
Für mitgebrachten Kuchen übernehmen wir keine Haftung und behalten uns vor,
Rückstellproben zu nehmen.
- Korkgeld für mitgebrachte Weine je ltr. 17,50 €

MITTERNACHTSBRÄUCHE:

- mitgebrachte Kuchen vom Nachmittag 2,50 €
- Klare Suppe ab 4,00 €
- Gebundene Suppe ab 4,10 €
- Gulaschsuppe
- Chili Con Carne
- Käsebrett (je nach Käsewahl) mit Trauben, Garnituren und hausgemachtem Bauernbrot Berechnung nach Vorbestellung und Aufwand

Dekoration

Das Ausrichten eines stilvollen Festes geht mit viel Organisation und zeitlichem Aufwand einher. Wir helfen Ihnen gerne dabei!
Blumen und Gestecke, Bänder, Schleifen sind **außerhalb** unserer saisonalen Standards exklusive Leistungen

Bezahlung

Sie können bei uns gerne **bar** oder per **EC-Karte** bezahlen oder Sie **überweisen** den Rechnungsbetrag auf unser **Bankkonto**.

Unser Rahmen für Ihre Veranstaltung

(Hochzeiten, Geburtstage, Familienfeiern, Firmenveranstaltungen von 20 – 150 Pers.)

Kindererei

Kinderteller 2000

Nuggets & Pommes Frites	8,60
Schweineschnitzel & Pommes Frites	8,60
Fleischkäs & Spätzle	8,60
Hähnchenbrust & Reis	8,60

Kinder essen im Menü mit

Baby - 2 Jahre	3 - 5 Jahre	6 - 10 Jahre	ab 11 Jahre
Suppe	Suppe	Suppe	Suppe
Salat	Salat	Salat	Salat
Preis: 0,00 €	Preis: 10,00 €	Preis ½ Hauptgang	Preis Hauptgang
Dessert	Dessert	Dessert	Dessert
nach Aufwand	nach Aufwand	nach Aufwand	nach Aufwand

Geschlossene Gesellschaft

Raummiete:

ohne Terrasse

ab 15.00 Uhr = 1500,00 €

ab 18.00 Uhr = 1000,00 €

mit Terrasse

ab 15.00 Uhr = 1700,00 €

ab 18.00 Uhr = 1300,00 €

Bei warmen Temperaturen und geschlossener Gesellschaft bieten wir ein Kuchenbüffet & Kaffeestation auf der Terrasse an.

Alle Preise sind inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung.

Wir weisen darauf hin, dass es im Laufe des Jahres zu Preisanpassungen kommen kann.

Frühstücksangebote außerhalb unserer
gewohnten Öffnungszeiten
sind nur nach Absprache möglich

FRÜHSTÜCK NACH ART DES HAUSES

- ❖ Schinken
- ❖ Wurstaufschnitt
- ❖ Käse
- ❖ Frühstücksei
- ❖ Butter
- ❖ Honig , Marmelade
- hausgebackenes Bauernbrot
- Glas Orangensaft
- 1 Portion Kaffee oder Tee
- 12,90 €**

FRÜHSTÜCKS – BUFFET (ab 10 Pers.)

- Schinken roh und gekocht
- Wurstaufschnitt
- gemischte Käseplatte und Frischkäse
- gemischte Fischplatte (Räucherlachs und geräuchertes Forellenfilets)
- Rühreier
- gebratene Schinkenscheiben
- gebackene Fleischkäs'ecken
- Müsli
- Obstsalat
- Brezeln/ Brötchensortiment/ hausgebackenes Bauernbrot
- Butter / Marmelade / Honig
- ❖ Orangensaft
- ❖ 1Portion Kaffee oder Tee
- 17,40 €**

Aperitif

“Er öffnet die Geschmacksknospen für die nachfolgenden Speisen!”

Gerne servieren wir Ihnen einen Aperitif Ihrer Wahl als stimmungsvollen Auftakt Ihrer Feier. Verkürzen Sie somit, in ungezwungener Atmosphäre, die Ankunft ihrer geladenen Gäste.

Genießen Sie unseren herrlichen Ausblick über die Baar und die ländliche Natur. Bei entsprechenden Temperaturen steht Ihnen unsere Terrasse hierfür gerne zur Verfügung.

- Glas Sekt Hausmarke mit Orangensaft
 - Campari mit Orangensaft oder Soda
 - Sherry medium oder trocken
 - Hugo oder Aperol
 - Cocktail nach Art des Hauses
- Preise nach Aufwand
siehe Getränkekarte

Eröffnen Sie Ihr Fest mit **einigen kleinen Happen** während des Stehempfangs

Variationen von Fingerfood

kalt

- Laugenbrezel mit Butter
- Canapés (belegte Schnitten mit Schinken, Käse, Lachs, ect.)

(wir empfehlen 4 Stück pro Person)
Je nach Ausführung ab 6,70 pro Person

warm

- Gebackene Petit Fours (gefüllte Blätterteigtaschen)
- Lachs
- Schinken
- Pilze
- Käse

(wir empfehlen 4 Stück pro Person)
Je nach Ausführung ab 7,10 pro Person

- Mini Quiche
- Flammkuchen

Und so könnte
Ihr Menü aussehen

Klassisch

Tafelspitzbouillion
mit Kräuterflädle

* * *

Bunter Salatteller
Salate der Saison an Hausdressing

* * *

Gemischter Braten von Rind und Schwein
mit herzhafter Bratensoße
dazu hausgemachte Spätzle, Pommes frites,
Kroketten und Gemüsevariation

* * *

Heiße Himbeeren mit
Vanilleeis und Sahne

37,90

Modern

Tomatencremesuppe
mit Gin, Röstbrotwürfel und Sahne

* * *

Bouquet von Blattsalaten
an Balsamico-Cremedressing
mit Streifen von gebratener Poulardenbrust

* * *

Schweinefilet rosa gebraten
glacierter Kalbsrahmbraten
dazu hausgemachte Spätzle, Pommes frites,
Kroketten und Gemüsevariation

* * *

Frischer Obstsalat
mit Vanilleeis und Sahne

46,30

Exklusiv

Kresserahmsuppe
mit gerösteten Pinienkernen

* * *

Blattsalate der Saison
an Sesamdressing
dazu Zanderknusperle aus dem Bierteig

* * *

Cassis-Prosecco-Sorbet
mit Zitronenmelisse

* * *

Lammrücken unter der Kräuterkruste
Schweinefilet rosa gebraten
dazu hausgemachte Spätzle, Pommes frites,
Kroketten und Gemüsevariation

* * *

Grand Manier Halbgefrorenes
mit Früchte-Potpourri und Sahne

50,90

SUPPEN

Klare Suppen

Kraftbrühe mit einer Einlage . . . z.B. mit

- o Markklößchen,
 - o Flädle,
 - o Grießklößchen,
 - o Maultäschle
 - o Eierstich
- ab 4,00

Gebundene Suppen

- Kresserahmsuppe mit gerösteten Pinienkernen
und Sahnehaube 4,40
* plus Einlage -hausgeräucherter Lachs 4,80

- Broccolicremesuppe mit zarten Brokkoliröschen,
gerösteten Pinienkernen und Sahnehäubchen ab 4,40
*plus Einlage -hausgeräucherter Lachs ab 4,80

- Champignoncremesuppe mit Sahnehäubchen ab 4,40

- Tomatencremesuppe mit Gin und Röstbrotwürfeln ab 4,70

- Rote Beete Rahmsuppe
mit hausgemachten Meerrettichklößchen 5,50

Suppen der Saison

- Kastaniencremesuppe
- Spargelcremesuppe
- Pfifferlingrahmsuppe Aufwand/Absprache

Vorspeise

Die Vorspeise gilt als einführender Gang einer ausführlichen Menüfolge

Kalte Vorspeisen

Honigmelone mit rohem hausgeräuchertem Schinken und Toastbrot 7,20

Warme Vorspeisen

Zucchini Saltimbocca mit Sauerrahmdipp und Toastbrot 7,40

aus Neptuns Reich

Gemischter Fischteller
Hausgeräucherter Lachs an Dillsenfoße dazu geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich am Salatbouquet mit Toastbrot 9,20

Zwischen den Gängen

Saure Sorbets als Getränk werden häufig als Zwischengang bei einem mehrgängigen Menü gereicht, da sie die Verdauung anregen und das Sättigungsgefühl verringern. Zudem dienen sie der Neutralisation zwischen den Gängen. Als halbgefrorene Speise sind sie ein Dessert.

Cassis - Prosecco - Sorbet 5,20

Zitronen - Minz - Sorbet 5,20

Salate

als Vorspeise oder Zwischengerichte . . .

Wählen Sie Ihr Dressing aus einer Vielzahl von Varianten:

z.B. Himbeerdressing, Balsamicodressing, Sesamdressing . . .

Gemischter Salatteller	4,80
Bouquet von Feldsalat Speck und Röstbrotwürfel	6,90
Knackige Blattsalate Dressing nach Wahl	4,70

Knackige Blattsalate und Dressing nach Wunsch
kombiniert mit . . .

Poularde	gebratene Poulardenbrust Sherryrahmsoße	8,60
Hähnchen	hausgemachte Knuspernuggets im Kornflakesmantel süß-saurer Soße	9,30
Hirsch	Streifen von gebratenem Hirschrücken gebackene Champignonköpfe	10,70
Garnele	umrandet mit gebratenen Riesengarnelen	9,80
Spieß	Garnelenspieß in Knoblauch-Olivenöl gebraten	9,90
Forelle	geräuchertem Forellenfilet Sahnemeerrettich Toastbrot	9,60
Lachs	hausgeräucherter Lachs Dillsenfsoße Toastbrot	9,60
Zweierlei	mit gemischtem Fischteller : Hausgeräucherter Lachs Dillsenfsoße geräuchertes Forellenfilet Sahnemeerrettich Toastbrot	9,80

Hauptgerichte

Ofenfrisches aus der Röhre

Gemischter Braten Rind | Schwein ,

Bratensoße | Gemüseplatte | Pommes Frites | Kroketten | hausgemachte Spätzle

H 4 24,70

Gemischter Braten Rind | Kalb

Bratensoße | Gemüseplatte | Pommes Frites | Kroketten | hausgemachte Spätzle

H 5 27,70

Glacierter Kalbsrahmbraten | saftiger Schweinebraten

feine Rahmsoße | kräftige Bratensoße | Gemüseplatte | Pommes Frites | Kroketten | hausgemachte Spätzle als Beilagen

H 6 26,40

Kombination von Braten und Filets

Schweinefilet rosa gebraten | Kalbsrahmbraten

Champignonrahmsoße | Rahmsoße | Gemüseplatte | Pommes Frites | Kroketten | hausgemachte Spätzle

H 7 28,90

Filets Rind | Schwein rosa gebraten | glacierter Kalbsrahmbraten

Sauce Bearnaise | Madeirasoße | Champignonrahmsoße | Gemüseplatte | Pommes Frites | Kroketten | hausgemachte Spätzle

H 8 37,40

Kombination von Braten und Geflügel

Ofenfrischer Schweinebraten | zarte Putenbrust

Champignonrahmsoße | Bratensoße | Gemüseplatte | Pommes Frites | Kroketten | hausgemachte Spätzle

H 9 25,60

Glacierter Kalbsrahmbraten | zarte Putenbrust

Rahmsoße | Bratensoße | Gemüseplatte | Pommes Frites | Kroketten | hausgemachte Spätzle

H 10 27,60

Kombination von Braten, Geflügel und Filet

**Schweinefilets rosa gebraten | glacierter Kalbsrahmbraten | Putenbrust | drei-
erlei Soßen | Gemüseplatte | Pommes Frites |
Kroketten | hausgemachte Spätzle**

H 11 29,70

Hauptgerichte

Zarte Filets

Schweinefilet rosa gebraten |

Champignonrahmsauce |

Gemüseplatte | Pommes Frites | Kroketten | hausgemachte Spätzle

H 12 27,10

Rinderfilet rosa gebraten |

Sauce Bearnaise |

Gemüseplatte | Pommes Frites | Kroketten | hausgemachte Spätzle

H 13 34,90

Filets Rind | Schwein rosa gebraten |

Sauce Bearnaise | Cognacrahmsauce,

Gemüseplatte | Pommes Frites | Kroketten | hausgemachte Spätzle

H 14 35,10

Kombination von Filets und Geflügel

Schweinefilets rosa gebraten | zartes Putenbrüstle |

Champignonrahmsauce | kräftige Bratensoße

Gemüseplatte | Pommes Frites | Kroketten | hausgemachte Spätzle

H 15 27,40

Filets vom Rind | Schwein rosa gebraten | zartes Putenbrüstle |

dreierlei Soßen,

Gemüseplatte | Pommes Frites | Kroketten | hausgemachte Spätzle

H 16 35,90

Geschnetzeltes aus der Terrine

Geschnetzelte Filetspitzen Rind | Schwein

Calvadosrahmsauce | Apfelsauté

Gemüsevariation | Berner Rösti | hausgemachte Spätzle | Pommes Frites

H 17 29,90

Züricher Kalbsrahmggeschnetzeltes |

Rahmsauce,

Gemüsevariation | Röstitaler | Pommes Frites | hausgemachte Spätzle

H 18 27,40

Hauptgerichte

Die Kombi der Besonderlinge

Medaillons von Rinderfilets | Hirschrücken rosa gebraten

Sauce Bearnaise | Wacholderrahmsauce |
Gemüsevariation | Salzkartoffeln | hausgemachte Semmelknödel | Spätzle
(frische Rahmpfifferlinge je nach Saison), H 19 42,60

Steak und Filets

Rückensteak vom Weiderind unter der Kräuterkruste |
Schweinefilets rosa gebraten | Madeirasauce | Gemüsevariation |
Kartoffelgratin | hausgemachte Spätzle | Kroketten H 26 32,90

Edles vom Wild

Rehbraten aus der Keule | Wacholderrahmsauce | Apfelrotkraut |
Preiselbeerbirne | Kroketten | hausgemachte Spätzle H 20 32,10

Rehrücken rosa gebraten | Wacholderrahmsauce,
Preiselbeerbirne | Apfelrotkraut | Rosenkohl | hausgemachte Spätzle |
Semmelknödel | Mandelbällchen H 21 | Preis auf Anfrage

Hirschrücken rosa gebraten | Sauerkirsch- oder Wacholderrahmsauce,
Preiselbeerbirne | Schinkenrosenkohl | Semmelknödel | hausgemachte Spätzle
H 22 | Preis auf Anfrage

Feines vom Lamm

Lammrücken unter Kräuterkruste | Provencalischer Soße,
Speckbohnen | gefüllte Kartoffeltaschen | Röstitaler |
hausgemachte Spätzle H 24 | Preis auf Anfrage

Kombination von Lamm und Filets

Lammrücken unter Kräuterkruste | Schweinefilet rosa gebraten
Provencalischer Soße | Champignonrahmsauce,
Gemüsevariation | Röstitaler | Kartoffeltaschen mit Frischkäse |
hausgemachte Spätzle H 25 | Preis auf Anfrage

Dessert

Weil der Schöpfer dem Menschen
die Verpflichtung auferlegte zu essen, um zu leben,
gab er ihm den Appetit und belohnte ihn durch den

Genuss

Brillat-Savarin

mit Eis

- | | |
|--|------|
| - Heiße Himbeeren Vanilleeis Sahne | 4,60 |
| - Frische Erdbeeren Vanilleeis Sahne | 5,00 |
| - Heiße Sauerkirschen Vanilleeis Sahne | 4,60 |
| - Frischer Obstsalat Vanilleeis Sahne | 5,60 |
| - Walnußeis eingelegte Früchte Sahne | 5,40 |
| - Crêpes gefüllt Waldbeeren Vanilleeis Sahne | 6,50 |
| - Heiße Apfelringe gebacken im Bierteig Vanilleeis Sahne | 6,40 |

als Halbgefrorenes - "Parfait"

- | | |
|--|------|
| - Gran Manier Halbgefrorenes eingelegten Orangen | 7,10 |
| - Schwarzwälder Halbgefrorenes Waldfrüchten | 7,10 |

Weitere Varianten

an Parfaits oder Desserts nach Geschmack und Absprache

Preis nach Absprache