



Sehr verehrte Gäste,

nachstehend einige Menü- und Speisenvorschläge, wobei Sie die Möglichkeit haben Ihr individuelles Menü selbst zusammen zu stellen.

Sollten Sie Fragen haben, stehen wir Ihnen gerne hilfreich zur Seite.

Planen Sie eine Feier am Abend, beachten Sie bitte, dass wir mit Rücksicht auf die Nachtruhe unserer Hausgäste spätestens bis 1.30 Uhr musikalische Unterhaltung zulassen können.

Für die uns entstehenden Kosten, (Polizeistundenverlängerung und Nachtarbeitszuschlag für unsere Mitarbeiter) berechnen wir pro angefangene Stunde nach 1.00 Uhr 105,00 €

Wir bitten hierfür um Ihr Verständnis!

Tischdekoration, wie Kerzen und Blumen werden zum Selbstkostenpreis bzw. werden direkt vom Blumengeschäft in Rechnung gestellt.

Kuchen zum Nachmittagskaffee dürfen Sie gerne mitbringen.

Pro Gedeck berechnen wir 7,50 € inkl. warmen Getränken (ohne Mengenbegrenzung). Ohne Getränke 3,50 €

Erstellung des Kuchenbuffets sowie das Aufschneiden und Ausgeben der Kuchen an Ihre Gäste übernehmen wir.

Wir bitten Sie die verbindliche Personenzahl einen Tag vor der Veranstaltung bekannt zu geben.

Bitte beachten Sie jedoch, dass der Kuchen in ordnungsgemäßem Zustand angeliefert wird. Für eventuell entstehende Schäden und Ausfälle für den Gast und den Betrieb, welche durch mitgebrachten Kuchen entstehen, z.B. Salmonellenvergiftung haftet der Veranstalter.

Der Hotelier übernimmt hier keinerlei Haftung.

Sämtliche Preise sind pro Person und enthalten das Bedienungsgeld und die gesetzliche Mehrwertsteuer.

## VOR DEM ESSEN

Sweet Mary „Der Aperitif ohne Alkohol“	4,00 €
Unser Hausaperitif	4,80 €
Campari mit Soda	5,20 €
Campari mit Orangensaft	5,80 €
SANDEMANN Sherry medium	4,00 €
Martini extra dry	3,50 €
Portwein rot oder weiß	3,90 €
Sherry Tio Pepe	4,00 €
Glas Sekt „Hausmarke“ mit Orangensaft	3,20 €
Glas Champagne Brut	8,30 €
Glas Crémant Leininger	4,90 €
Glas Kir	4,80 €
Glas Kir „ROYALE“	8,60 €

Canapés zum Aperitif	Stück von	1,80 €
	bis	2,30 €



## MENÜVORSCHLÄGE 2010

für Gruppen ab 8 Personen

Die Preise der nachstehenden Hauptgänge sind jeweils mit Suppe und Dessert. Mehr- oder Minderpreise (\* + € bzw. \*- €) ersehen Sie bei Beilagen, Suppen, Vorspeisen und Dessert.

Sie können also ein Menü ganz nach Ihrer Wahl zusammenstellen.

### **GEFÜLLTE KALBSRÖLLCHEN**

mit Champignons,  
feine Gemüseplatte und Kartoffelkroketten

Menü Nr. 5402, 24,50 €

### **SCHWEINELENDCHEN**

mit Champignons in Rahmsauce,  
hausgemachten Nudeln und Salatteller

Menü Nr. 5404, 25,00 €

### **„UNSERE HAUSPLATTE“**

Verschiedene Lendchen vom Grill,  
feine Gemüseplatte, handgeschabte Spätzle  
und gartinierte Kartoffeln

Menü Nr. 5405, 33,00 €

### **HIRSCHKALBSTEAK**

mit Pilzen in Wacholderrahmsauce, kleinem Gemüse,  
Preiselbeerbirne und handgeschabten Spätzle

Menü Nr. 5406, 31,00 €



### **REHRÜCKENFILET**

mit Pfifferlingen, Preiselbeerbirne, feinem Gemüse  
und handgeschabten Spätzle

Menü Nr. 5408, 36,00 €

### **KALBSRÜCKENSTEAK**

in Steinpilzsauce, handgeschabte Spätzle  
und feiner Gemüse garnitur

Menü Nr. 5409, 32,50 €

### **FILETSTEAK**

mit Sauce Béarnaise oder Kräuterbutter,  
grünen Bohnen, Grilltomate und gratinierten Kartoffeln

Menü Nr. 5410, 34,00 €

### **BARBARIE - ENTENBRUST**

in Cassissauce, Pfifferlinge und gratinierte Kartoffeln

Menü Nr. 5411, 31,50 €

### **POULARDENBRÜSTCHEN**

in Steinpilzsauce, hausgemachte Nudeln  
und Salat vom Büffet

Menü Nr. 5412, 27,00 €



### **SEETEUFELMEDAILLONS**

im Safransößle, Blattspinat, geschmolzene Tomaten,  
gemischter Reis oder Petersilienkartoffeln

Menü Nr. 5413, 34,50 €

### **ZANDERFILET**

auf Rahmsauerkraut, Rieslingsauce,  
und Petersilienkartoffeln

Menü Nr. 5414, 31,50 €

### **FISCHTELLER**

mit Lachs, Zander und Seeteufel,  
Rieslingsauce, feinem Gemüse und gemischtem Reis

Menü Nr. 5415, 31,50 €

### **GARNELENSPIESS**

mit Jacobsmsucheln, Glasnudeln,  
leichte Curry-Rieslingsauce

Menü Nr. 5416, 31,50 €

### **SUPREME VON HUMMER & SEETEUFEL**

auf Blattspinat, Humemrsauce,  
hausgemachte Nudeln

Menü Nr. 5417, 36,50 €



### **LACHSSCHNITZEL**

in Rieslingsauce mit feinem Gemüse  
und handgeschabten Spätzle

Menü Nr. 5418, 28,50 €

### **GEBRATENES SAIBLINGSFILET**

auf Blattspinat mit Rieslingsauce  
und Petersilienkartoffeln

Menü Nr. 5419, 31,50 €

### **WALDSÄGERS NUDELSCHMANKERL**

mit Shrimps im Rieslingsöble,  
feinem Gemüse und hausgemachten Nudeln

Menü Nr. 5420, 24,00 €

### **ZANDERROULADE**

im Wirsingmantel mit Rieslingsauce  
und bunten Nudeln

Menü Nr. 5421, 27,50 €

### **SOUFFLIERTER LACHS**

auf Blattspinat mit Rieslingsauce  
und Petersilienkartoffeln

Menü Nr. 5422, 30,50 €

## SUPPEN

*5000	Paprikasüppchen mit Garnelen	+ 3,50 €
*5001	Champignonscremesuppe	+ 0,50 €
*5002	Lauchcremesuppe	+ 0,50 €
*5003	Tomatencremesuppe	+ 0,50 €
*5004	Rahmsuppe von Brunnenkresse	+ 3,00 €
*5005	Petersiliensüppchen mit Wachtelbrust	+ 3,50 €
*5006	Sauerampfersuppe mit Zanderklößchen	+ 3,20 €
*5007	Schwarzwälder Pilzsüpple	+ 2,50 €
*5008	Kartoffelsuppe mit Croûtons	+ 2,20 €
*5009	Hummerrahmsüppchen mit Zanderklößchen	+ 3,50 €
5010	Kraftbrühe mit Fadennudeln	+ 0,00 €
5011	Kraftbrühe mit Eierstich	+ 0,70 €
5012	Kraftbrühe mit Flädle	+ 1,00 €
5013	Kraftbrühe mit Markklößchen	+ 2,00 €
5014	Kraftbrühe mit Maultäschle	+ 2,50 €
5015	Schwäbische Hochzeitssuppe	+ 3,00 €
5016	Waldsägers Fischsuppe	+ 4,00 €
5017	Klare Tomatensuppe mit Basilikum	+ 2,00 €

mit \* gekennzeichnet sind gebundene Suppen

## VORSPEISEN & ZWISCHENGÄNGE

5100	Kleiner Salatteller serviert, oder vom Büffet	+ 5,50 €
5101	Ackersalat mit Croûtons (Jahreszeit bedingt)	+ 6,50 €
5102	Salate der Jahreszeit mit gebratenem Fisch	+ 9,00 €
5103	Scheiben vom Rinderfilet in Sherryessig	+ 9,50 €
5104	Salate der Jahreszeit mit Gänseleber und Portweingelee	+ 10,50 €
5106	Salate der Jahreszeit mit Putenbruststreifen	+ 8,50 €
5107	Maultäschle im Sahnesöble	+ 7,00 €
5109	Zanderfilet auf Rahmsauerkraut	+ 11,00 €
5110	Ein geräuchertes Forellenfilet, Toast und Butter	+ 7,00 €
5111	Lachsschnitzel in Sauerampfersauce	+ 10,50 €
5112	Räucherlachs mit Sahnemeerrettich und Toast	+ 8,50 €
5113	Salat von Riesengarnelen mit Knoblauchbutter	+ 10,50 €
5114	Cocktail von Nordseekrabben	+ 8,50 €
5115	Lachstatar mit kleinem Salatbukett und Kartoffelpuffer	+ 8,50 €
5116	Salate mit gebratenem Rehfilet und Pfifferlingen	+ 10,50 €
5117	Tomaten Mozzarella mit Balsamico-Dressing	+ 7,50 €

### **Bitte beachten Sie:**

Bei Vorspeisen und Zwischengängen sind Portion  
und Preise dem Menüangepasst.

## DESSERT

5200	Waldbeerenbecher	+ 2,00 €
5201	Gemischtes Eis mit Sahne	+ 0,00 €
5202	Vanilleeis mit heißen Himbeeren	+ 2,00 €
5203	Früchtebecher	+ 1,50 €
5204	Schwarzwaldbecher mit Sauerkirschen	+ 1,50 €
5205	Haselnussparfait mit Sauerkirschen	+ 3,50 €
5206	Verschiedene Mousse au Chocolat	+ 4,00 €
5207	Dessertteller „WALDSÄGMÜHLE“	+ 5,20 €
5208	Parfaitvariation mit Himbeersauce	+ 2,50 €
5209	Tiramisu mit Früchten	+ 3,00 €
5210	Weißkäse mit Früchten in Vanillesauce	+ 2,50 €
5211	Dessertbuffet	+ 8,00 bis 12,00 €
5212	Nussknacker, Nusseis mit Sahne und Schokosauce	+ 2,00 €
5213	Eierlikörbecher, Vanilleeis mit Eierlikörsauce	+ 2,50 €
5214	Joghurtbecher mit Kiwies und Himbeersauce	+ 1,50 €

## ZUSÄTZLICHE BEILAGEN PRO PERSON

5300	Pommes frites	+ 2,00 €
5301	Kroketten	+ 2,70 €
5302	Handgeschabte Spätzle	+ 2,70 €
5303	Hausgemachte Nudeln	+ 2,20 €
5304	Gartinierte Kartoffeln	+ 2,90 €
5305	Gemüseplatte	+ 2,90 €

# UNSER FRÜHSTÜCKSBUFFET

von 8.00 bis 10.30 Uhr



Kaffee, Kakao oder Tee  
Fruchtsäfte, Sekt,  
verschiedene Brötchen und Brotauswahl,  
verschiedene Wurst- und Schinkensorten,  
Käseauswahl,  
hausgemachte Marmelade,  
Räucherlachs, Forellenfilet,  
Rühreier und Speck,  
Fruchtjoghurt,  
Quark,  
Smacks, Müsli,  
Obst

Preis pro Person 13,50 €

## UNSER GOURMET MENÜ

**Hausgemachtes Gänseleberparfait**  
mit Portweingelee und feinem Salatbukett



**Waldsägers Fischsuppe**  
Seeteufel, Lachs, Hechtklößchen



**Hummeragout**  
mit kleinem Gemüse



**Sorbet**  
von Campari und Orangen



**Lammrückenfilet**  
mit Kräutern der Provence im Kartoffelmantel,  
grüne Bohnen und Grilltomate



**Dessertteller**  
„Waldsägeühle“

Preis pro Person 64,00 €

Gerne sind wir Ihnen bei Ihrer persönlichen  
Menüzusammenstellung behilflich!

## MENÜ AUS DEM LÄNDLE

Flädlesuppe



Maultäschle in Sahnesöble



**Schweinebäckle**  
in Lauch-Meerrettich-Söble  
und Bratkartoffeln



Schwarzwaldbecher

pro Person 26,50 €

## MENÜ SCHWABENSCHMAUS

Feldsalat mit Speck und Croûtons  
(Jahreszeit bedingt)



Kraftbrühe mit Markklößchen



**Schwabenteller**  
(Rostbrätle, Maultäschle, Sauerkraut und Spätzle)

Waldbeerenbecher

pro Person 31,00 €

## VORSCHLAG FÜR EIN WARMES BUFFET

Vorspeise

Lauchkuchen



Suppe

Kraftbrühe mit Maultäschle



Hauptgänge

Lachs und Zanderfilet  
Schweinefilet mit Kräuterbutter  
Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons



Beilagen/Soßen

Gratinierte Kartoffeln  
Hausgemachte Nudeln  
Gemischter Reis  
Gemüse

Rieslingsauce  
Rahmsauce



Dessert

Grießflammerie mit Himbeersauce  
Obstsalat mit hausgemachtem Vanilleeis  
Verschiedene Mousse au Chocolat  
Parfaitvariation mit Früchten



Grundpreis für 20 Personen 599,00 €  
jede weitere Person 28,50 €

## VORSCHLAG FÜR

## EIN KALT – WARMES BUFFET

Vorspeisen

Geflügelsalat  
Shrimpsalat  
Waldorfsalat  
Melone mit Schwarzwälder Schinken  
Geräuchertes Forellenfilet und Räucherlachs  
mit Sahne-Meerrettich  
Wildterrinen mit Sauce Cumberland  
Geräucherte Entenbrust  
Tomaten und Mozzarella mit Balsamico-Dressing



Suppe

Klare Tomatensuppe mit Basilikum



Hauptgänge

Hirschgulasch in Rotweinsauce  
Lachs und Zander  
Roastbeef, rosa gebraten

Beilagen / Soßen

Semmelknödel  
Handgeschabte Spätzle,  
Gemischter Reis  
Gratinierte Kartoffeln  
Gemüse

Sauce Béarnaise  
Rieslingsauce



Dessert

Verschiedene Mousse au Chocolat  
Parfaitvariation  
Obstsalat mit hausgemachtem Vanilleeis  
Tiramisu  
Grießflammerl mit Himbeersauce



Grundpreis für 20 Personen 780,00 €  
jede weitere Person 36,00 €

## VORSCHLAG FÜR EIN RUSTIKALES VESPERBUFFET

Salate vom Wagenrad      Karottensalat, Rettichsalat  
Gurkensalat, Tomatensalat  
Paprikasalat, Kartoffelsalat

Salatsaucen                      Sahnemayonnaise,  
Essig-Öl,  
Vinaigrette



Salate mariniert                Schweizer Wurstsalat,  
Ochsenmaulsalat,  
Nudelsalat,  
Pikanter Rindfleischsalat



Vesperbrett                      Roher und gekochter Schinken,  
Schwarzwälder Wurstsorten  
Verschiedene Brotsorten,  
hausgemachtes Zwiebelschmalz

Käsebrett                         Auswahl von Hart- und Weichkäse

Fischplatte                        Geräucherte Forellenfilets und Lachs  
mit Sahnemeerrettich



Grundpreis für 10 Personen 170,00 €  
jede weitere Person 15,50 €