



BUFFET KALT-WARM

ALEMANNISCHES RITTERMAHL

„Schmauset ohne Hast und schmeißet
nicht mit Eurer Speis', so Ihr nicht in die
Schandgeige gesperrt werden wollet.“

ab 40 Personen,
pro Person ca. 18,50 – 23,50 €*

APÉRO

APFELGRIEBENSCHMALZ

mit deiftigem Bauernbrot

BIBBELESKÄS

Frischkäsezubereitung mit Sahne, Salz,
Zwiebeln und Kräutern

SUPPE

METZELSUPP'

eine deftige Suppe aus der Brühe, die bei
einem Schlachtfest anfällt

GERSTENSUPPE

FLÄDLESUPP'

GEBRANNT MEHLSUPP'

DICKE ERBSENSUPPE MIT SCHNÖRRLE
UND ÖHRLE

LINSEN UND SPÄTZLE

VESPER

DEFTIGE VESPERPLATTE

mit hausmacher Blut- und Leberwurst,
Schwartenmagen, Hohentwieler
Schinken- und Vesperspeck, garniert

TELLERGALLERT/-SÜLZE

OCHSENMAULSALAT

WURSTSALAT

RETTICH ZU ZIEHHARMONIKA GEDREHT

HEXENSALAT

mit Fleischwurst, Gurken, Tomaten,
Zwiebeln, Kapern und scharfer Soße

DÜNNELE/WÄHEN

HAUPTGERICHT

GEGRILLTES SPANFERKEL

hohl ausgebeint – auf Wunsch mit feiner
Brezel-/Maronenfüllung
(wird gegrillt angeliefert)

GEGRILLTES MILCHLAMM

mit Tzatziki und Folienkartoffeln
(wird gegrillt angeliefert)

RAGOUT VOM ZICKLEIN

KNUSPRIG GEGRILLTE SCHWEINEHAXEN

BADISCHES SCHÄUFELE

im Brotteig gebacken



BUFFET KALT-WARM

WILDSCHWEINRAGOUT

KRAUTWICKEL

SCHLACHTPLATTE

mit hausgemachten Blut- und Leberwurst, Kesselfleisch und Sauerkraut

SAURE KUTTELN

GERÖSTETE LEBERLE

Rind- oder Schweineleber in delikater Sauce mit einem kräftigen Schuss Rotwein

SCHWEINENIERLE IN SENFSOSSE

FISCH

gegrillte Forellen, Egli, Zander vom Bodensee

BEILAGE

BRÄGELE

Bratkartoffeln

BUEBESPITZLE

HERDÄPFELSTOCK

APFELROTKRAUT

SAUERKRAUT

FENCHEL IN SAHNESOSSE

SALAT

HAUSGEMACHTER KARTOFFELSALAT

BADISCHER WEISSKRAUTSALAT

LÖWENZAHNSALAT

GELBE RÜBENSALAT

TOMATENSALAT

GURKENSALAT

ROTE RAHNEN

VERSCHIEDENE BLATTSALATE DER SAISON

mit Vinaigrette und Joghurtdressing

DESSERT

APFELKÜCHLE

DAMPFNUDELN

mit Vanillesauce

GRIESSCHNITTEN

mit Kirschenkompott

ZIMTWAFFELN

OBSTSALAT

OBSTTELLER

mit Früchten der Saison

KÄS' UND NÜSS'

verschiedene Nüsse, Obst und Edelkäse



BUFFET KALT-WARM

Selbstverständlich können wir Ihnen auch die passende Dekoration vermitteln.

Auf Wunsch kann das Personal von einem Kostümverleih der Zeit entsprechend eingekleidet werden.

Kosten pro Bekleidung ca. 50,00 € zuzügl. Reinigung

GETRÄNKE

SCHUSSENRIEDER

Pils in der Bügelflasche
0,5 l à 1,50 €

HEX VON DASENSTEIN

Spätburgunder Rotwein
0,75 l à 8,90 €

ALDE GOTT

Spätburgunder Rotwein
0,75 l à 8,90 €

STICH DEN BUBEN

Riesling, Bocksbeutel
0,75 l à 9,20 €

GETRÄNKE- SPEZIALITÄTEN

MET

Honigwein 0,75 l
Liter à 7,50 €

MOST

von einem Obstbauern aus der Region,
vergoren
Liter à 3,50 €

PUNSCH

warm oder kalt, mit und ohne Alkohol
Liter à 5,50 €

EDELBRÄNDE

auf Anfrage