



Hotel & Restaurant **Schönenberger Hof**

Menüvorschläge 2024

Liebe Gäste und Freunde unseres Hauses, zu jeder gelungenen Feierlichkeit gehört auch das passende Ambiente und ein Essen, bzw. Menü, nach Ihrem persönlichen Geschmack.

Wir empfehlen Ihnen nachfolgend einige bereits kombinierte Menüs, sowie einzelne Bestandteile, aus denen Sie sich Ihr Wunschmenü zusammenstellen können.

Weitere Möglichkeiten, sowie saisonale Empfehlungen, würden wir Ihnen gerne bei einem persönlichen Gespräch näherbringen.

Hierzu sollten Sie bis spätestens 10 Tage vor Ihrer Feier telefonisch einen Besprechungstermin vereinbaren, damit wir uns ausreichend Zeit nehmen können, um Sie kompetent und umfassend zu beraten.

Wenn Sie an einem Buffet für Ihre Gäste interessiert sind, empfehlen wir Ihnen unsere speziellen Buffet- Vorschläge.

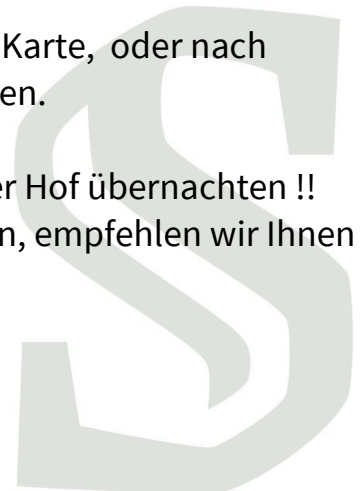
Wir freuen uns auf Sie !!
Ihre Familie Baumann und Mitarbeiter

Baumann GbR
Stockacherstr.16
78359 Orsingen –Nenzingen
www.schoenenberger-hof.de

Tel: 07771/879680
Fax: 07771/8796844
info@schoenenberger-hof.de

Wichtige Tipps & Informationen zur Planung , Ablauf und Extras

- ... Ihre Gäste sollen sich vorab kennenlernen, oder Sie planen einen Willkommens-empfang? Ein Gläschen Sekt oder ein trendiger Cocktail /Aperitif, ist ein perfekter Start in Ihre Feier. Bei passendem Wetter natürlich auch gerne im Freien serviert.
- ... passend hierzu bieten wir Ihnen eine Vielzahl an kreativen Häppchen, Canapeés und Fingerfoodkreationen.
- ... Ihre Festtafel wird nach Ihren persönlichen Wünschen gestellt und weiss inkl. Stoffservietten eingedeckt. Kerzen sowie kleine saisonale Tischvasen inklusive. Besondere Wunschblumen / Farbwünsche und Tischgestecke sind natürlich ebenso möglich. Wir beraten Sie gerne bezüglich zusätzlicher Kosten für Ihren ganz individuellen Blumen- / Tischschmuck
- ... wir dekorieren auf Wunsch für Sie mit Tischläufern in diversen Farben. Natürlich platzieren wir auch die von Ihnen mitgebrachten Dekorationsartikel sowie Tischkärtchen nach ihrem individuellen Tischplan
- ... wenn Sie ein gemeinsames Menü für Ihre Gäste planen, schreiben wir Ihnen natürlich kostenlos dekorative Menükarten.
- ... Der Nachservice von Beilagen, Saucen sowie Fleisch sind im gewählten Wunschmenü generell inklusive.
- ... Sie können Ihre Rechnung am Veranstaltungstag Bar, mit EC Karte, oder nach Absprache auch bequem innerhalb von 7 Tagen überweisen.
- .. Taxi oder Abholservice ?? Alternativ einfach Im Schönenberger Hof übernachten !! Wenn Sie und Ihre Gäste lieber nicht mehr fahren möchten, empfehlen wir Ihnen ein gemütliches Bett in einem unserer Hotelzimmer. Preise laut Zimmerpreisliste



- ... Sie möchten bei Sonnenschein Ihre Kaffeetafel in unseren Schlemmergarten verlegen ? Wir machen es Ihnen möglich - komplett mit Kuchenbuffet, Tischen, Bänken , Stehtischen, und der ausgewählten Dekoration.
Preis für Auf- bzw Abbau je Person 6.00 €
Kurzfristige Änderungen wettertechnisch möglich.
- ... gerne können Sie selbstgemachte Kuchen und Torten für Ihre Feier mitbringen.
Wir berechnen Ihnen hierfür einen Gedeckpreis von € 2.00 je Person.
(für Serviceleistungen & Geschirr)
- ... falls Sie statt einer Live Band, lieber selbst Ihre Wunschmusik abspielen möchten, können Sie dies auf Nachfrage einfach mit einem Laptop oder USB Stick an unserer Pa Anlage tun. (2 Boxen auf Hochständern inkl. Micro)
Mietpreis 39.00 € / Tag
- ... Dauert Ihre Feier etwas länger als gedacht ?? Bitte beachten Sie, dass ab 1.00 Uhr mit Rücksicht auf Anwohner und unsere Hotelgäste nur noch in Zimmerlautstärke Musik / Aufführungen möglich sind.
Danke für Ihr Verständnis.
- ... ab 1.00 Uhr berechnen wir Ihnen ein Nachzuschlag von 36 € je Servicemitarbeiter .
Spätestens 2.00 Uhr möchten wir Sie bitten Ihre Feier zu beenden.
- ... bitte teilen Sie uns **spätestens 24 STD** vor Ihrer Veranstaltung **die exakte Gästeanzahl** für Ihre Veranstaltung mit. Nach diesen Angaben kalkuliert unser Küchenteam die Warenmengen, plant und bereitet meist auch bereits am Vortag, verschiedene Bestandteile Ihres Wunschmenüs zu. Die Preise für Lebensmittel, Arbeitszeit & Energiekosten steigen weiter.
Aus diesen Gründen müssen vorbestellte individuelle Menüs, einzelne Gerichte oder auch Buffets, die wegen fehlender Teilnehmer nicht in Anspruch genommen werden, zu 70 % des vereinbarten Preises berechnet werden. Vielen Dank für Ihr Verständnis.
- ... um Sie stressfrei, kompetent und individuell zu beraten , bitten wir Sie **dringend, vorab telefonisch einen Termin mit uns zu vereinbaren. Vielen Dank .**

MIT ERSCHEINEN DIESER MENÜVORSCHLÄGE AM 10.01.2024
VERLIEREN ALLE VORHERIGEN IHRE GÜLTIGKEIT !

Zur Begrüßung - Canapees

Mit Canapés, Spießen oder Leckereien im Glas starten Sie kulinarisch in Ihre Feier. Sie als Gastgeber sind entlastet und die Kommunikation unter Ihren Gästen wird gefördert.

Zum Sektempfang empfehlen wir etwa 3 Teile je Person zu kalkulieren.

Ofenfrisches Baguette, phantasievoll garniert und reichlich belegt mit:

| | |
|---|--------|
| gekochtem Honig-Schinken | 2,10 € |
| Lachstartar pikant abgeschmeckt | 2,90 € |
| geräucherten Makrelenfilets | 2,30 € |
| geräuchertem Lachs mit Sahnemeerrettich | 2,70 € |
| geräuchertem Forellenfilet | 2,00 € |
| Shrimpscocktail | 2,90 € |
| Matjesfilet und Zwiebeln | 2,40 € |
| Ricotta- Frischkäsecreme | 1,90 € |
| Schwarzwälder Schinken und Gürkchen | 2,20 € |
| Italienischer Edelsalami | 2,20 € |
| Mönchskopfkäse und Trauben | 2,30 € |
| Eingelegtem Gemüse | 1,70 € |
| Hühnerbrustfilet gegrillt | 2,40 € |
| Roastbeef rosa gebraten | 2,80 € |

SPECIAL - Ab 50 gemischten Canapés je € **2,40**

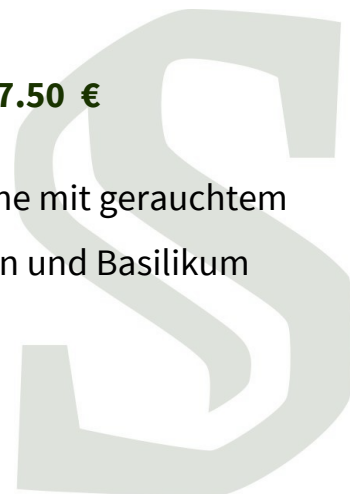
Fingerfood zum Sektempfang

| | |
|--|--------|
| Bunter Käsespiess mit Trauben | € 2,30 |
| Tomaten-Mozarellaspieß mit Basilikum | € 2,10 |
| Anti Pastispieß mit Oliven. Möhren und Minipaprika | € 2,40 |
| Wrap mit gekochtem Schinken und Melone | € 2,30 |
| Ricotta- Frischkäseballchen in Teigblume | € 1,70 |
| Räucherlachs WRAP mit Ruccola | € 3,20 |
| Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung | € 2,00 |
| Lachshäppchen im Blätterteig | € 2,00 |
| Blätterteighäppchen mit Schinken und Käse | € 1,90 |
| Partyfrikadellen 2 Stück am Spiess | € 1,90 |
| Tomaten-Zucchini-Spießchen | € 1,90 |
| Melonen- Schinkenspiess | € 2,40 |
| Crostini mit Zucchini- Paprikasalsa | € 1,90 |
| Bruschetta mit Tomatenwürfeln und Basilikum | € 1,90 |

Stehempfang „Welcome“

je Person 3-4 Stück gemischt / pro Person 7.50 €

Warme Blätterteigminis mit Lachs & Schinkenfüllung, Melone mit gerauchtem Landschinken am Spiess & Bruschetta mit Tomatenwürfeln und Basilikum





**SCHÖNENBERGER HOF**
Cook-Cook
PARTYSERVICE - IDEEN - ZUBEHÖR

Schönenberger Hof „DAHEIM“ ..

... Abholservice für Ihre Feier Zuhause

... wir arrangieren alles nach Ihren Wünschen, und zu dem, von Ihnen vorgegebenen Kostenrahmen.

... viele weitere Ideen und Leihartikel wie Teller, Gläser, Besteck Tische, usw finden Sie im Netz unter:

www.cook-cook.de

Egal wofür Sie sich entscheiden, wir sind sicher, Ihre Feierlichkeit professionell und überzeugend zu gestalten !!
Ihre Familien Baumann und Mitarbeiter

Salatkreationen und Vorspeisen

- * Kleine Blattsalatvariation im Hausdressing mit gerösteten Nüssen, Kernen, Parmesan & Ruccola € 6.00
- * Salatteller „ Jahreszeit“ bunte Gemüse- und Blattsalate im Schönenberger Hof Hausdressing € 6.50
- * Blattsalatsmix im Walnuss- Rahmdressing, garniert mit buntem Paprika, Rucola, Kirschtomaten und aromatischen Kräutern € 7.70
- * Kleine Schlemmer Salatvariation mit verschiedenen Rohkost und Blattsalaten garniert mit gegrillten Garnelen in Kräuterbutter dazu Baguette € 11.00
- * Bunte Blattsalatvariation an feinen Balsamico- Dressing mit gebratenen Kräutersaitlingen, Lauchzwiebeln und Kartoffelstroh € 9.30
- * Lollo Rosso- und Lollo Bionda an Orangen – Joghurt Dressing, mit Sprossen und zarten Hühnerbruststreifen umlegt € 11.50
- * Salat von Strauchtomaten und Mozzarella- MINIS mit Olivenöl- Basilikumdressing und Pinienkernen € 10.50
- # Kleiner Feldsalat in herzhaftem Kartoffeldressing, mit geröstetem Speck und Kracherle bestreut € 9.90
- * Anti Pasti Teller mit buntem Olivenspiess, Melone & Landschinken, Kirschtomaten, Käseblume und Zucchini- Paprika- Crostini € 13.50
- * **Vorspeisen Tischbuffet** - mit kleinen Anti Pasti Leckereien , Blätterteig- Minis Melonen- Schinken Spiesse, Mönchskopfkäse , Tomate- Mozzarella, und verschiedenen Canapeés sowie ofenfrischem Pane Bianco Das ganze auf Etageren und Platten eingestellt € 13.50

Gerichte mit diesem Symbol, sind Saisongerichte und nur zur jeweiligen Jahreszeit erhältlich. Infos bei Ihrer Menübesprechung



Aus dem Suppentopf

| | |
|---|--------|
| * Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle | € 6.00 |
| * „Badische Hochzeitssuppe“ Rinderkraftbrühe mit Markklösschen, Flädle und Suppenmaultaschen | € 6.40 |
| * Schwäbische Maultaschensuppe mit Schnittlauch | € 6.20 |
| * Consommé mit Griessklösschen und Gemüsekonfetti | € 6.60 |
| * Knoblauchcrèmesuppe mit Kracherle | € 6.50 |
| # Weisse Spargelcrèmesuppe mit Einlage und Schnittlauchsahne | € 6.90 |
| * Rahmsuppe von frischen Kräutern | € 6.00 |
| * Broccoli- Crèmesuppe mit Mandelsahne | € 6.50 |
| * Steinpilzcremesuppe mit Kräutercrostini | € 6.90 |
| * Badische Kartoffelsuppe mit Speck- Croutons | € 6.30 |
| * Mailänder Edelfischsuppe mit Krebsbutter & Dill | € 8.80 |
| * Klare Morchelconsommé mit Thymianklösschen und bunten Gemüserauten | € 9.00 |
| * Sud vom Tafelspitz mit Einlage & gefüllten Kräuterflädle | € 6.60 |
| * Cappuccinosuppe von Möhren und Madras- Curry | € 6.40 |
| * Tomatenrahmsuppe mit Basilikum- Nocken | € 6.00 |
| # Bärlauch- Geflügelsüppchen mit Milchschaum | € 6.50 |



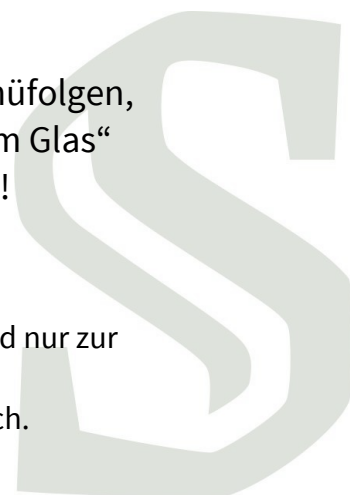
Vorspeisen warm & Zwischengerichte

- * Gegrillte Zanderschnitte auf Lauchgemüse, mit Kirschtomaten und Kartoffelstroh € 13.00
 - * Lachsfilet mit Kartoffel - Sesamhaube auf Basilikumrisotto, dazu geschmolzene Cherry- Strauchtomaten € 14.50
 - * Feines Ragout von frischen Pilzen mit leicht angebratenen Serviettenknödel- Scheiben € 12.80
 - * Italienische Tagliatelle mit Lauchzwiebeln, gebratenen Austernpilzen, dazu Parmesanknusper und frischer Basilikum € 11.00
 - * Zartes Hühnerbrustfilet auf asiatischem Gemüse aus dem Wok dazu gebackene Reispralinen € 13.50
 - * Ragout von Edelfischen im Gemüse- Nudelnest an leichtem Dillrahm € 14.90
 - # Salat von grünem und weissem Stangenspargel mit einem gebratenen Wolfsbarschfilet in Zitronenbutter € 16.00
 - # Frischer Badischer Stangenspargel mit Tomaten- Basilikum- Hollandaise und neuen Kartoffeln € 19.00
-

Alternativ empfehlen wir Ihnen bei grösseren Menüfolgen, eines unserer hausgemachten „Frucht-Sorbets im Glas“ als Zwischengang. Wir beraten Sie gerne !

~~~~~

# Gerichte mit diesem Symbol, sind Saisongerichte und nur zur jeweiligen Jahreszeit erhältlich.  
Bitte fragen Sie bei Ihrer Menübesprechung danach.



# Veggie - Genuss ohne Fleisch

---

- \* Gefüllte Kartoffeln mit körnigem Frischkäse überbacken,  
auf bunten Gemüsestreifen in Kräuterrahm € 11.90
- \* Frisches Tomaten- Paprikaragout auf Kartoffel-Kräuterrösti  
und Parmesanchip € 11.50
- \* Gefüllte Zucchinikrönchen mit Käse und Pinienkernen gratiniert, dazu  
Butter- Thymian- Kartoffeln € 12.00
- \* Ragout von frischen Pilzen in Kräuter- Knoblauchrahm, dazu leicht  
angebratene Serviettenknödel € 12.50

---

## Vegetarisches Menü

---

Cappuccinosüppchen von Möhren & Madras Curry

\* \* \* \*

Hausgemachter Kartoffel- Griess- Strudel  
auf Ratatouillegemüse und geschmolzenen Tomaten

\* \* \* \*

Orangen- Kiwisalat mit feinem Mandarinenlikör,  
Vanillerahmeis und Erdbeermark

€ 26.50



# Schwein , Rind & Kalb

- \* Am Stück gebratenes Schweinefilet mit frischen  
Steinchampignons á la crème € 21.50
- \* Ganze Schweinelende unter einer Weißbrot-  
Kräuterkruste an Burgunder- Thymianjus € 21.80
- \* Gegrilltes Schweinemedailon und ein Putenbruststeak ,das eine mit  
Champignonrahm, das andere mit einer Kräuterhaube gratiniert € 20.90
- \* Zartes Schweinemedailon an Calvadosrahmsauce und rosa  
gegrillte Rinderhüfte an einer Toskanischen Pfeffersauce € 22.80
- \* Gegrillte Medaillons von der Schweine- und argentinischen  
Rinderlende an feiner Morchelrahmsauce € 30.50
- \* Das Beste vom Rind und Schwein ( FILET) am Stück gebraten  
an Cognacrahmsauce und Sauce Béarnaise € 29.50
- \* Rosa ANGUS- Rinderhüfte aus dem Niedertemperaturofen € 28.80  
mit gebratenen Austernpilzen und schwarzer Balsamico - Pfefferjus
- \* Geschmortes Rinder- Mittelblatt an kräftiger Cabernet -  
Rotweinsauce € 20.80
- \* Bratenplatte "Schönenberger Hof"  
Schmorbraten vom Schwein- und Rind mit frischen Champignons  
in Kräuter- Rahmsauce und Bratenjus € 20.90
- \* Kalbsrahmbraten aus der Keule „ Badische Art“ € 24.80
- \* Kalbsrückensteak an Calvadosrahm mit Äpfelchen € 32.50

**Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen Reichenauer Gemüsevariationen mit Sauce Hollandaise, sowie 2- 3 Beilagen Ihrer Wahl aus unserem Angebot:**

- Hausgemachte Eierspätzle
- Italienische Tagliatelle
- Sesam- Basmatireis
- gebutterter Weichweizen
- Kartoffelkroketten
- Pommes Frites
- Kartoffelkrapfen
- Salzkartoffeln



# Geflügel , Wild & Lamm

---

- |                                                                                              |         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| * Putenbrustschnitzel im Sesam – Knuspermantel, an einer aromatischen Curry- Hollandaise     | € 19.80 |
| * Zartes Hühnerbrustfilet vom Grill mit Mozzarella & aromatischer Tomaten - Salsa gratiniert | € 19.90 |
| * Rosa Barbarie- Entenbrust in Cassis- Honig- Jus                                            | € 29.90 |
| * Gegrillte Maispouardenbrust an einer toskanischen Kräutersauce                             | € 22.50 |
| * Original Piccata vom Truthahn an Paprikarahm                                               | € 19.60 |
| * Hirschkalbsrücken am Stück - rosa gebraten - mit Preiselbeer - Wildrahmsauce               | € 38.00 |
| * Hirsch- Edelragout in Burgunder-Wildsauce mit glasierten Cranberries                       | € 22.50 |
| * Französisches Lammragout in Burgunder - Gemüsejus                                          | € 24.50 |
| * Geschmortes Lammhaxe in Rosmarin- Cabernetsauce                                            | € 27.90 |

---

**Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen Reichenauer Gemüsevariationen mit Sauce Hollandaise, sowie 2- 3 Beilagen Ihrer Wahl aus unserem Angebot:**

- |                            |                      |
|----------------------------|----------------------|
| - Hausgemachte Eierspätzle | - Kartoffelkroketten |
| - Italienische Tagliatelle | - Pommes Frites      |
| - Sesam- Basmatireis       | - Kartoffelkrapfen   |
| - gebutterter Weichweizen  | - Salzkartoffeln     |



# Desserts zum Schlemmen...

## Klein & fein im Glas serviert

---

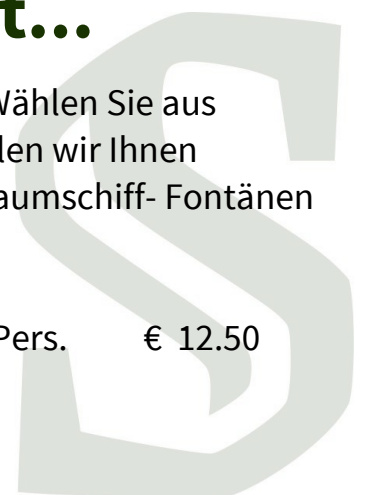
- \* "Espresso Speciale " Eine Tasse heisser Espresso, dazu eine Kugel Espresso Krokanteis , Amaretto- Vanillecreme und Schokostick € 6.20
  - \* Mascarpone - Himbeer- Tiramisu mit Amarettini frischer Minze und frischen Beeren garniert € 6.60
  - \* Orangen- Joghurt- Mousse auf mariniertem Salat von zweierlei Melonen garniert mit einer Mandelhippe & Minze € 6.50
  - \* „Apfel- Nuss Duett “ Karamellisiertes Apfelragout auf Vanille- Rumcreme und feinem Walnusseis im Nuß- Krokant- Mantel € 6.80
  - \* "Beeren Panna Cotta" mit einem roten Ragout von Beeren, garniert mit Limettencreme und Schokostick € 6.90
  - \* Cremiges Espresso- Krokanteis auf Eierlikörschaum und Bananenscheibchen, dazu gebrannten Nüsse & Honighippe € 6.80
  - \* Glühwein- Punschpflaumen an Lebkuchencreme und Walnußeis im Bröselmantel € 6.90
- 

## Das funkelnde Dessertbuffet...

Überraschen Sie Ihre Gäste mit einem süssen Highlight ! Wählen Sie aus unserem Dessert- Angebot Ihre 3 Favoriten aus. Diese stellen wir Ihnen zu einem Büffet zusammen , das Ihnen mit funkelnden Traumschiff- Fontänen präsentiert wird.

ab 30 Personen ~

je Pers. € 12.50



# Unsere Desserttipps

---

- \* Hausgemachtes Tiramisu auf Cappuccinosauce, mit frischen Früchten und Minze garniert € 8.20
- \* Salat von frischen Früchten mit Vanillerahmeis und Erdbeermark € 7.70
- \* Vanillerahmeis mit beschwipsten heißen Himbeeren im Weck Gläschen garniert Schlagsahne und Gebäck € 7.90
- \* Der Schönenberger Hof „Schokoladen- Eisgugelhupf“ auf Eierlikörspiegel mit Beeren und Schoko- Physalis € 8.90
- \* Mousse au Chocolat von weisser und dunkler Schokolade mit Früchteauswahl und Gebäck € 9.40
- \* Vanille- Himbeerparfait auf Fruchtmarkspiegel mit Mango- Maracujasalat, weissem Schokoladenschaum und Himbeeren € 8.50
- \* Dreierlei erfrischende Fruchtsorbets an ihren Saucen, mit exotischen Früchten garniert € 8.80
- \* Dessertteller „Schönenberger Hof“  
Süsse Variation aus unserer Patisserie – Dekorativ angerichtet -- mit Früchten, Kuchen ,Parfait und Crème € 11.50
- # Mousse vom Nürnberger Lebkuchen auf Zimtsauce dazu warme Honigkirschen & Krokant € 8.80
- # Variation von frischen Erdbeeren, mit hausgemachtem Eisparfait, Mousse-, marinierten Früchten und einem Frucht пюреé- Spiegel € 9.00

# Gerichte mit diesem Symbol sind Saisongerichte und nur zur jeweiligen Jahreszeit erhältlich. Bitte fragen Sie bei Ihrer Menübesprechung danach.



## Unser Hausmenü

---

Kleine Blattsalatvariation an Balsamico- Dressing  
mit gebratenen Kräutersaitlingen, Lauchzwiebeln  
und Kartoffelstroh

\* \* \* \*

Mini Zwiebelrostbraten vom Angus Rind mit Röstzwiebeln  
und ein gegrilltes Schweinemedallion an Kräuter-  
Steinzilzrahmsauce, dazu werden hausgemachte Spätzle,  
Kroketten sowie ein Reichenauer Gemüsemix  
auf Platten serviert

\* \* \* \*

„Schokoladen- Eisgugelhupf“ auf kleinem Eierlikörspiegel  
mit frischen Beeren und Schoko- Physalis

€ 41.00

oooooooooooooooooooooooooooo

## Menü " Homburg"

---

Rahmsuppe von frischen Gartenkräutern

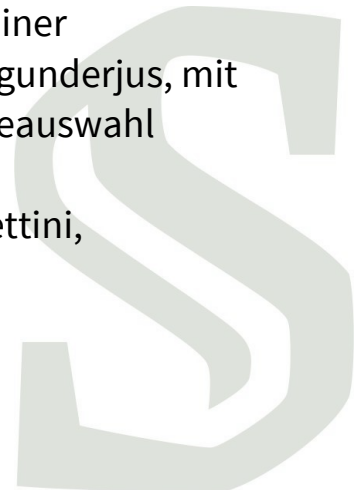
\*\*\*\*

Schweinelende am Stück gebraten, unter einer  
grünen Kräuterhaube, an Cognacrahmsauce und Burgunderjus, mit  
Eierspätzle, Kroketten und einer bunten Gemüseauswahl

\*\*\*\*\*

Mascarpone - Himbeer- Tiramisu mit Amarettini,  
Minze und frischen Beeren

€ 34.40



# Menü " Mägdeberg"

---

Kleine Blattsalatvariation im Hausdressing mit  
gerösteten Nüssen & Rucola

\*\*\*\*

Gegrillte Medaillons vom Rinder und Schweinefilet  
in Cognac- Pfefferrahmsauce,  
dazu hausgemachte Eierspätzle, Kartoffelkrapfen  
und frisches Marktgemüse

\*\*\*\*\*

Salat von frischen Früchten mit Vanillerahmeis und  
Erdbeermark

€ 43.00

oooooooooooooooooooooooooooo

# Menü " Herpele"

---

Rinderkraftbrühe mit Flädle und Schnittlauch

\*\*\*

„ Bratenplatte Schönenberger Hof“  
Geschmorter Schweine- und Rinderbraten mit frischen  
Champignonsin Rahmsauce und Bratenjus,  
dazu Pommes frites, hausgemachte  
Eierspätzle, Kartoffelkroketten und Gemüseplatte

\*\*\*

Vanillerahmeis und Erdbeereis auf kleinem Obstsalat im Glas  
dazu Schlagsahne und Gebäck

€ 33.50





# Menü " Überlingen"

---

Cappuccinosuppe von Möhren und Madras- Curry

**ODER zur WAHL**

Bunter Salatteller „Jahreszeit“

\* \* \*

Gegrilltes Schweinemedailon und zarte Hühnerbruststreifen  
mit frischen Champignons in Rahmsauce,  
dazu Eierspätzle, Kartoffelkroketten und  
bunte Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise

\* \* \*

Orangen- Joghurt- Mousse im Glas auf mariniertem  
Melonensalat und Mandelhippe

€ 34.00

oooooooooooooooooooooooooooo

# Menü " Mainau"

---

Badische Hochzeitssuppe mit Markklösle,  
Flädle und kleinen Maultäschle

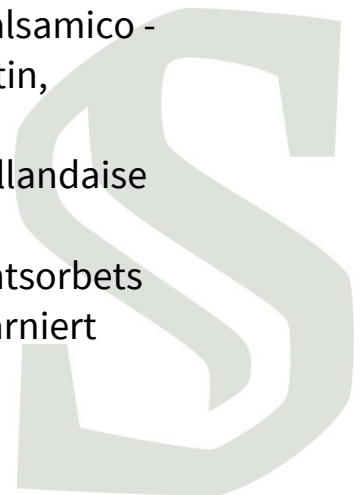
\*\*\*\*

Rosa ANGUS- Rinderhüfte aus dem Niedertemperaturofen  
mit gebratenen Austernpilzen und schwarzer Balsamico -  
Pfefferjus dazu servieren wir Kartoffelgratin,  
Eierspätzle und Kroketten  
Reichenauer Gemüsevariation mit Sauce Hollandaise

\*\*\*\*\*

„Sorbetvariation “ - Dreierlei erfrischende Fruchtsorbets  
an ihren Saucen, mit exotischen Früchten garniert

€ 44.00



## Menü " Hohentwiel"

---

Steinpilzrahmsuppe mit Kräuter- Crostini

\* \* \* \*

Gegrillte Medaillons von der Rinder- und Schweinelende  
in Cognac- Morchelrahmsauce, dazu Kartoffelkrapfen,  
hausgemachte Spätzle und bunte Gemüseplatte

\* \* \* \* \*

Zweierlei Schokoladenmousse im Vanille-  
Saucenspiegel und frischen Früchten

€ 45.80

oooooooooooooooooooooooooooo

## Menü " Hagnau"

---

Rahmsuppe von frischen Gartenkräutern

\*\*\*\*

Hühnerbrust mit Mozzarella & Tomaten- Basilikumsalsa gratiniert  
mit dünnen Tagliatelle,  
Kroketten und einer bunten Gemüseauswahl

\*\*\*\*\*

„Apfel- Nuss Duett“ Karamellisiertes Apfelragout  
auf Vanille- Rumcreme und feinem Walnusseis  
im Nuß- Krokant- Mantel

€ 33.00



# Unsere Auswahlmenüs

Die perfekte Alternative zum à la carte Service.  
Eine einheitliche Vorspeise & ein gemeinsames Dessert.  
Das Hauptgericht wählt einfach jeder selbst vor Ort.  
Die Beilagen & Gemüsevariationen werden auf Platten eingestellt.  
Einfacher, entspannter & schneller.

## MENÜ " FLEX 1 "

mindestens 10 Personen - maximal 30 Personen

Bunter Salatteller „Jahreszeit“ mit verschiedenen  
Rohkost & Blattsalaten im Hausdressing € 6.50

\* \* \* \*

Gegrillte Schweinelendchen an Rahmchampignons € 21.00

**ODER**

Schönenberger Zwiebelrostbraten vom Angus Rind  
mit knusprigen Zwiebelringen € 33.50

**ODER**

Fischgericht -Tagesempfehlung unseres Küchenteams

**ODER**

Paniertes Kinderschnitzel mit Pommes Frites € 8.50

**Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen Reichenauer  
Gemüsevariationen mit Sauce Hollandaise,  
sowie hausgemachte Spätzle, Kroketten & Pommes Frites**

\* \* \* \*

Salat von frischen Früchten mit Vanillerahmeis und  
Erdbeermark € 7.70

## **MENÜ " FLEX 2 "**

mindestens 10 Personen - maximal 30 Personen

Badische Hochzeitssuppe mit Markklössle,  
Flädle und kleinen Maultäschle € 6.40

\* \* \* \*

Putensteak an Curry - Hollandaise € 17.70

**ODER**

Gegrillte Rahmschnitzel vom Schweinerücken

**ODER**

Vegetarische Tagesempfehlung unseres Küchenteams

**ODER**

Kleines Rumpsteak vom argentinischen Angus Rind an  
Toskanischer Kräutersauce € 26.00

**ODER**

Paniertes Kinderschnitzel mit Pommes Frites € 8.50

**Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen Reichenauer  
Gemüsevariationen mit Sauce Hollandaise,  
sowie hausgemachte Spätzle, Kroketten & Pommes Frites**

\* \* \* \*

Beeren Panna Cotta" im Glas  
mit einem roten Ragout von Beeren,  
garniert mit Vanille- Limettencreme und Schokostick € 6.90

## **MENÜ " FLEX 3 "**

mindestens 10 Personen - maximal 50 Personen

Bunter Salatteller „Jahreszeit“ mit verschiedenen  
Rohkost & Blattsalaten im Hausdressing € 6.50

\* \* \* \*

Schweinemedallions vom Grill an Pfefferrahmsauce € 21.40

**ODER**

Schönenberger Zwiebelrostbraten vom Angus Rind  
mit knusprigen Zwiebelringen € 33.50

**ODER**

Hühnerbrustfilet in Landschinken & Kräuter gehüllt € 19.80

**ODER**

Kräuter-Rahmschnitzel vom Schweinerücken € 18.80

**ODER**

Fischgericht -Tagesempfehlung unseres Küchenteams

**ODER**

Vegetarische Tagesempfehlung unseres Küchenteams

**Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen Reichenauer  
Gemüsevariationen mit Sauce Hollandaise,  
sowie hausgemachte Spätzle, Kroketten & Pommes Frites**

\* \* \* \*

„Schokoladen- Eisgugelhupf“ auf kleinem Eierlikörspiegel  
mit Beeren und Schoko- Physalis € 8.90

## **Was Sie noch wissen sollten.....**

~ alle unsere angebotenen Speisen werden mit langjähriger Erfahrung und grosser Sorgfalt frisch für Sie zubereitet.

~ wenn Sie durch unser grosses Angebot den Überblick verloren haben, beraten wir Sie jederzeit gerne, bei Ihrer ganz persönlichen Auswahl eines Menüs oder auch Buffets. Fragen Sie uns einfach gezielt nach unserer Buffetmappe !!

~ sollten Sie spezielle Speisen für Allergiker benötigen, lassen Sie uns dies wissen. Wir beraten Sie und können Ihnen alle Informationen zu den enthaltenen Allergenen, sowie Gluten, Lactose oder Fructose geben.

~ alle zusammengestellten Menüs sind variabel. Sie können also nach eigenen Wünschen die Beilagen, den Salat oder das Dessert ersetzen, austauschen bzw. streichen. Wir kalkulieren dann für Sie neu.

~ sollten Sie für ein Menüteil ein kleines Buffet mit mehreren Vorspeisen/ Hauptspeisen/ oder Desserts wünschen, so errechnen wir Ihnen gerne einen Preis pro Person der sich nach dem Umfang der Speisen und Höhe der Personenzahl richtet.

~ auch stellen wir Ihnen weitere Menüs oder Buffets nach Ihren Wünschen zusammen.

~ alle Preise werden nach aktuellen EK Preisen aktualisiert und verstehen sich INKLUSIVE derzeit gültiger Mehrwertsteuer von 19%

---

**Wir würden uns sehr freuen, Sie, und Ihre Gäste „verköstigen“ zu dürfen. Mit gastfreundlichen Grüßen**

**Ihre FAMILIEN BAUMANN  
und Ihr gesamtes SCHÖNENBERGER HOF - TEAM**