



Menü- & Bankett Mappe 2009

Menüs für Bus-Reisegruppen Tagungen-Vereine-Familienfeiern

Menü 1	Rinderkraftbrühe mit Flädle * * *	€ 3,50
	Hotzenwälder Rinderpfeffer vom heimischen Rind mit Haselnußknöpfe	€ 12,80
Menü 2	Gemüserahmsüppchen * * *	€ 3,50
	Hähnchenbrustfilet mit Blattspinat und Gratinkartoffeln	€ 13,80
Menü 3	Badische Kartoffelsuppe * * *	€ 3,50
	Spießbraten mit pikanter Sauce, Kräuterknöpfe und Endiviensalat	€ 12,90
Menü 4	Nudelsuppe mit Eierflocken * * *	€ 3,50
	Sahnegoulasch von der Schweineschulter mit Champignons und Schupfnudeln	€ 11,50
Menü 5	Tomatenrahmsuppe * * *	€ 3,90
	Schweinenackensteak „Alemannen Art“ mit Champignons, Schinken und Käse überbacken, dazu Bratkartoffeln	€ 11,80
Menü 6	Bunter Salatteller * * *	€ 4,90
	Schwarzwälder Kirschrahmschnitzel vom Schweinerücken mit hausgemachten Spätzle und Broccoliröschen * * *	€ 15,80
	Öpfelchüchle mit Weinschaumsauce	€ 4,80
Menü 7	Broccolirahmsuppe * * *	€ 3,90
	Truthahngeschnetzeltes mit asiatischem Akzent und pikanter Reismischung * * *	€ 13,90
	Waldbeerengrütze mit Vanillesauce	€ 4,50
Menü 8	Rinderkraftbrühe mit Markklößchen * * *	€ 3,90
	Kalbsrahmbraten mit kaiserlichem Gemüse, dazu Kartoffelchüchle * * *	€ 17,90
	Frischer Fruchtsalat mit Vanilleeis	€ 4,90

Menü 9	Lauchcremesuppe * * *	€ 3,80
	Rehragout aus heimischer Jagd mit Waldpilzen, hausgemachte Spätzle und Rosenkohl * * *	€ 17,80
	Zimtparfait mit frischen Früchten der Saison	€ 6,80
Menü 10	Kräuterrahmsüppchen * * *	€ 4,50
	Badischer Sauerbraten vom heimischen Rind, mit jungen Möhrchen und breiten Nudeln * * *	€ 15,80
	Vanilleeis mit heißen Kirschen	€ 4,20



MENÜS FÜR FESTLICHKEITEN



Menü 11	Küchengutzele * * *	
	Brunnenkressesüppchen mit Lachsforellenschaumklößchen * * *	€ 6,50
	Wildhasenrückenfilet mit Steinpilzrahmsauce, gefüllter Birne und Spätzle vom Brett * * *	€ 24,90
	Grießflammerie mit eingelegten Pflaumen	€ 3,80
	Komplett als Menü	€ 33,00
Menü 12	Küchengutzele * * *	
	Sauerampfercremesuppe mit Krabben * * *	€ 6,90
	Kaninchenkeule in Salbeirahmsauce, Gemüsenudeln und bunter Salatteller * * *	€ 18,80
	Gewürztraminersorbet	€ 4,90
	Komplett als Menü	€ 28,00
Menü 13	Küchengutzele * * *	
	Klare Ochsenschwanzsuppe mit Kräuterklößchen * * *	€ 5,20
	Lammhaxe in Minzsauce mit Zucchini Gemüse, Grilltomate und Rosmarinkartoffeln * * *	€ 16,50
	Apfelbeignets mit Vanillesauce	€ 5,50
	Komplett als Menü	€ 26,00
Menü 14	Küchengutzele * * *	
	Lachsforellenterrine mit Kräutersahne und Feldsalat, Nussbrot und Butter * * *	€ 8,90
	Rehkeule, rosa gebraten, Pfifferlingrahmsauce, Mandelbällchen und Gemüse vom Markt * * *	€ 23,80
	Waldhonigparfait mit Honigmelone	€ 7,50
	Komplett als Menü	€ 39,00

Menü 15	Küchengutzele * * *	
	Hechtklößchen in Kräuterschaumsauce mit Tomatenreis * * *	€ 9,50
	Truthahnsteak an Steinchampignonrahmsauce mit frischem Gemüse und Kartoffelgratin * * *	€ 15,80
	Bayrischcreme mit Nougat	€ 3,90
	Komplett als Menü	€ 29,00
Menü 16	Küchengutzele * * *	
	Tomatencremesuppe mit Quarknocken und Ginsahne * * *	€ 4,50
	Schweinerücken mit Champignonduxelles im Blätterteigmantel, Rahmsauce, Gratinkartoffeln, Grilltomate, Blattspinat * * *	€ 18,90
	Reis Trauttmansdorff	€ 3,80
	Komplett als Menü	€ 27,00
Menü 17	Küchengutzele * * *	
	Krabbencocktail in halber Avocado mit Spargelspitzen Toast und Butter * * *	€ 8,80
	Lammkeule „Provencale“ mit Zucchini Gemüse und Lyonerkartoffeln * * *	€ 18,90
	Frische Ananas mit Orangencampari-Eis	€ 6,80
	Komplett als Menü	€ 33,00
Menü 18	Küchengutzele * * *	
	Hausgemachte Kalbfleischpastete mit Waldorfsalat und Babyapfel * * *	€ 8,50
	Filierte Lachsforelle in Markgräfler Rieslingsauce, hausgemachte Nüdele * * *	€ 18,90
	Kiwiparfait mit Bananensalat und Kirschsahne	€ 6,80
	Komplett als Menü	€ 32,00
Menü 19	Küchengutzele * * *	
	Meeresfischmedaillons an Champignon-Reistimbal und Kräutersößle * * *	€ 9,80
	Schweinelendchen in Morchelrahmsauce mit Spätzle vom Brett und buntem Salatteller * * *	€ 18,90
	Mocccaparfait mit Früchten der Saison	€ 5,60
	Komplett als Menü	€ 33,00

Menü 20	Küchengutzele * * *	
	Meeresfrüchtecocktail mit Knoblauchtost * * *	€ 7,80
	Französische Barberie Entenbrust rosa gebraten mit Zuckerschoten, Navetten, Broccoli und Williams Kartoffeln * * *	€ 19,90
	Frischer Obstsalat mit Sahne	€ 4,90
	Komplett als Menü	€ 30,00
Menü 21	Küchengutzele * * *	
	Hausgebeizter Lachs mit Salat nach Jahreszeit Toast und Butter * * *	€ 8,90
	Frischlingsrückenfilet in Wacholderrahmsauce, Preiselbeerapfel, Spätzle vom Brett, Rosenkohl oder Broccoli * * *	€ 23,90
	Heidelbeersorbet mit Teegebäck	€ 5,50
	Komplett als Menü	€ 38,00
Menü 22	Küchengutzele * * *	
	Ententerrine mit Hagebuttensauce und Fenchelsalat, Vollkornbrötchen und Butter * * *	€ 8,80
	Schwarzwälder Forellencremesüppchen * * *	€ 5,90
	Rinderfilet im Blätterteigmantel mit Sauce Charon, Mandelbällchen und Gemüse vom Markt * * *	€ 29,80
	Sorbetcreation „Waldhotel am Notschrei“	€ 7,90
	Komplett als Menü	€ 45,00
Menü 23	Küchengutzele * * *	
	Geflügelcocktail mit Früchten, Toast und Butter * * *	€ 6,90
	Kräutersahnesüppchen * * *	€ 4,30
	Roastbeef rosa gebraten mit Sauce Bearnaise, Kartoffelkroketten, Grilltomate, Blattspinat und jungen Möhrchen * * *	€ 19,80
	Weinschaumcreme mit Weintrauben	€ 4,90
	Komplett als Menü	€ 33,00

Menü 24	Küchengutzele * * *	
	Lachsforellentatar in Kräutersauerrahmtunke mit Gurkenscheiben und Knoblauchtost * * *	€ 7,50
	Geflügelcremesuppe mit Champignons * * *	€ 4,20
	Kalbsrahmbraten mit Spätzle vom Brett, Broccoli mit Mandelbutter * * *	€ 17,90
	Kirschwasserhalbgefrorenes mit Schattenmorellen	€ 5,50
	Komplett als Menü	€ 30,00

Menü 25	Küchengutzele * * *	
	Feldsalat mit Schafskäse und Hasenrückenfilet * * *	€ 9,90
	Seeteufelmedaillons gebraten mit Tomatenconcassée und Aromaten, Blattspinat und Schlosskartoffeln * * *	€ 26,90
	Parfaitteller mit Früchten der Saison	€ 7,80
	Komplett als Menü	€ 42,00

Menü 26	Küchengutzele * * *	
	Hausgebeizter Lachs mit Salat nach Jahreszeit, Kräutersauerrahmtunke, Toast und Butter * * *	€ 8,90
	Tomatencremesuppe mit Quarknocken und Ginsahne * * *	€ 5,90
	Rinderfiletsteak in rosa Pfefferrahmsauce mit frischem Gemüse vom Freiburger Markt und Gratinkartoffeln * * *	€ 26,90
	Sorbetcreation des Küchenchefs mit Hausmarke-Sekt aufgefüllt	€ 7,90
	Komplett als Menü	€ 46,00

Menü 27

Küchengutzele

* * *

Salat nach Jahreszeit

mit einer Creation von Meeresfischen und Krustentieren

* * *

Fasanenconsommé mit gefüllten Morcheln

* * *

Gebratenes Kalbsbries

auf Blattspinat und Kartoffelpuffer

* * *

Gewürztraminersorbet

* * *

Tournedos vom Rinderfilet

mit gebratener Gänsestopfleber an einer Trüffeljus,

Gemüse vom Freiburger Markt

und Williamskartoffeln

* * *

Komposition von verschiedenen Mousen

mit Fruchtsaucen

als 6-Gang-Menü € 59,--

als 4-Gang-Menü € 49,-- (ohne Suppe und ohne Sorbet)



Menü 28

Rittermahl „gepflegt“

...unser besonderes „Gutzele“ vorweg

* * *

**Gebeiztes Hinterwälder Rinderfilet
aus artgerechter Tierhaltung
mit feinem Hagebuttenmus**

* * *

**Linsen-Kraftbrühe
mit gefüllten Pfannkuchenrädle
und verlorenem Wachtelei**

* * *

**Zander-Lachsforellenröllchen
im Wirsingmantel auf BasilikumrahmsöÙle
mit Gemüsenüdele**

* * *

Sorbet von Rotem Gutedel mit Minzblatt

* * *

**Glacierte Kalbshaxe und rosa gebratene Lammkeule,
Gratinkartoffeln und Gemüse vom Freiburger Markt**

* * *

**Waldhonigparfait mit Mandelschoko-Bisquit,
eingelegten Birnen- und Feigenschnitzen
an Spätburgundersabajon**

als 6-Gang-Menü € 56,--

als 4-Gang-Menü € 46,-- (ohne Suppe und ohne Sorbet)



WALDHOTEL AM NOTSCHREI

SPEZIALITÄTENMENÜ



Küchengutzele

* * *

**Feinschmeckersalat
„Waldhotel am Notschrei“**

* * *

Hausgemachtes Fischeppchen

* * *

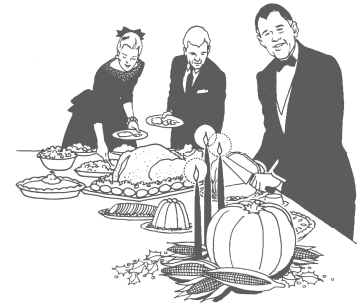
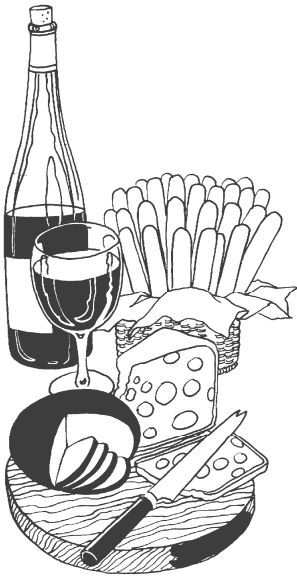
**Kalbsrückensteak
mit Kräutersteinpilzfarce
und Sauce Hollandaise überbacken,
Blütengemüsesträußchen,
Estragonsauce
und Kartoffelplätzle**

* * *

**Zimteis und Heidelbeersorbet
mit Weißburgundersabajon
und Früchten der Saison**

€ 49,--

MENÜS FÜR FESTLICHKEITEN



RUSTIKALES SCHWARZWALDBUFFET

Warm:

**Kartoffelbrotsuppe mit Zwiebelschmälze
Gegrillter Hinterschinken mit Biersauce
als Beilage reichen wir Original Schwarzwälder Brägele**

Salatbuffet:

**Rettichsalat, Weißkrautsalat, Nudelsalat,
gekochter Karottensalat, Specksalat, Käsesalat,
Kartoffelsalat, Schwarzwurst-Fleischwurstsalat**

Vesperplatte:

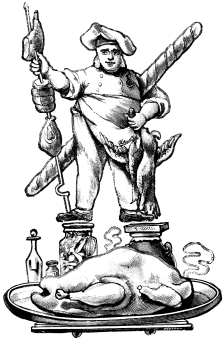
**Schinken und Bauernspeck aus dem Tannenrauch
Krakauer
Schwarzwurst
Leberwurst
Rauchschübling
Eisbein
mit Radieschen, Gewürzgurken, Mixed Pickles, Senfgurken**

**Schwarzwälder Forellenfilet aus dem Wacholderrauch mit Meerrettichsahne
Schinken mit Honigmelonenschiffchen**

Dessert:

**Schwarzwälder Kirschschnitte
Biblikäse mit Kornbrot
..... und als Verdauungsschnäpsle ein Kirschwasser**

**Preis nach Personenzahl
ab 30 Personen TOP-PREIS € 23,80 pro Person**



ALEMANNENSCHMAUS

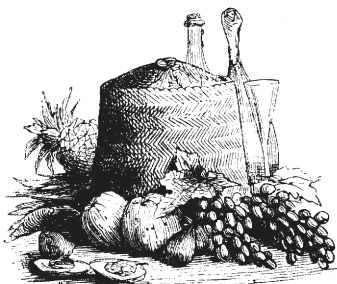
Kalt-warmes Büffet mit heimischen und hausgemachten Spezialitäten

Vorspeisen:

**Terrinenauswahl von heimischen Südwasserfischen
Geräucherte Schwarzwaldforellenfilets
Pastetenauswahl von Wild und Geflügel
Schwarzwälder Schinkenspezialitäten
Schweinefilet im Blätterteigmantel
Rinderzunge mit Gemüsesalat und gefüllten Eiern
Gebratene Poularden mit Früchten
Rustikale Vesperplatte mit Brot und Butter
Salatauswahl aus unserer Vitrine**

Warm:

**Badisches Kartoffelgemüserahmsüppchen mit Brotwürfeln
Wiesentäler Beinschinken
Alemannensteak
Badische Kutteln
Heimisches Wildragout**



Als Beilage wählen Sie:

Brägel, Spätzle, Rotkohl

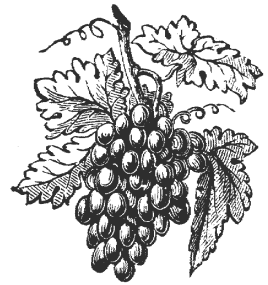
Dessert:

**Waldbeerengrütze mit Vanillesauce,
Käseauswahl, Bibliskäse,
Markgräfler Weinschaumcreme**

€ 28,90



MARKGRÄFLER WINZERMENÜ



Küchengutzele

* * *

Kürbisrahmsüpple mit Lauchstreifen

* * *

Zander-Lachsforellenröllchen im Mangoldblatt auf Ebringer Gutedelschaumsauce und feine Nüdele

* * *

Rehrückennüßle an Apfel-Zwetschgensauce mit glacierten Maronen, Sträußchen von Blütengemüse, Mandelbällchen

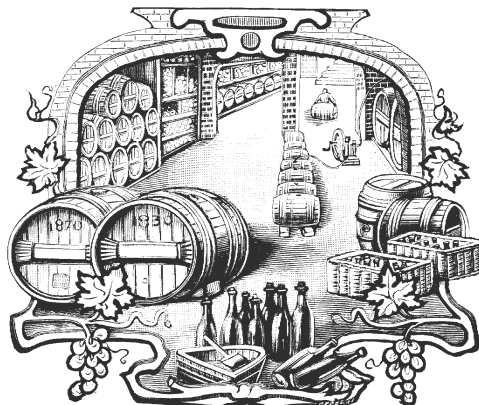
* * *

Birnenschnitz und Waldbeeren an Ebringer Spätburgunderschaum und Holundersorbet

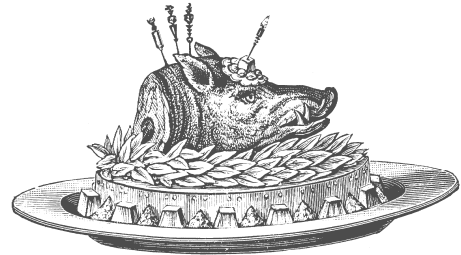
mit Aperitif und 3 begleitenden Weinen zum Essen

als 3-Gang-Menü € 58,--

als 4-Gang-Menü € 69,--



DES JÄGER'S HOCHZEITSMAHL



Waidmännischer Begrüßungstrunk

* * *

Küchengutzele

* * *

**Hausgemachter Wildschweinschinken
mit Johannisbeergelee, Senfrüchten,
Sellerie-Früchte-Salat und Walnussbrot mit Butter**

* * *

**Wildkraftbrühe
mit Schaumklößchen und pochiertem Wachtelei**

* * *

**Gedünstetes Forellenfiletröllchen
aus unserem Notschreiweiher, auf Gutedelschaum
mit glacierten Zuckerschoten und Safranreis**

* * *

**Waidmannsüberraschung
mit heimischen Wildspezialitäten, frischen Waldpilzen im Kartoffelnest,
Preiselbeerplätzchen, gefüllter Schmorapfel, glacierte Maronen
und hausgemachte Spätzle**

* * *

**Waldhonigparfait
mit frischen Feigen, Birnenschnitzen und Spätburgundersabajon**

* * *

**Abschlusstrunk
Pflaumenschnaps heiß serviert**

**als 5-Gang-Menü mit Aperitif und Digestif € 59,--
als 4-Gang-Menü mit Aperitif und Digestif € 43,--**