

# **Hotel Restaurant Talblick**

- einfach wohlfühlen -

## **Menüvorschläge**

## Willkommen im „Talblick“

Sehr geehrte Gäste,

wir danken Ihnen für Ihr Interesse an unserem Haus und freuen uns, Ihnen auf folgenden Seiten einige Menü- und Büffetvorschläge unterbreiten zu dürfen.

Zum Ablauf Ihrer Veranstaltung und bei der Auswahl der kulinarischen Einzelheiten beraten wir Sie gerne.

Auch bei Fragen zur Dekoration, der musikalischen Untermalung oder sonstigen Gestaltungen stehen wir Ihnen natürlich zur Seite.

Alle Vorschläge können nach Belieben verändert oder ergänzt werden. Selbstverständlich berücksichtigen wir Wünsche nach saisonalen und vegetarischen Gerichten.

Wir bitten Sie, sich für ein einheitliches Menü für alle Gäste zu entscheiden.

Bitte beachten Sie, dass bei der verbindlichen Reservierung unseres Saals anlässlich einer Hochzeit eine Anzahlung in Höhe von EUR 10,00 je reserviertem Gast innerhalb von 14 Tagen als Sicherheitsleistung fällig wird. Die Reservierung wird erst nach Eingang der Zahlung verbindlich. Die Anzahlung wird mit der Gesamtrechnung verrechnet und wird bei einer Stornierung von unter 6 Monaten vor Veranstaltungsbeginn nicht rückerstattet!

***Bitte vereinbaren Sie einen Termin,  
bis spätestens 4 Wochen vor Ihrer Veranstaltung,  
damit wir Sie umfassend und ausführlich beraten können.***

Es freut sich auf Ihren Besuch  
das Team vom

**Hotel Restaurant Talblick**

Katja & Andreas Schimak

**0 73 34 / 9 2 12 3-0**

E-Mail: [info@talblick-auendorf.de](mailto:info@talblick-auendorf.de)

Stand: Mai 2018

## Menü 1

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Käsegebäck

€ 7,20

\*\*\*

Gefüllter Kalbsrahmbraten mit gebratenen Champignons,  
marktfrischem Gemüse und Kartoffelgratin

€ 18,80

\*\*\*

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

€ 5,80

## Menü 2

Schwäbische Festtagssuppe  
mit Flädle, Suppenmaultasche, Grießklößchen  
und Gemüsestreifen

€ 6,20

\*\*\*

Bunter Salat

€ 4,70

\*\*\*

Zarte Scheiben vom Schweinefilet im Champignonmantel  
an Sherryrahmsoße mit marktfrischem Gemüse  
und hausgemachten Spätzle

€ 17,40

\*\*\*

Apfelküchle in Zimt und Zucker  
mit Vanilleeis

€ 6,20

## Menü 3

Variation von Blattsalaten an Himbeerdressing  
mit Steinpilzravioli, gerösteten Sonnenblumenkernen  
und Kirschtomaten

€ 8,20

\*\*\*

Kresseschaumsuppe  
mit Streifen vom gebeizten Lachs

€ 6,20

\*\*\*

Tranchen vom Kalbsrücken an Cognac-Pfeffersoße  
mit bunten Karotten und Schupfnudeln

€ 24,60

\*\*\*

Dunkles und weißes Mousse au chocolat  
mit Maracujasorbet

€ 8,20

## Menü 4

Klare Tomatensuppe mit Basilikumklößchen

€ 6,80

\*\*\*

Schweinefilet am Stück gebraten und Ochsenlende im Kräutermantel  
an Thymiansoße mit marktfrischem Gemüse  
und Dauphine-Kartoffeln

€ 23,40

\*\*\*

Hagebuttencreme mit Vanilleeis,  
dazu Apfelkompott mit Tonkabohne verfeinert

€ 7,60

## Vorspeisen

Marinierte Strauchtomaten mit Mozzarella  
und frischem Basilikum an Balsamicodressing,  
dazu Baguette  
€ 8,80

Lauwarmer Berglinsensalat mit gebratenem Zanderfilet  
und Trauben-Schalotten-Chutney  
€ 11,20

Ziegenkäse mit Thymian und Honig gratiniert  
an gemischten Blattsalaten und Kräutervinaigrette  
€ 10,40

Parmaschinken im Rucolabett mit pikanter Melonensalsa  
€ 9,80

Gebeizter Lachs im Crêpemantel  
mit knackigen Blattsalaten und Zitronendressing  
€ 10,80

Feldsalat an Walnussdressing mit knusprigem Speck  
und Weißbrotkracherle  
€ 7,80

„Trilogie vom Lachs“  
Hausgebeizter Lachs, Lachsmousse und Lachsmaultaschen  
an Salatbouquet mit Baguette  
€ 11,40

Shrimpscocktail  
mit Avocado und Toastecken  
€ 9,20

## Suppen

Cremesuppe von Strauchtomaten mit Ginsahne  
€ 6,20

Schaumsüppchen von gelben Karotten mit Lachsklößchen  
€ 7,40

Cremesuppe von der Roten Bete mit Meerrettichschaum  
€ 6,40

Kartoffelsuppe „Winzerart“ mit Trauben, Speck und Croûtons  
€ 6,20

Klare Waldpilzessenz mit Pistazienklößchen  
€ 7,20

Schwäbische Hirnsuppe mit Pfeisala  
€ 6,80

## Zwischengerichte

Gebratene Riesengarnelen mit Couscous und Ingwerschaum  
€ 14,20

Cremiges Kräuterrisotto mit Shiitakepilzen und Parmesan  
€ 12,50

Hausgemachte Maultasche auf schwäbischem Kartoffelsalat  
mit Speck-Zwiebelschmälze  
€ 8,50

Gebratenes Forellenfilet auf Kartoffel-Selleriepüree  
mit Portweinschalotten  
€ 13,80

## Hauptgerichte

Rinderfilet mit Parmaschinken im Tramezzinibrotmantel  
an Pfeffersoße, serviert mit mediterranem Gemüse  
und Rosmarinkartoffeln  
€ 27,50

Geschmorte Ochsenbäckchen in Spätburgundersoße  
mit Gemüsetalern und Knöpflesspätzle  
€ 19,40

Kalbsrückensteak unter der Walnussskruste an Madeirasoße  
mit gefülltem Kohlrabi und Schupfnudeln  
€ 24,60

Poulardenbrüstchen auf Ratatouillegemüse  
mit Pestonudeln und gerösteten Pinienkernen  
€18,20

Rücken vom Weidelamm unter der Knoblauch-Thymiankruste  
an Rosmarinjus, serviert mit Speckbohnenbündel  
und Kartoffelgratin  
€ 28,50

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust an Balsamico-Kirschsoße  
mit Zuckerschoten und Dauphine-Kartoffeln  
€ 23,40

Medaillons vom Kalbsfilet an heller Kräutersoße  
mit bunten Karotten und feinen Tagliatelle  
€ 29,20

Geschmorte Keule vom Weidelamm  
mit Rosenkohl und Speckknödeln  
€ 19,20

Wildschweinrollbraten „Jäger Art“  
mit Wirsinggemüse, Rahmpilzen und Hefeknöpfle  
€ 18,20

Roastbeef am Stück gebraten mit Lembergersoße,  
Romanesco und Rosmarinkartoffeln  
€ 22,60

Züricher Geschnetzeltes vom Kalb  
mit Tomaten-Reis-Timbale  
€ 19,80

Burgunderbraten mit Apfel-Blaukraut und Serviettenknödeln  
€ 16,80

Medaillons vom Seeteufel  
unter der Tomaten-Szechuanpfeffer-Kruste  
mit glacierten Karotten und schwarzen Nudeln  
€ 29,80

„Seitensprung“  
Medaillons vom Rinderfilet mit gegrillten Garnelen an zerlassener  
Kräuter-Chilibutter mit knackigen Zuckerschoten  
und Kartoffelgnocchis  
€ 28,50

## Saisonale Hauptgerichte (Saisonpreise)

Frischer deutscher Stangenspargel  
mit Kalbssteak, Neuen Kartoffel  
und Sauce Hollandaise

Geschnetzeltetes vom Schweinefilet  
mit Pfifferling-Lauchgemüse  
und Hefeknödel

Rehbraten an Wachholderbeerensoße  
mit Haselnussspätzle  
und Preiselbeerbirne

## Desserts

Fruchtsülze mit Vanillecreme und Blutorangensorbet  
€ 7,60

Hausgemachtes Panna Cotta mit Himbeermark  
€ 6,20

Haselnuss-Nougatparfait mit Beerenragout  
und Grand-Marnier-Sabayon  
€ 7,60

Honigmelone mit Chili und Minze mariniert  
an leichter Raffaellocreme  
€ 7,80

Gebackene Crêpes mit Orangenragout und Walnusseis  
€ 8,20

Birnen-Mandelstrudel mit Schokoladenmousse  
und Vanille-Ingwer-Soße  
€ 8,60

Zitronensorbet mit Mango-Proseccogeelee  
und Minzpesto  
€ 8,40

Lauwarmes Schokoküchlein mit karamellisierter Ananas  
€ 8,60

## Rustikales Buffet

Büffets servieren wir ab 30 und bis ca. 60 Personen.

- Salate: Kartoffelsalat, Weißkrautsalat, Gurkensalat, Karottensalat, Blattsalate mit Dressing
- Vorspeisen: Schwarzwälder Schinken auf Linsensalat  
Geräucherte Forellenfilets  
und gebeizter Lachs mit Sahnemeerrettich  
Hirschpastete mit Preiselbeeren  
Vegetarischer Nudelsalat im Glas  
Dazu servieren wir Partybrötchen
- Suppe: Rinderkraftbrühe mit Maultäschle
- Hauptgang: Rosa gebratenes Roastbeef unter der Senfkruste  
Gefüllter Kalbsbraten  
Gebratenes Forellenfilet mit Mandelbutter
- Als Beilagen servieren wir Spätzle,  
Petersilienkartoffeln und marktfrisches Gemüse
- Dessert: Mohn-Grieß-Flammerie mit warmen Sauerkirschen  
Schokoladenmousse  
Frischer Fruchtsalat

Preis pro Person: 40,80 Euro

## Mediterranes Buffet

Büffets servieren wir ab 30 und bis ca. 60 Personen.

- Salate:           Mediterraner Salat mit Tomaten, Paprika,  
                      Gurken und Oliven  
                      Blattsalate mit Balsamicodressing  
                      Chicoréesalat mit Mandarinen
- Vorspeisen:      Tomate- Mozzarella mit Basilikumpesto  
                      Shrimpscocktail  
                      Parmaschinken mit Melone  
                      Dazu reichen wir Partybrötchen
- Suppe:            Tomatencremesuppe mit Basilikum
- Hauptgang:       Putensteak „Mailänder Art“ in der Parmesan-Eihülle  
                      auf Tomatenspaghetti  
                      Geschmorte Kalbsnuss mit getrockneten Tomaten  
                      und Salbei (am Buffet tranchiert)  
                      Tagliatelle in Kräuterrahm mit Lachsstreifen
- Als Beilagen servieren Rosmarinkartoffeln und  
                      würziges Ratatouille
- Dessert:          Panna Cotta mit Himbeersoße  
                      Tiramisu  
                      Frischer Fruchtsalat

Preis pro Person: 44,80 Euro

## Aperitif

Sekt Hausmarke halbtrocken  
Württemberg  
0,75 l € 19,50

Prosecco  
0,75 l € 22,50

Rosésekt trocken  
Württemberg  
0,75 l € 21,00

Prisecco rotfruchtig  
alkoholfreier Cocktail  
0,75 l € 12,50

Orangensaft  
1 Liter € 7,50

## Zum Sektempfang

Verschieden belegte Canapées	pro Stück	€ 2,50
Verschieden gefülltes Blätterteiggebäck	pro Person	€ 3,50
Verschieden gefüllte Croissant	pro Person	€ 3,50
Mini Pizzen	pro Person	€ 2,70
Crissini mit Parmaschinken	pro Person	€ 3,80
Tomaten- Mozzarella Spieße	pro Stück	€ 1,80
Fruchtspieße	pro Stück	€ 2,00

## Kaffee, Kuchen, Torten...

Kaffeegedeck inklusive Heißgetränke,  
bei mitgebrachtem Kuchen (nachmittags) pro Person  
€ 6,90

Kuchengedeck pro Person, bei mitgebrachtem Kuchen (abends)  
€ 2,50

Hausgemachte Kuchen  
ab € 34,00

Hausgemachte Torten  
ab € 42,00

## Nachimbiss

Gemischte Käseplatte mit Früchten und Brotauswahl  
€ 8,80

Deftige Wurstplatte (Salami, Pfefferbeißer usw.) und Brotauswahl  
€ 8,80

Gulaschsuppe mit Partybrötchen  
€ 6,80

Curry Wurst mit pikanter Soße und Partybrötchen  
€ 6,80

Hausgemachte Fleischküchle mit Kartoffelsalat  
€ 6,80

## Preise für Arrangements

Blumengestecke nach Gärtnerrechnung	ab ca.	€ 24,00
Menükarte	Stück	€ 3,00
Korkgeld, bei mitgebrachtem Wein und Sekt	je Flasche	€ 9,00

### **Wie lange darf es gehen?**

Unsere Mitarbeiter werden um 3.00 Uhr eine letzte Runde anbieten. Bis 4.00 Uhr müssen die Räumlichkeiten verlassen sein.

Ab 1.00 Uhr berechnen wir pro Mitarbeiter und angefangene Stunde  
€ 40,00 Nachtzuschlag

Ab 3.00 Uhr berechnen wir pro Mitarbeiter und angefangene Stunde  
€ 85,00 Nachtzuschlag

### **Bitte beachten Sie:**

\* Bei nicht rechtzeitig stornierter Personenzahl (mind. 1 Tag vor der Veranstaltung) berechnen wir 100% des Menüpreises

\* Aus Gründen der Produkthaftung lehnen wir für mitgebrachte Kuchen und Speisen jegliche Verantwortung ab

\* **Wunderkerzen und Tischfeuerwerk sowie Konfetti und Konfettikanonen sind nicht gestattet.**

**Gegebenenfalls stellen wir Ihnen Reinigungskosten und Schadensersatz in voller Höhe in Rechnung**

\* Auf dem Spielplatz, in und um unser Haus haften Eltern für Ihre Kinder

\* Anfallende GEMA-Gebühren (z.B. bei Live-Musik) werden vom Veranstalter übernommen.

\* Ab 24.00 Uhr halten wir, unseren anderen Gästen zuliebe, die Fenster und Türen geschlossen.

\* Eventuelle Allergien der Gäste sollten bitte angemeldet werden.

\* Unsere Rechnungen sind zahlbar ohne Abzug Nettokasse innerhalb von 10 Tagen. Kreditkarten können nicht akzeptiert werden.