

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

Stand: April 2022

Menü 1

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Käsegebäck

€ 7,20

Gefüllter Kalbsrahmbraten mit gebratenen Champignons,
marktfrischem Gemüse und Kartoffelgratin

€ 18,80

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

€ 6,50

Menü 2

Schwäbische Festtagssuppe
mit Flädle, Suppenmaultasche, Grießklößchen
und Gemüsestreifen

€ 6,90

Bunter Salat

€ 5,50

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

€ 20,80

Apfelküchle in Zimt und Zucker
mit Vanilleeis

€ 7,40

Menü 3

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

€ 8,50

Kresseschaumsuppe
mit Streifen vom gebeizten Lachs

€ 6,80

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

€ 26,60

Dunkles und weißes Mousse au chocolat
mit Maracujasorbet

€ 8,50

Menü 4

Klare Tomatensuppe mit Basilikumklößchen

€ 6,80

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

€ 27,90

Hagebuttencreme mit Vanilleeis,
dazu Apfelkompott mit Tonkabohne verfeinert

€ 8,20

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
€ 9,80

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
€ 14,90

Cremiges Kräuterrisotto mit Shiitakepilzen und Parmesan
€ 12,50

Hausgemachte Maultasche auf schwäbischem Kartoffelsalat
mit Speck-Zwiebelschmälze
€ 9,50

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

Hauptgerichte

Rinderfilet mit Parmaschinken im Tramezzinibrotmantel
an Pfeffersoße, serviert mit mediterranem Gemüse
und Rosmarinkartoffeln
€ 29,50

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

Kalbsrückensteak unter der Walnussskruste an Madeirasoße
mit gefülltem Kohlrabi und Schupfnudeln
€ 26,60

Poulardenbrüstchen auf Ratatouillegemüse
mit Pestonudeln und gerösteten Pinienkernen
€18,50

Rücken vom Weidelamm unter der Knoblauch-Thymiankruste
an Rosmarinjus, serviert mit Speckbohnenbündel
und Kartoffelgratin
€ 30,50

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust an Balsamico-Kirschsoße
mit Zuckerschoten und Dauphine-Kartoffeln
€ 23,90

Medaillons vom Kalbsfilet an heller Kräutersoße
mit bunten Karotten und feinen Tagliatelle
€ 30,80

Geschmorte Keule vom Weidelamm
mit Rosenkohl und Speckknödeln
€ 19,60

Wildschweinrollbraten „Jäger Art“
mit Wirsinggemüse, Rahmpilzen und Hefeknöpfle
€ 18,50

Roastbeef am Stück gebraten mit Lembergersoße,
Romanesco und Rosmarinkartoffeln
€ 26,80

Züricher Geschnetzeltes vom Kalb
mit Tomaten-Reis-Timbale
€ 22,80

Burgunderbraten mit Apfel-Blaukraut und Serviettenknödeln
€ 19,80

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
€ 32,80

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
€ 8,60

Hausgemachtes Panna Cotta mit Himbeermark
€ 7,20

Haselnuss-Nougatparfait mit Beerenragout
und Grand-Marnier-Sabayon
€ 9,80

Honigmelone mit Chili und Minze mariniert
an leichter Raffaellocreme
€ 9,50

Gebackene Crêpes mit Orangenragout und Walnusseis
€ 10,80

Birnen-Mandelstrudel mit Schokoladenmousse
und Vanille-Ingwer-Soße
€ 10,80

Zitronensorbet mit Mango-Proseccogeelee
und Minzpesto
€ 8,40

Lauwarmes Schokoküchlein mit karamellisierter Ananas
€ 10,20

Typisch Schwäbisch

Buffets servieren wir ab 30 Personen

Vorspeise:

- Schwäbischer Kartoffelsalat
- Buntes Salatbuffet der Saison
- Ablinsensalat mit Schwarzwälder Schinken
- Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
- Marinierter Tafelspitz mit Wurzelgemüse
- Brötchenauswahl und schwäbisches Landbrot

Suppe:

- Schwäbische Hirnsuppe mit Pfeisala

Hauptgang:

- Hausgemachte Maultaschen mit Speck-Zwiebelschmälze
- Kleine Rostbrätle mit geschmorten Zwiebeln
- Krustenbraten vom Schwein mit Biersoße

Als Beilage servieren wir Spätzle mit Semmelbrösel, Schupfnudeln und marktfrisches Gemüse

Dessert:

- Frischer Obstsalat verfeinert mit Williams Christ
- Apfelkühle mit Zimt und Zucker
- Luftiger Ofenschlupfer mit Vanillesoße

Preis pro Personen: 42,80 €

Mediterranes Buffet

Buffets servieren wir ab 30 Personen

Vorspeisen:

- Tomate-Mozzarella mit Basilikum
- Honigmelone mit Parmaschinken
- Anti Pasti (gegrilltes Gemüse, in Öl eingelegt)
- Tramezzini-Röllchen mit Thunfischcreme
- Rucolasalat mit Parmesanhobel und Balsamicodressing
- Baguette und Brötchen

Hauptgang:

- Piccata Milanese
(Putensteak im Parmesan-Eimantel)
- Geschmorte Kalbsnuss unter der Salbei-Tomatenkruste mit Ratatouille und Rosmarinkartoffeln
- Auf der Haut gebratener Zander mit Limonenbutter, Gemüse und Safranreis

Dessert:

- Panna Cotta mit Mango-Püree
- Tiramisu mit Mascarpone und Löffelbiskuit
- Gemischte exotische Obstplatte

Preis pro Personen:

44,80 €

Feinschmecker Buffet

Buffets servieren wir ab 30 Personen

Vorspeisen:

- Geräucherte Entenbrust auf Aprikosen-Linsensalat
- Knuspergarnelen mit Mango-Chili-Dip
- Gebratener Ziegenkäse auf Apfel-Selleriesalat mit karamellisierten Walnüssen
- Verschiedene Pflücksalate
- Toppings: Brotcroûtons, Speckwürfel und geröstete Kerne
- Dressings: Joghurtdressing und Kräutervinaigrette

Suppe:

- Cremesuppe von gelben Tomaten mit Pfirsich und Mandelblättchen

Hauptgerichte:

- „Roastbeef 56°C“ am Buffet tranchiert mit bunten Möhrchen und Rosmarinkartoffeln
- Kalbsbäckchen "Slow Cooked" in Madeirasoße mit Kartoffel-Chorizopüree und gegrilltem Lauch
- Gegrilltes Filet von der Dorade auf Safran-Gemüserisotto

Dessert:

- Warmes Schokoladenküchlein mit Blaubeeren
- Raffaellocreme mit Ananasragout

Preis pro Person:

52,80 €

Fitnessbuffet

Buffets servieren wir ab 30 Personen

Vorspeise:

- Frische Gemüsesticks mit Kräuterdip
- Verschiedene Rohkostsalate
- Bruschetta mit Tomate und Basilikum

Hauptgang:

- Hähnchenbrust mit Gemüse-Couscous
- Lachssteak im Zitronengrasfond gegart auf Blattspinat und Wildreis
- Ravioli mit Pecorino-Feigenfüllung an Salbeibutter

Dessert:

- Frischer Obstsalat mit gerösteten Mandeln
- Pfirsich-Mascarpone-Creme mit Basilikum

Preis pro Personen: **37,80 €**

Aperitif

Sekt Hausmarke halbtrocken

Württemberg

0,75 l € 25,00

Prosecco

0,75 l € 25,00

Rosésekt trocken

Württemberg

0,75 l € 31,50

Prisecco rotfruchtig

alkoholfreier Cocktail

0,75 l € 16,90

Orangensaft

1 Liter € 7,50

Zum Sektempfang

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

Kaffee, Kuchen, Torten...

Kaffeegedeck inklusive Heißgetränke,
bei mitgebrachtem Kuchen (nachmittags) pro Person
€ 7,60

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?

Bitte beachten Sie unsere Sperrzeiten:

Musik jeglicher Art darf bis 3.00 Uhr gespielt werden.
Bis 4.00 Uhr müssen die Räumlichkeiten verlassen sein.

Bei Nichtbeachtung unserer Sperrzeiten behalten wir uns vor, je angefangene Stunde den **doppelten Nachtzuschlag pro Mitarbeiter** zu berechnen.

Ab 1.00 Uhr berechnen wir pro Mitarbeiter und angefangene Stunde
€ 65,00 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 Veranstaltungsbeginn) berechnen wir 100% des Menüpreises
- * Die **Raummiete** für unseren Festsaal beträgt regulär **EUR 750,00**
Ab **30 Erwachsenen** Vollzahlern **EUR 500,00**
Ab **40 Erwachsenen** Vollzahlern berechnen wir **keine Raummiete**
- * 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.