

# **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.

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 je Person 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: April 2024

## Menü 1

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Käsegebäck

€ 9,80

\*\*\*

Gefüllter Kalbsrahmbraten mit gebratenen Champignons,  
marktfrischem Gemüse und Kartoffelgratin

€ 22,90

\*\*\*

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

€ 7,90

## Menü 2

Schwäbische Festtagssuppe  
mit Flädle, Suppenmaultasche, Grießklößchen  
und Gemüsestreifen

€ 7,20

\*\*\*

Bunter Salat

€ 6,90

\*\*\*

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

€ 24,80

\*\*\*

Apfelküchle in Zimt und Zucker  
mit Vanilleeis

€ 8,70

## Menü 3

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

€ 10,90

\*\*\*

Kresseschaumsuppe  
mit Streifen vom gebeizten Lachs

€ 8,00

\*\*\*

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

€ 29,80

\*\*\*

Dunkles und weißes Mousse au chocolat  
mit Maracujasorbet

€ 10,90

## Menü 4

Klare Tomatensuppe mit Basilikumklößchen

€ 7,60

\*\*\*

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

€ 32,00

\*\*\*

Hagebuttencreme mit Vanilleeis,  
dazu Apfelkompott mit Tonkabohne verfeinert

€ 9,60

## Vorspeisen

Marinierte Strauchtomaten mit Mozzarella  
und frischem Basilikum an Balsamicodressing,  
dazu Baguette  
€ 10,90

Lauwarmer Berglinsensalat mit gebratenem Zanderfilet  
und Trauben-Schalotten-Chutney  
€ 15,90

Ziegenkäse mit Thymian und Honig gratiniert  
an gemischten Blattsalaten und Kräutervinaigrette  
€ 12,00

Parmaschinken im Rucolabett mit pikanter Melonensalsa  
€ 13,90

Gebeizter Lachs im Crêpemantel  
mit knackigen Blattsalaten und Zitronendressing  
€ 12,00

Feldsalat an Walnussdressing mit knusprigem Speck  
und Weißbrotkracherle  
€ 9,50

„Trilogie vom Lachs“  
Hausgebeizter Lachs, Lachsmousse und Lachsmaultaschen  
an Salatbouquet mit Baguette  
€ 16,00

Shrimpscocktail  
mit Avocado und Toastecken  
€ 12,50

## Suppen

Cremesuppe von Strauchtomaten mit Ginsahne  
€ 6,90

Schaumsüppchen von gelben Karotten mit Lachsklößchen  
€ 8,90

Cremesuppe von der Roten Bete mit Meerrettichschaum  
€ 7,20

Kartoffelsuppe „Winzerart“ mit Trauben, Speck und Croûtons  
€ 6,90

Klare Waldpilzessenz mit Pistazienklößchen  
€ 9,40

Schwäbische Hirnsuppe mit Pfeisala  
€ 7,80

## Zwischengerichte

Gebratene Riesengarnelen mit Couscous und Ingwerschaum  
€ 16,80

Cremiges Kräuterrisotto mit Shiitakepilzen und Parmesan  
€ 13,90

Hausgemachte Maultasche auf schwäbischem Kartoffelsalat  
mit Speck-Zwiebelschmälze  
€ 12,90

Gebratenes Forellenfilet auf Kartoffel-Selleriepüree  
mit Portweinschalotten  
€ 15,50

## Hauptgerichte

Rinderfilet mit Parmaschinken im Tramezzinibrotmantel  
an Pfeffersoße, serviert mit mediterranem Gemüse  
und Rosmarinkartoffeln  
€ 36,50

Geschmorte Ochsenbäckchen in Spätburgundersoße  
mit Gemüsetalern und Knöpflesspätzle  
€ 26,80

Kalbsrückensteak unter der Walnussskruste an Madeirasoße  
mit gefülltem Kohlrabi und Schupfnudeln  
€ 29,80

Poulardenbrüstchen auf Ratatouillegemüse  
mit Pestonudeln und gerösteten Mandelblättchen  
€22,90

Rücken vom Weidelamm unter der Knoblauch-Thymiankruste  
an Rosmarinjus, serviert mit Speckbohnenbündel  
und Kartoffelgratin  
€ 33,90

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust an Balsamico-Kirschsoße  
mit Zuckerschoten und Dauphine-Kartoffeln  
€ 27,90

Medaillons vom Kalbsfilet an heller Kräutersoße  
mit bunten Karotten und feinen Tagliatelle  
€ 36,50

Geschmorte Keule vom Weidelamm  
mit Rosenkohl und Semmelknödel  
€ 22,00

Roastbeef am Stück gebraten mit Lembergersoße,  
Romanesco und Rosmarinkartoffeln  
€ 30,90

Züricher Geschnetzelttes vom Kalb  
Mit Speck, Zwiebeln und Champignons, dazu Macaire-Kartoffeln  
€ 26,50

Burgunderbraten mit Apfel-Blaukraut und Serviettenknödeln  
€ 22,00

Medaillons vom Seeteufel  
unter der Tomaten-Szechuanpfeffer-Kruste  
mit glacierten Karotten und schwarzen Nudeln  
€ 39,00

„Seitensprung“  
Medaillon vom Rinderfilet mit gegrillten Garnelen  
an zerlassener Kräuter-Chilibutter mit Grilltomate  
und Rosmarin-Polenta  
€ 38,50



## **Saisonale Hauptgerichte** (Saisonpreise)

Frischer deutscher Stangenspargel  
mit Kalbssteak, Neuen Kartoffel  
und Sauce Hollandaise

Geschnetzeltes vom Schweinefilet  
mit Pfifferling-Lauchgemüse  
und Hefeknödel

Rehbraten an Wachholderbeerensoße  
mit Haselnussspätzle  
und Preiselbeerbirne

## Desserts

Fruchtsülze mit Vanillecreme und Blutorangensorbet  
€ 9,60

Hausgemachtes Panna Cotta mit Himbeermark  
€ 8,50

Haselnuss-Nougatparfait mit Beerenragout  
und Grand-Marnier-Sabayon  
€ 12,00

Honigmelone mit Chili und Minze mariniert  
an luftiger Raffaellocreme  
€ 10,90

Gebackene Crêpes mit Orangenragout und Walnusseis  
€ 12,90

Birnen-Mandelstrudel mit Schokoladenmousse  
und Vanille-Ingwer-Soße  
€ 12,00

Zitronensorbet mit Mango-Proseccogeele  
und Minzpesto  
€ 9,60

Lauwarmes Schokoküchlein mit karamellisierter Ananas  
€ 11,80

## Typisch Schwäbisch

Buffets servieren wir ab 30 Personen

### Vorspeise:

- Schwäbischer Kartoffelsalat
- Buntes Salatbuffet der Saison
- Alblinsensalat mit Schwarzwälder Schinken
- Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
- Marinierter Tafelspitz mit Wurzelgemüse
- ofenfrisches Baguette 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
- Apfelküchle mit Zimt und Zucker
- Luftiger Ofenschlupfer mit Vanillesoße

Preis pro Personen:            47,00 €

## **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
- ofenfrisches Baguette

### **Hauptgang:**

- „Piccata Milanese“  
Putensteak im Parmesan-Eimantel auf Tomatennudeln
- Geschmorte Kalbsnuss mit mediterraner Kräuterfüllung 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:**

**53,50 €**

## 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:

**64,50 €**

## Fitnessbuffet

Buffets servieren wir ab 30 Personen

### **Vorspeise:**

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

### **Hauptgang:**

- Hähnchenbrust mit Gemüse-Couscous und Kräutersoße
- 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:            44,50 €**

## 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 € 19,80

Orangensaft

1 Liter € 9,00

## Zum Sektempfang

Verschieden belegte Canapées	pro Stück	€ 3,50
Verschieden gefülltes Blätterteiggebäck	pro Person	€ 4,90
Verschieden gefüllte Croissant	pro Person	€ 4,90
Mini Pizzen	pro Person	€ 4,50
Crissini mit Parmaschinken	pro Person	€ 4,50
Tomaten- Mozzarella Spieße	pro Stück	€ 4,20
Fruchtspieße	pro Stück	€ 4,20

## Kaffee, Kuchen, Torten...

Kaffeegedeck  
(für Gedeck, Serviette, Personal etc.)  
inklusive Heißgetränke,  
bei mitgebrachtem Kuchen (nachmittags) pro Person  
€ 7,90

Kuchengedeck (für Gedeck, Serviette, Personal etc.)  
pro Person, bei mitgebrachtem Kuchen (abends)  
€ 3,50

## Nachimbiss

Zu allen Gerichten servieren wir ofenfrisches Baguette

Gemischte Käseplatte mit Früchten  
€ 14,50

Deftige Wurstplatte (Salami, Pfefferbeißer usw.)  
€ 12,00

Pikante Gulaschsuppe mit Kartoffelstückchen  
€ 10,80

Curry Wurst mit pikanter Soße  
€ 8,90

Hausgemachte Fleischküchle mit Kartoffelsalat  
€ 10,60



## Preise für Arrangements

Blumengestecke nach Gärtnerrechnung	ab ca.	€ 24,00
Menükarte	Stück	€ 3,00
Korkgeld, bei mitgebrachtem Wein und Sekt	je Flasche	€ 10,50

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

Bitte beachten Sie unsere Sperrzeiten:

Musik jeglicher Art darf bis 2.00 Uhr gespielt werden.  
Bis 3.00 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  
€ 75,00 Nachtzuschlag

### **Bitte beachten Sie:**

- \* Bei nicht rechtzeitig stornierter Personenzahl (mind. 1 Tag vor Veranstaltungsbeginn) berechnen wir 100% des Menüpreises
- \* Der **Mindestumsatz** (Speisen & Getränke) für die Buchung unseres Saals anlässlich einer **Hochzeit** beträgt **EUR 5000,00**.
- \* 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
- \* Bei **Veranstaltungen** zum **Mittagessen** steht Ihnen unser Raum bis **15.00 Uhr**, bei **Mittagessen mit Kaffee & Kuchen** bis **17.00 Uhr** zur Verfügung.  
Eine längere Nutzung ist gegen eine Raummiete möglich.
- Raummiete Festsaal:** EUR 150,00/je Stunde
- Raummiete Wirtschaft/Restaurant:** EUR 75,00/ je Stunde
- \* Der Raum steht Ihnen am Veranstaltungstag ab 10.00 Uhr zur Verfügung.
- \* Eine **Reservierung am Vortag ab ca. 17.00 Uhr** (z.B. zum Dekorieren der Räumlichkeiten) ist gegen eine Raummiete möglich.
- Raummiete Festsaal:** EUR 250,00
- Raummiete Wirtschaft/Restaurant:** EUR 150,00
- \* **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 14 Tagen. Kreditkarten können nicht akzeptiert werden.