



„ProbierMAHL“

15.01.2026 um 18:00 Uhr

ZUM EMPFANG Haussekt (oder) Käpsele

↙ ↙ ↙

VORSPEISE (vom Buffet)

Rinderkraft Brühe mit Maultaschenstreifen und Schnittlauch

Gemüse Brühe mit Kräuterflädle und Schnittlauch

Kartoffelcreme Suppe mit Landbrot Croutons und Petersilie

„Keltenhof“-Blattsalat mit Haus- und Balsamico Dressing

Marinierter Karottensalat & Kartoffelsalat nach Oma's Art

Carpaccio von der schwäbischen Maultasche mit Senfkorn Vinaigrette und Radieschen

↙ ↙ ↙

HAUPTGANG (vom Buffet)

Ofenfrischer Krustenbraten mit Dunkelbier Jus

Gegrillte Bio-Hähnchenbrust mit Limonen Jus

Rosa gegartes Roastbeef mit Trollinger Jus

Pochiertes Lachsfilet mit Zitronen Soße

Allgäuer Bergkäsespätzle mit Knusperzwiebeln

Hausgemachte Spätzle mit Schwabensand

Gebratene Kartoffel-Drillinge mit buntem Pfeffer

Saisonales Marktgemüse mit Butterglasur

Kartoffel Gnocchi mit Parmesanoße und jungem Blattspinat

↙ ↙ ↙

DESSERT (vom Buffet)

Tonkabohnen Panna Cotta mit marinierten Beeren und Gartenminze

Fluffiges Schokoladenmousse mit Ananas und Kokosraspeln

Kleine Candybar mit süßen Leckereien

Joghurt Creme mit Zitrone und Baiser Crumble

Menüpreis inkl. Begrüßungsgetränk pro Person 75,00 €

*** Getränke a la carte-Auswahl / Berechnung nach Verbrauch ***

Einzelne Bestandteile des Menüs können zum Hochzeitsdatum saisonal bedingt verändert werden müssen !