



# **„ProbierMAHL“**

**15.01.2026 um 18:00 Uhr**

**ZUM EMPFANG** Haussekt (oder) Käpsele



**VORSPEISE** (vom Büffet)

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

Carpacchio von der schwäbischen Maultasche mit Senfkorn Vinaigrette und Radieschen



**HAUPTGANG** (vom Büffet)

Ofenfrischer Krustenbraten mit Dunkelbeer 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 Parmesansauce und jungem Blattspinat



**DESSERT** (vom Büffet)

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 !*