



„ProbierMAHL“

25.06.2026 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 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 Parmesansoße 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 !