



Liebe Gäste,

auf den nächsten Seiten finden Sie unsere

Menüvorschläge

für Ihre Familienfeier, Ihren festlichen Anlass oder Ihre Firmenfeier.

Stellen Sie sich Ihr Menü zusammen,

jedoch bitte jeweils nur

*1 Suppe, 1 Vorspeise, 1 Hauptgang, 1 Dessert,
gerne stehen wir Ihnen mit Rat und Tat zur Seite.*

Bitte beachten Sie die Zusatzleistungen!

Wir freuen uns auf Sie und Ihre Gäste!

Herzlichst

Ihre Gastgeberfamilie Ziefle und alle Mitarbeiter

Hotel Schwanen, Kälberbronn

Vorspeisen

Gemischter Salatteller	6,00 €
Ausgesuchte Blattsalate mit Walnußdressing, Speck und Kracherle	8,50 €
Bunte Salatauswahl mit Kirschtomaten ,gebratene Champignons, Sonnenblumen und Kürbiskernen	8,90 €
Hausgebeizte Lachsforelle mit Dillsenfsoße an kleinem Salatbouquet	12,50 €
Rote Beete Carpaccio mit karamellisiertem Ziegenkäse und Wildkräutersalat	12,50 €
Büffelmozzarella mit Strauchtomaten, Ruccola und Balsamico	12,50 €
Carpaccio vom Kälberbronner Weiderind mit Parmesanspähnen und Olivenöl	12,50 €
"Variation von der Zinsbach Forelle mit Schnittlauch- Meerrettichcreme"	13,50 €

Suppen

Kraftbrühe mit Grießnocken	€ 6,00
Rinderkraftbrühe mit Flädle	€ 6,00
Schwäbische Festtagssuppe mit Markklößchen, Maultäschle und Flädle	€ 6,50
Klare Ochsenchwanzsuppe mit Käsestange und Flädle	€ 8,60
Rehessenz mit hausgemachten Steinpilzklößchen	€ 8,60
Champignonrahmsuppe mit Kräuterkrapfen	€ 6,50
Thai Currysuppe – mit Perlhuhnspieß	€ 8,50
Süßkartoffelsuppe mit Curry, gerösteten Sonnenblumen – und Kürbiskernen	€ 7,50
Tomatencremesüppchen mit Quarknocken	€ 6,00

Saisonale Suppen

Rahmsuppe vom Bruchsaler Spargel	€ 6,80
Pfifferlingscremesuppe mit Kräutercroutons	€ 7,50
Cremesuppe vom Hokaidokürbis mit Kürbiskernöl und Kracherle	€ 7,00
Steinpilzsuppe mit Schnittlauch und Croutons	€ 9,00

Warme Zwischengerichte

(können mit Preisaufschlag auch als Hauptgang gereicht werden)

Gebrautes Saiblingsfilet in Rieslingschaum auf Kartoffel- Kräuterstampf	€14,00
Filet vom Fjordlachs in der Teigkruste mit Vermouthsoße und Gemüseperlen	€14,50
Wildkräutersalat mit gebratenen Rehrückenmedallions und sautierten Pilzen mit Preiselbeerdressing	€14,50
in Honig glasierte Entenbrust auf süß-saurem Linsengemüse	€14,50

Sorbets

Himbeersorbet aufgefüllt mit Prosecco	€ 6,00
Mangosorbet aufgefüllt mit Prosecco	€ 6,00
Maracujasorbet	€ 4,00
Sorbet von schwarzer Johannisbeere	€ 4,00

Fleischgerichte (Hauptgänge)

Braten vom Kälberbronner Weiderind „ Jäger Art“ mit buntem Gemüse und Spätzle	€ 21,50
Schweinefilet am Stück gebraten mit Champignonrahmsoße, feinem Gemüse und Spätzle	€ 20,00
Gebratene Kalbshüfte in Rahmsoße mit Gemüse der Saison und Spätzle	€ 22,50
Schwäbischer Sauerbraten – Fleisch aus eigener Zucht – mit Blaukraut und hausgemachten Semmelknödeln	€ 20,50
Filet und Backen vom heimischen Rind mit Schmorgemüse, Spätzle und Semmelknödel	€ 26,50
Gebratene Bauernente in Cassissoße mit Apfelrotkohl und Semmelknödel (Oktober-Mai)	€ 23,50
Kalbs - Schweine – Rinderfilet mit Rahmchampignons, buntem Gemüse und Spätzle vom Brett	€ 23,80
Kalbsfilet in Morchelrahmsoße mit glaciertem Gemüse und Spätzle vom Brett	€ 29,50
Roastbeef – vom Kälberbronner Weiderind - rosa gebraten mit Bearer Soße, glasiertem Gemüse und Schmelzkartoffeln	€ 25,50
Filet vom Simmertaler Rind in Cognac-Pfeffersoße, Schmorgemüse und gratinierte Kartoffeln	€ 29,50
Gebratenes Rehnüsschen in Preiselbeerssoße, mit Rotweinbirne, Brokkoli und Spätzle	€ 24,50
Ragout vom heimischen Rehbock mit geschmortem Wirsing und Brezelknödel	€ 21,50
Rehrücken “Baden Baden“ mit Brokkoli, Preiselbeerbirne und Spätzle vom Brett	€ 29,00
Maispoulardenbrust in Thymianjus mit glasierten Karotten und Tagliatelle	€ 21,80

Fischgerichte (Hauptgänge)

Lachsfilet in Kräuter- Senfsoße mit Blattspinat und Kartoffelpüree	€ 23,50
Forellenfilet aus dem Zinsbachtal in Mandelbutter gebraten mit Schmorgemüse und Petersilienkartoffeln	€ 23,00
Saiblingsfilet in Rieslingsoße Rahmsauerkraut und Kartoffelpüree	€ 25,00

Vegetarische Gerichte (Hauptgänge)

Rotes Thaicurry mit Tofu, Gemüse und Jasminreis	€ 21,00
Ratatouille auf Süßkartoffelstampf mit Cocos	€ 23,00
Balinesische Nudeln mit Gemüse	€ 21,00
Spinatknödel mit Pilzen in Kräuterrahm	€ 21,00
Dreierlei Knödel mit Nußbutter und Parmesan	€ 22,00

Desserts

Vanilleeis mit heißen Himbeeren	€ 7,90
Vanilleeis mit heißer Schokoladensoße	€ 7,90
Crème Brûlée	€ 8,00
Früchteisbecher mit Eiskrem Vanille und Erdbeer	€ 7,60
Karamellisierte Ofenschlupfer mit Walnußeis	€ 7,90
Mousse von weißer und dunkler Schokolade auf Himbeerspiegel	€ 8,50
Schwarzwälder Kirsch im Glas	
Vanille und Schokomousse mit Sauerkirschen und Kirschwasser	€ 8,00
Dreierlei Sorbet mit Früchten und Fruchtsoße	€ 8,00
Dessertvariation nach Art des Hauses	€ 9,00
Frische Erdbeeren mit Vanille und Erdbeereis und Schlagsahne (Mai-Oktober)	€ 8,00
Haselnusparfait mit Schattenmorellen und Vanillesoße	€ 8,50

Nachmittagskaffee

Gedeckpreis pro Person	€ 2,70
1 Tasse Kaffee	€ 3,30
1 Stück Obstkuchen	€ 3,60
1 Stück Heidelbeerkuchen	€ 3,60
1 Stück Torte	€ 4,00

**Gerne bieten wir Ihnen auch saisonale Gerichte und Menüs mit z.B. Spargel, Pfifferlinge, Steinpilze und spezielle Wildgerichte an.
Fragen Sie uns!**

Die Preise sind Inklusivpreise und gelten pro Person.

Mitternachtsimbiss

Ungarische Gulaschsuppe mit selbstgemachtem Bauernbrot
€ 8,50/Person

Schwäbische Kartoffelsuppe mit Seitenwurst und Bauernbrot
€ 8,50/Person

Pikantes Chilli con Carne mit Baguette
€ 9,00 / Person

Unsere Spezial Currywurst mit 2 verschiedenen Currysoßen (scharf/Mild)
€ 9,00 / Person

Bunte Käseauswahl mit Feigensenf, Nüssen, Trauben und Landbutter
Mit verschiedenen Brotsorten
€ 13,00 / Person

Buntes Vesperbrett mit verschiedener Wurst, Schinken und Käsesorten und
Bauernbrot
€ 12,00/Person

Ein Schmankerl vorher -Fingerfood

Unser leckeres Bauernbrot belegt mit pikanten Obatzda und roten Zwiebeln
3,80 €/Stück

Geräucherter Schwarzwälder Schinken auf ofenfrischen Bauernbrot
4,20 €/Stück

Miniquiche mit Marktgemüse und Bergkäse
4,20 €/Stück

Rosa gebratenes Roastbeef auf Bauernbrot mit Tatarsoße
4,20 €/Stück

Leckere Schinkenhörnle
4,20 €/Stück

Mini Fleischküchle mit leckeren Kartoffelsalat
4,20 €/Stück

*Geräucherte Forellenfilets aus dem Nagoldtal
auf Bauernbrot mit Sahnemeerrettich*
4,20 €/Stück

geschmelzte Minimaultäschle in lauwarmen Kartoffelsalat
4,20 €/Stück

Rindertaler auf Bauernbrot
4,20 €/Stück

Lachstatar auf Baguette mit roten Zwiebeln und Schnittlauch
4,20 €/Stück

Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte

Zusatzleistungen

Hochzeitstorte

Sie möchten Ihre Hochzeitstorte von Ihrem Lieblingskonditor zubereiten lassen? Kein Problem- gerne nehmen wir die Torte für Sie entgegen und kühlen sie für Sie ein.

Kinderregelung

Menü: *bei Kindern bis 11 Jahre berechnen wir den tatsächlichen Verzehr. Bei Kindern ab 12 Jahren wird der volle Menüpreis berechnet.*

Buffet: *Kinder bis 5 Jahre sind kostenfrei. Bei Kindern im Alter von 6 – 11 Jahren berechnen wir 50% des Buffetpreises. Bei Kindern ab 12 Jahren wird der volle Buffetpreis berechnet.*

Kuchengedeck

Für das Bereitstellen von Kaffeegeschirr beim Mitbringen eigener Kuchen berechnen wir einen Kuchengedeckpreis in Höhe von € 2,70 pro Person.

Korkgeld

Gerne können Sie Ihren Lieblingssekt oder Wein auch mitbringen. Für das Mitbringen von eigenem Sekt oder Wein berechnen wir ein Korkgeld in Höhe von € 18,00 € pro angebrochener 0,75 l – Flasche.

Menükarten

Gerne erstellen wir Ihnen auf Wunsch Menükarten mit Ihrem WunschtexT oder Firmenlogo. Hierfür berechnen wir 1,50 € pro Karte

Lautstärke

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass die Lautstärke im Veranstaltungsraum ab 23:00 Uhr mit Rücksicht auf die benachbarten Wohnhäuser und die Hotelgäste entsprechend angepasst werden muss und die Türen zum Aussenbereich sowie die Fenster geschlossen bleiben müssen. Eine laufende Veranstaltung im Aussenbereich muss ab 23:00 Uhr in den Innenraum verlegt werden.

Nachtzuschlag

Unabhängig vom Anlass der Veranstaltung und vom weiterhin laufenden Getränke- und Speiseumsatz erlauben wir uns, ab 24:00 Uhr einen Nachtzuschlag in Höhe von 120,00 € pro Stunde zu erheben.

Probeessen

Wir bitten um Verständnis, dass wir kein Probeessen der jeweiligen Speisen anbieten. Um sich von der Qualität unserer Küche zu überzeugen, steht ihnen gerne unser Hotelrestaurant zur Verfügung.

Menüauswahl und Gästeanzahl

Damit wir die Speisen in bestmöglicher Qualität zubereiten können, bitten wir Sie, uns ihre Speiseauswahl spätestens 2 Wochen vor der Veranstaltung, schriftlich und verbindlich mitzuteilen.

Die angegebene Personenzahl, welche uns am Vortag der Veranstaltung bekannt ist, nehmen wir als Rechnungsgrundlage.

Kuhstall

Im Kuhstall wird wie üblich eingedeckt. Sollten Sie jedoch weiße Tischdecken und Servietten wünschen, berechnen wir 2,50 € pro Person.

Der Kuhstall kann ab 25 Personen auch außerhalb der Öffnungszeiten reserviert werden, jedoch mit einem Mindestumsatz von 500,00 €. Sollte dieser nicht erreicht sein, wird die Differenz aufgebucht.

Weitere wichtige Informationen

Bitte beachten Sie, dass das Abbrennen von Feuerwerken und das Anzünden von Wunderkerzen nicht gestattet ist!