

Menüvorschläge

für besondere Anlässe



*Hotel-Restaurant
Hohenstaufen
Familie Heer
Freihofstraße 64-66
73033 Göppingen*

Telefon: 07161-6700
Telefax: 07161-70070
www.hotel-hohenstaufen.de
heer@hotel-hohenstaufen.de

An Räumen steht Ihnen zur Verfügung:

Welfenstube bis 90 Personen

*Restaurant mit 60 Sitzplätzen,
davon eine Spiegelecke mit 16 Personen*

Wintergarten bis zu 24 Personen

Fliegerstube bis zu 14 Personen

Und unsere Bummelzug – Bar

**Für Ihr leibliches Wohl sorgen
unser Küchenchef Markus Weiß
Souschef Manfred Eichler**

**Für den Service ist verantwortlich:
Ali Madassi**

mit ihren Teams

Gerne beraten wir Sie bei
der Zusammenstellung Ihres Menüs
und
den passenden Weinen

*ab 2.00 Uhr erheben wir einen Nachtzuschlag von
€ 20.00 pro Mitarbeiter und angefangener Stunde.*

Unsere Preise sind inklusive 19 % Mehrwertsteuer.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß bei der Auswahl!

Kalte Vorspeisen

Gemischte Blattsalate	€ 4,20
Feldsalat im Walnussdressing mit knusprigen Speckwürfeln und Brotcroûtons	€ 6,50
Italienischer Salat von Tomaten, Mozzarella und Basilikum	€ 6,50
Ruccolasalat mit Balsamico-Dressing und Brotcroûtons	€ 6,50
Wacholdergeräuchertes Forellenfilet mit Salat Waldorf und Sahnemeerrettich	€ 7,80
Melonenkugeln in Portwein mit Parmaschinken	€ 8,80
Hausgebeizter Norweger Lachs mit Sahnemeerrettich,	€ 8,80
Terrine von Lachsforelle und Zander an Dill - Crème Fraîche	€ 9,50
Hummerterrine mit Linsensalat und Schnittlauchsoße	€ 11,--
Carpaccio von der Rinderlende mit gehobeltem Parmesan und Salatbukett	€ 9,--
Shrimpsalat mit Ananas und Champignons im Cocktaildressing	€ 10,50

HOTEL RESTAURANT
Hohenstaufen

Suppen

Klare Tomatenessenz mit Einlage	€5,50
Rinderkraftbrühe mit Maultäschle oder Eierstich oder gefülltem Flädle oder Griesklößchen	€5,--
Rehessenz mit gefülltem Pilzflädle	€5,50
Klare Ochschwanzsuppe mit Käsestäbchen	€5,50
Unser Orangen-Tomaten-Borschtsch mit dicker Sahne	€5,--
Bouillabaisse provenzalische Fischsuppe mit reicher Einlage dazu geröstetes Knoblauchbrot und Aioli	€9,--
Das aufgeschlagene Kräutersüppchen	€4,80
Broccolicremesuppe	€4,80
Kresseschaumsuppe	€4,80
Hummercremesuppe mit Cognacschaum gratiniert	€8,50
Allgäuer Käserahmsuppe mit Croûtons	€5,--
Kartoffelrahmsuppe mit Lachsstreifen	€5,20

HOTEL RESTAURANT
Hohenstaufen

Warme Vorspeisen

Gebratene Riesengarnelen an bunten Blattsalaten	€12,--
Rosa gebratene Barbarie - Entenbrust mit Orangensoße an Salatbukett	€12,--
Jacobsmuscheln in Noilly Prat mit Blattspinat und Kräuterhollandaise überbacken	€14,50
Bunte Nudeln auf provenzalische Art	€ 7,--
Sahnenudeln mit hausgebeiztem Lachs	€ 9,--
Lothringer Specktorte an Blattsalate	€8,--

*Frische Fische
als warmes Zwischengericht*

Hausgemachte Lachsmaultaschen mit Kräuterschaum	€9,50
Schaumklößchen (z.B. vom Lachs, Zander oder Hecht) auf Basilikumschaum, körniger Reis	€10,50
Eglifilet im Eimantel gebraten, Dillschaum, Salzkartoffeln	€10,50
Lachsschnitte mit Champignons in Zitronenbutter gebraten, Petersilienkartoffeln	€ 10,50
Rotzungenröllchen Hohenstaufen Ananas und Champignons auf Rieslingsahne, dazu Krabbenreis	€12,--
Filet von der Lachsforelle auf bunten Gemüwestreifen, Champagnerrahm, Wildreismischung	€12,--
Roulade von Lachs und Zander Zitronensoße und Kräuterreis	€12,50
Zanderfilet Kloster Lorch auf Blattspinat mit Käserahm überglänzt, Butternudeln	€13,50
Gefüllte Seezungenröllchen auf Safranschaum, Wildreismischung	€16,--
Medaillons vom Seeteufel in Orangen-Pfeffersahne, grüne Nudeln	€17,50

Vegetarische Vollwertgerichte

Käsespätzle mit buntem Salatteller	€ 9,--
Geschmorter Chicorée mit Kräuteromelette und Salzkartoffeln	€12,50
Ratatouille-Gemüse mit Schafskäse überbacken, Kräuterreis	€12,50
Spinatnudeln mit Ragout von Edelpilzen	€12,50
Austernpilzschnitzel mit Kräuterschaum und Butterkartoffeln	€12,50
Bunter Gemüseteller mit Reisküchle	€12,--
Gebackener Schafskäse mit Ofen-Kartoffel und Joghurt-Kräutercreme	€12,--

HOTEL RESTAURANT
Hohenstaufen

Schwein

Krustenbraten vom Schwäbisch Hällischen Landschwein handgeschabte Spätzle, Salatteller	€13,50
Die kleinen Lendchen Hohenstaufen Gemüse der Saison und handgeschabte Spätzle	€14,50
Schweinefilet im Netz gebraten, Sherryrahmsoße, Gemüse der Saison und Macaire-Kartoffeln	€15,--

Geflügel

Putenbrustschnitzel mit Mozzarella und Tomaten gefüllt, Basilikumsoße hausgemachte Nudeln	€13,50
Pouardenbrüstchen mit Kräuterfarce gefüllt, Gemüse der Saison und wilder Reis	€16,--
Barbarie-Entenbrust im Netz gebraten, Portweinjus, Gemüse der Saison und Herzogin-Kartoffeln	€18,50
Junge Ente Bigarade, Orangensoße, Mandelbroccoli und Serviettenknödel	€22,--

HOTEL RESTAURANT
Hohenstaufen

Kalb

Kalbsrahmbraten mit Kräuterchampignons und handgeschabte Spätzle	€15,--
Piccata Milanese kleine Kalbsschnitzelchen in Ei und Parmesan gebraten auf saftigen Tomatenspaghetti, Blattsalate	€16,50
Kalbsrücken in der Kräuterkruste gebraten, Gemüse der Saison, Kartoffelplätzchen	€19,50
Kalbsmedaillons im Blätterteigmantel mit feinem Gemüse umlegt	€22,--

Rind

Rinderhüftbrätle in rotem Burgunder, Gemüse der Saison, Butternudeln	€ 14,50
Gekochter Rindertafelspitz in würziger Meerrettichsahne, Gemüse der Saison, Petersilienkartoffeln	€14,50
Roastbeef in der Senf-Zwiebelkruste gebraten, Gemüse vom Markt und Kartoffel-Zucchini gratin	€18,50
Filetsteak mit Madagaskar-Pfeffercreme überbacken, Gemüse vom Markt, Kräuterrösti	€22,50
Rinderfilet Wellington im Blätterteig gebacken, Madeirasoße, Gemüse vom Markt	€24,--

HOTEL RESTAURANT
Hohenstaufen

Lamm

Saftige Lammhäxle

auf provenzalische Art im Ofen geschmort,
Ratatouille-Gemüse und Zwiebel-Kartoffeln

€15,50

Lammkeule in Salbei gebraten,

in würziger Soße von Tomaten, Zucchini, Pfefferschoten,
Kräuter, dazu Macaire-Kartoffeln

€18,50

Lammrücken

Bohnenbündel, Grilltomate und Kartoffel-Apfelgratin

€22,50

Wild

Rehbraten aus der Keule

Rahmchampignons, Rotkohl
Semmelknödel und Preiselbeerbirne

€18,50

Hasenrückenfilet

mit gefülltem Weinapfel, Wacholderrahm, Waldpilze
und handgeschabte Spätzle

€19,50

Wildschweinfilet in Sauerkirschsoße,

Broccoli und Serviettenknödel

€19,50

Rehrücken

rosa gebraten, Cassissoße, gekräuterte Waldpilze,
Broccoli, Haselnussspätzle

€26,--

HOTEL RESTAURANT
Hohenstaufen

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesoße	€4,80
Heiße Himbeeren, Brombeeren oder Schattenmorellen mit Vanilleeis	€4,80
Tiroler Apfelstrudel mit Vanilleeis	€5,50
Karamelcrème mit Früchten der Saison	€6,--
Heiße Apfelküchle mit Vanilleeis	€6,80
Unser Eisgugelhupf mit Früchten garniert	€6,80
Cassisbirne mit Zimtschaum und Walnusseis €6,80	
Bunter Fruchteteller mit Weinschaumsoße und Zitronensorbet	€7,--
Schwarzes und weißes Mousse au Chocolat	€6,80
Schwarzwälder Crêpe mit Sauerkirschen und Walnusseis	€7,50
Buntes Dessert-Allerlei	€8,--
Gefüllte Baby-Ananas mit Weinschaum überbacken, Zitronensorbet	€8,--
Crêpes Suzettes mit Grand-Marnierparfait	€8,--