

Menüvorschläge

für besondere Anlässe



Freihofstraße 64-66
73033 Göppingen

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

An Räumlichkeiten für ihre Feier bieten wir Ihnen...

<i>Welfensaal</i>	<i>24 - 80 Personen</i>
<i>Wintergarten</i>	<i>10 - 24 Personen</i>
<i>Fliegerstube</i>	<i>8 - 14 Personen</i>
<i>Restaurant</i>	<i>60 Sitzplätze</i>

und unsere Bummelzug – Bar zum gemütlichen Beisammensein.

<i>Küchenchef</i>	<i>Herr Markus Weiß</i>
<i>Restaurantleiter</i>	<i>Herr Ali Madassi</i>
<i>Bankettleitung</i>	<i>Eva Maria Müller</i>

*Unsere Speisen werden aus marktfrischen und regionalen Zutaten
in unserem Hause hergestellt.*

Bei Allergien und Speisunverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an!

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

*Mit * gekennzeichnete Speisen & Menüs können wir auch kurzfristig anbieten
oder Sie wählen aus unserer aktuellen Speisekarte.*

*Auf die Speisen in unseren Menüvorschlägen gewähren wir folgenden Rabatt:
(ausgenommen Büffetvorschläge)*

ab 25 Personen 5%

ab 50 Personen 10%

*ab 1.00 Uhr erheben wir einen Nachtzuschlag von
€ 20.00 pro Mitarbeiter und angefangener Stunde.*

*Unsere Preise sind inklusive 19 % Mehrwertsteuer.
(Preisänderungen vorbehalten)*

Wir wünschen Ihnen viel Spaß bei der Auswahl!

Klassiker

Auswahl an beliebten Menüs

***Menü 1**

Rinderkraftbrühe mit Maultäschle

€ 5,50

Die kleinen Lendchen Hohenstaufen

*Gemüse vom Markt
handgeschabte Spätzle*

€ 16,00

*Unser Eisgugelhupf
mit Früchten garniert*

€ 8,00

Menü 2

*Klare Tomatenessenz
mit Basilikumklößchen*

€ 6,50

Roulade vom schwäbischen Weiderind

*Karotten-Erbsengemüse
Kartoffel-Wirsingroulade*

€ 16,00

*Schwarzwälder Crêpe
gefüllt mit heißen Schattenmorellen*

und Walnusseis

€ 7,50

Menü 3

*Feldsalat im Walnussdressing
mit knusprigen Speckwürfeln und*

Croûtons

€ 6,50

*Milchkalbsleber
auf gebratenen Apfelscheiben
mit Röstzwiebeln und Kartoffelpüree*

€ 19,50

Heiße Himbeeren mit Vanilleeis

€ 6,50

Menü 4

*Schwäbische Hochzeitssuppe
(Hirnsuppe mit Pfeisele)*

€ 5,50

*Kalbsrahmbraten
mit Champignons
handgeschabte Spätzle*

€ 18,50

Crème Brûlée mit Früchten

€ 6,50



Spargelmenüs (April – Juni)

Menü 1

*Bärlauchsüppchen
mit Croûtons*

€ 5,50

*Stangenspargel
mit Kalbsrückensteak
Petersilienkartoffeln
Sauce Hollandaise*

€ 28,50

Erdbeerrosette mit Vanilleeis
€ 7,50

Menü 2

*Warmer Ziegenfrischkäse
im Kräutermantel
mit Blattsalaten und Feigensenf*

€ 12,00

*Die Lendchen Hohenstaufen
mit Stangenspargel
handgeschabte Spätzle*

€ 19,50

*Grand-Marnier Eisparfait
mit marinierten Erdbeeren
und Rhabarber*
€ 7,50

Menü 3

Spargelcremesuppe

€ 5,50

*Saltimbocca von der Schwarzwaldforelle
an Rieslingschaum
mit Ragout von grünem und weißem Spargel*

Bärlauchflädle

€ 20,50

Erdbeer-Tiramisu
€ 6,50



Menü 1

*Geeister Orangen-Tomaten Borschtsch
mit dicker Sahne*

€ 5,50

*Lammrücken mit Olivenkruste
Paprikaletscho
Polentatörtchen*

€ 24,50

*Salat von frischen Früchten
mit Weinschaumsoße
und Zitronensorbet*

€ 7,50

Menü 2

*Carpaccio von der Rinderlende
mit gehobeltem Parmesan*

€ 9,80

*Seeteufelmedaillons
in Orangen-Pfeffersahne
mit Blattspinat und Kräuternudeln*

€ 26,00

*Geeister Cappuccino
mit gebrannter Mandelcreme
und kleinem Fruchtsalat*

€ 8,00

Menü 3

*Blattsalate in Vinaigrette
mit gebratenen Garnelen*

€ 12,50

*Filetsteak
mit glasierten Champignons und Grillgemüse
Ofenkartoffel mit Kräutersauerrahm*

€ 25,00

*Joghurt-Limettencreme
mit Beerenragout und Holunder-Eisparfait*

€ 7,50



(Menüs zur dritten Jahreszeit)

Menü 1

*Rehessenz
mit Markklößchen und Gemüsestreifen*
€ 6,50

*Zarte Lendchen mit Pfifferlingen
in Kräuterrahm
handgeschabte Spätzle*
€ 21,50

*Hagebutten-Eisparfait
mit Sauerkirschragout*
€ 7,50

Menü 2

*Schaumsüppchen vom Hokaido-Kürbis
mit Kernöl und Croûtons*
€ 5,50

*Rücken vom Schurwaldreh
am Stück gebraten
Cassissoße, Pfifferlinge
Mandelbroccoli
Kartoffel-Apfelgratin*
€ 26,50

*Zwetschgenparfait
mit Sanddornsoße*
€ 7,50

Menü 3

*Wildkräutersalat
mit gerösteten Walnüssen und Rosmarincroûtons*
€ 7,50

Pfifferlingrahmsuppe
€ 5,50

*Knusprige Flugente
mit Apfelrotkohl und Semmelknödel*
€ 22,00

*Heiße Apfelküchle
in Zimt und Zucker mit Vanilleeis*
€ 8,00



(Menüs zur kalten Jahreszeit)

Menü 1

*Feldsalat im Himbeerdressing
mit Croûtons*

€ 6,50

*Knuspriger Gänsebraten
Rotkohl, glasierte Maronen
Semmelknödel*

Apfelmus
€ 23,50

*Lebkuchenparfait
mit heißer Ingwerschokolade*
€ 7,50

Menü 2

*Kartoffelrahmsuppe
mit Lachsstreifen*

€ 6,50

*Rehgulasch
in kräftigem Spätburgunder geschmort,
gebratene Champignons
handgeschabte Spätzle*

Preiselbeerbirne
€ 18,50

*Cassisbirne
mit Zimtschaum und Walnusseis*
€ 7,50

Menü 3

*Klare Ochsenschwanzsuppe
mit Käsestäbchen*

€ 6,50

*Ganze Schweinelende Allgäuer Art
im Speckmantel
mit gebratenem Wirsinggemüse
Käserahmspätzle*

€ 17,00

*Apfelstrudel
mit Vanilleeis*
€ 6,50

Menü 4

*Schaumsüppchen vom Hokaido-Kürbis
mit Kernöl und Croûtons*

€ 5,50

*Rehrücken
Rosa gebraten
Cassissoße, gebratene Pilze
Broccoli und Haselnusspätzle*

€ 26,50

*Hagebuttenparfait
mit heißen Schattenmorellen*
€ 7,50

HOTEL RESTAURANT
Hohenstaufen

Stellen Sie ihr Wunsch-Menü selbst zusammen:

Kalte Vorspeisen

<i>*Gemischte Blattsalate</i>	€ 4,00
<i>*Bunter Salatteller</i> <i>mit marinierten Blattsalaten und Rohkostsalaten</i>	€ 4,50
<i>Feldsalat im Walnussdressing</i> <i>mit knusprigen Speckwürfeln und Brotcroûtons</i>	€ 6,50
<i>Italienischer Salat</i> <i>von Tomaten, Mozzarella und Basilikum</i>	€ 7,50
<i>Wacholdergeräuchertes Forellenfilet</i> <i>mit Salat Waldorf und Sahnemeerrettich</i>	€ 9,80
<i>Melonenkugeln in Portwein</i> <i>mit Parmaschinken</i>	€ 10,50
<i>*Hausgebeizter Norweger Lachs</i> <i>mit Sahnemeerrettich</i>	€ 10,50
<i>Terrine von Lachsforelle und Zander</i> <i>an Dill - Crème Fraîche</i>	€ 12,00
<i>Hummerterrine mit Linsensalat und Schnittlauchsoße</i>	€ 14,00
<i>*Carpaccio von der Rinderlende</i> <i>mit gehobeltem Parmesan und Salatbukett</i>	€ 10,50
<i>Vorspeisenteller Neptun</i> <i>von der wacholdergeräucherten Schwarzwaldforelle,</i> <i>hausgebeizter Lachs mit gebratenen Garnelen</i>	€ 12,50



Suppen

<i>Klare Tomatenessenz mit Basilikumklößchen</i>	€ 6,50
<i>*Rinderkraftbrühe mit Maultäschle oder Eierstich oder gefülltem Flädle oder Griesklößchen</i>	€ 5,50
<i>Rehessenz mit gefülltem Pilzflädle</i>	€ 6,50
<i>Klare Ochsenchwanzsuppe mit Käsestäbchen</i>	€ 6,50
<i>Unser Orangen-Tomaten-Borschtsch mit dicker Sahne</i>	€ 5,50
<i>Bouillabaisse provenzalische Fischsuppe mit reicher Einlage dazu geröstetes Knoblauchbrot und Aioli</i>	€ 9,00
<i>*Das aufgeschlagene Kräutersüppchen</i>	€ 5,50
<i>Kresseschaumsuppe</i>	€ 5,50
<i>*Hummercremesuppe mit Cognacschaum gratiniert</i>	€ 8,50
<i>*Allgäuer Käserahmsuppe mit Croûtons</i>	€ 5,50
<i>*Kartoffelrahmsuppe mit Lachsstreifen</i>	€ 6,50

Warme Vorspeisen

<i>*Gebratene Garnelen an bunten Blattsalaten</i>	€ 12,50
<i>Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust mit Orangensoße an Salatbukett</i>	€ 12,00
<i>Jacobsmuscheln in Noilly-Prat mit Blattspinat und Kräuterhollandaise überbacken</i>	€ 14,50
<i>Warmer Ziegenfrischkäse im Kräutermantel mit Blattsalaten und Feigensenf</i>	€ 12,00
<i>Sahnenudeln mit hausgebeiztem Lachs</i>	€ 9,00
<i>Lothringer Specktorte an Blattsalaten</i>	€ 8,00

Vegetarische Vollwertgerichte

<i>*Käsespätzle mit buntem Salatteller</i>	€ 9,50
<i>Geschmorte Chicorée mit Kräuteromelette und Salzkartoffeln</i>	€ 12,50
<i>*Ratatouille-Gemüse mit Schafskäse überbacken, Kräuterreis</i>	€ 12,00
<i>Spinatnudeln mit Ragout von Edelpilzen</i>	€ 12,50
<i>Gebackener Schafskäse mit glasierten Kirschtomaten und Bratkartoffeln</i>	€ 14,00



Frische Fische

<i>Hausgemachte Lachsmaultaschen mit Kräuterschaum</i>	<i>*€ 11,00</i>	<i>€ 15,00</i>
<i>Schaumklößchen von Lachs und Zander auf Basilikumschaum, körniger Reis</i>	<i>*€ 14,00</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>Eglifilet im Eimantel gebraten, Dillschaum und Salzkartoffeln</i>	<i>*€ 16,50</i>	<i>€ 20,50</i>
<i>Lachsschnitte mit Champignons in Zitronenbutter gebraten, dazu Petersilienkartoffeln</i>	<i>*€ 18,00</i>	<i>€ 22,00</i>
<i>Dorade-Royalfilet in der Wildkräuterkruste mit Grillgemüse und Butterkartoffeln</i>	<i>*€ 19,00</i>	<i>€ 23,00</i>
<i>Filet von der Lachsforelle auf bunten Gemüsstreifen, Champagnerrahm und Petersilienkartoffeln</i>	<i>*€ 17,00</i>	<i>€ 21,00</i>
<i>Roulade von Lachs und Zander mit Zitronensoße und Kräuterreis</i>	<i>*€ 17,50</i>	<i>€ 21,50</i>
<i>Zanderfilet Kloster Lorch auf Blattspinat mit Käse-Rahm überglänzt, Butternudeln</i>	<i>*€ 20,50</i>	<i>€ 24,50</i>
<i>Gefüllte Seezungenröllchen auf Safranschaum, Kräuternudeln</i>	<i>*€ 21,00</i>	<i>€ 25,00</i>
<i>Medaillons vom Seeteufel in Orangen-Pfeffersahne, grüne Nudeln</i>	<i>*€ 22,00</i>	<i>€ 26,00</i>

**als Zwischengericht*

Schwein

**Krustenbraten*

*vom Schwäbisch Hällischen Landschwein
Handgeschabte Spätzle, Salatteller*

€ 15,50

**Die kleinen Lendchen Hohenstaufen*

Gemüse der Saison und handgeschabte Spätzle

€ 16,00

*Schweinefilet im Netz gebraten, Sherry-Rahmsoße
mit Gemüse der Saison und handgeschabte Spätzle*

€ 17,00

Kalb

Kalbsrahmbraten

mit Kräuterchampignons und handgeschabten Spätzle

€ 18,50

Piccata Milanese

*Kleine Kalbsschnitzelchen in Ei und Parmesan gebraten
auf saftigen Tomatenspaghetti, Blattsalate*

€ 17,50

Kalbsrücken in der Kräuterkruste gebraten

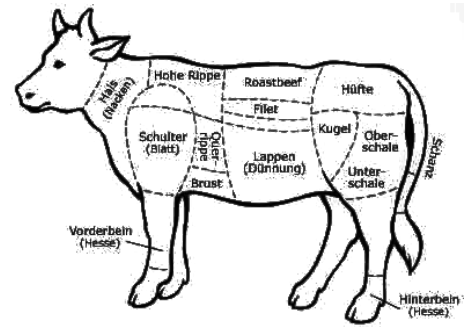
mit Gemüse der Saison, Kartoffelplätzchen

€ 22,50

Kalbsmedaillons vom Filet

im Blätterteigmantel mit feinem Gemüse umlegt

€ 25,00



Rind

*Roulade vom schwäbischen Weiderind
mit Karotten-Erbsengemüse und Kartoffelpüree*

€ 16,00

*Zarte Ochsenbäckle im Trollingersößle
mit Wirsinggemüse und Kartoffel-Spinatroulade*

€ 17,50

**Filetsteak*

*mit Madagaskar-Pfeffercrème überbacken,
Gemüse vom Markt und Kräuterrösti*

€ 25,00

*Rinderfilet Wellington im Blätterteig gebacken,
Madeirasoße, Gemüse vom Markt*

€ 25,00

**Entrecôte Café de Paris*

mit Bratkartoffeln und buntem Salatteller

€ 23,50

**Zwiebelrostbraten mit Rotweinsöße,
dazu Buabaspitzle (Schupfnudeln) und Krautspätzle*

€ 19,50

Lamm

Saftige Lammhäxle

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

€ 18,50

*Lammkeule in Salbei gebraten,
in würziger Soße von Tomaten, Zucchini, Pfefferschoten,
Kräuter, dazu Macaire-Kartoffeln*

€ 19,50

Lammrücken

mit Bohnenbündel, Grilltomate und Kartoffel-Apfelgratin

€ 24,50

HOTEL RESTAURANT
Hohenstaufen

*Wild & Geflügel
Delikatessen*

Geflügel

**Putenbrustmedaillons*

*auf mediterranem Gemüse vom Grill
mit Schafskäse gratiniert, Tomaten-Reistimbale* € 16,00

*Brüstchen vom Schwäbischen Landgockel
in der Kräuterkruste mit Gemüse der Saison
und Kartoffelküchle* € 17,00

*Barbarie-Entenbrust rosa gebraten,
Portweinjus, Gemüse der Saison und Kartoffelgratin* € 20,50

*Junge Ente Bigarade
mit Orangensoße, Mandelbroccoli und Serviettenködel* € 22,00

Wild

*Rehbraten aus der Keule
Rahmchampignons, Rotkohl
Semmelknödel und Preiselbeerbirne* € 21,00

*Rehgulasch in kräftigem Spätburgunder geschmort
mit gebratenen Champignons,
Semmelknödel und Preiselbeerbirne* € 18,50

*Hasenrückenfilet
mit Wacholderrahm, Waldpilze
und handgeschabte Spätzle und Preiselbeerbirne* € 24,50

*Rehrücken rosa gebraten
mit Cassissoße, gekräuterte Waldpilze,
Broccoli, Haselnussspätzle* € 26,50

Dessert

<i>*Crème Brûlée mit Früchten</i>	€ 6,50
<i>*Heiße Himbeeren, Brombeeren oder Schattenmorellen mit Vanilleeis</i>	€ 6,50
<i>Tiroler Apfelstrudel mit Vanilleeis</i>	€ 6,50
<i>Karamelcrème mit Früchten der Saison</i>	€ 6,50
<i>*Heiße Apfelküchle mit Vanilleeis</i>	€ 8,00
<i>*Unser Eisgugelhupf mit Früchten garniert</i>	€ 8,00
<i>Cassisbirne mit Zimtschaum und Walnusseis</i>	€ 7,50
<i>Bunter Früchteteller mit Weinschaumsoße und Zitronensorbet</i>	€ 7,50
<i>Schwarzes und weißes Mousse au Chocolat</i>	€ 7,50
<i>Schwarzwälder Crêpe mit Sauerkirschen und Walnusseis</i>	€ 7,50
<i>Geeister Cappuccino mit gebrannter Mandelcreme und kleinem Fruchtsalat</i>	€ 8,00
<i>*Buntes Dessert-Allerlei</i>	€ 8,50
<i>Gefüllte Baby-Ananas mit Weinschaum überbacken und Zitronensorbet</i>	€ 8,00
<i>Crêpes Suzettes mit Grand-Marnierparfait</i>	€ 8,00

Schwäbisches Büffet

Vorspeisen

*Filet von der Schwarzwaldforelle in pikanter Marinade
Abschinken mit Linsensalat
Brüstchen vom schwäbischen Landgockel auf angemachtem Wurzelgemüse
Tafelspitz in Tomaten-Kräutervinaigrette*

Salate

*Kartoffelsalat
Schwäbischer Wurstsalat
Salat von Weißkraut und Äpfeln
Marktfrische Blattsalate der Saison*

Hauptgänge

*Roulade vom schwäbischen Weiderind
Krustenbraten vom Schwäbisch Hällischem Landschwein
Hausgemachte Maultaschen, geschmälzt*

Beilagen

*Handgeschabte Spätzle
Schupfnudeln
Semmelknödel
Gemüse vom Markt*

Desserts

*Unser Eisgugelhupf
Apfelküchle in Zimt und Zucker mit Vanillesoße
Hagebutten - Eisparfait*

*ab 20 Personen
ab 40 Personen*

*Preis pro Person € 40,00
Preis pro Person € 36,00*

Mediterranes Büffet

Vorspeisen

Anti Pasti Gemüse vom Grill
Melonenschiffchen mit Parmaschinken
Kalbsbratenscheiben in milder Thunfischsoße mit Kapern
Miesmuscheln mit Mandelbutter überbacken

Salate

Ruccolasalat mit Tomate, Mozzarella und Basilikum
Pikanter Meeresfrüchtesalat mit Knoblauchbrot
Geflügelsalat mit weißen Bohnen, getrockneten Tomaten und gerösteten Kürbiskernen

Hauptgänge

Saltimbocca, kleine Kalbsschnitzelchen mit Salbei und Parmaschinken gebraten
Dorade Royalfilet in der Wildkräuterkruste gebraten
Gebratene Maispoularden mit Oliven in Weißweinssoße

Beilagen

Rosmarinkartoffeln
Safranrisotto
Grüne Nudeln mit Tomate und Parmesan
Ratatouille-Gemüse

Desserts

Panna Cotta mit Himbeerssoße
Salat von frischen Früchten mit Maraschino
Orangeneissoufflée
Italienische Käseauswahl vom Brett

ab 20 Personen
ab 40 Personen

Preis pro Person € 46,00
Preis pro Person € 42,00

Rustikales „Staufer“-Buffet

Vorspeisen

Hausmacher Wurst- und Räucherspezialitäten

Pikanter Ochsenmaulsalat

Kleine Fleischküchle

Garnierter Kartoffelsalat

Gurkensalat in Dillrahm

Hauptgänge

Geschmorte Ochsenbäckchen in Trollingersoße

Knuspriger Spanferkelrollbraten

Linsengericht der Staufer mit kleinen Saitenwürstchen

Beilagen

Handgeschabte Spätzle

Kräuter-Kartoffelküchle

Mildes Fildersauerkraut

Karotten-Erbsengemüse

Desserts

Ofenschlupfer mit Vanillesoße

Fruchtsalat

Vanilleeisparfait mit heißen Schattenmorellen

ab 20 Personen

Preis pro Person € 36,00

ab 40 Personen

Preis pro Person € 33,00

Gourmet Büffet

Vorspeisen

*Hausgebeizter Norweger Lachs, Sahnemeerrettich
Feine Räucherfischvariationen
Roastbeef rosa gebraten mit eingelegtem Gemüse
Ganzer Rehrücken garniert
Crossinis mit Parmaschinken und Melone
Putenbrustmedaillons mit Früchten garniert*

Salate

*Shrimpsalat mit Ananas und Champignons
Apfel-Lauchsalat mit gebratener Hähnchenbrust
Griechischer Bauernsalat
Marktfrische Blattsalate der Saison
Verschiedene Rohkostsalate*

Hauptgänge

*Schweinelende mit Rosmarin im Blätterteig gebacken
Kalbsrücken in der Kräuterkruste gebraten
Lammkeule auf provenzalische Art
Lachsfilet am Stück in der Folie gegart, Dillsoße*

Beilagen

*Kartoffelgratin
Maiskrusteln
Basmatireis
Gemüse vom Markt*

Desserts

*Mousse au Chocolat
Unser Eisgugelhupf
Salat von frischen Früchten
Tiroler Apfelstrudel mit Vanilleeis
Französische Käseauswahl vom Brett*

*ab 20 Personen
ab 40 Personen*

*Preis pro Person € 56,00
Preis pro Person € 50,00*