



Familien-Hotel zum Schützen

*Sehr verehrter Gast,
wir heißen Sie herzlich Willkommen
in unserem Haus!*

*Um Ihnen die Menüauswahl für Ihr Fest zu
erleichtern, haben wir für Sie diese
Informationsmappe zusammengestellt.*

*Wir würden uns sehr freuen, Ihr Fest zu einem
Erlebnis machen zu dürfen und grüßen Sie herzlich.*

Ihre Familie L. Heizmann und Mitarbeiter

Sektempfang

<i>Hausmarke: Trockener Riesling Sekt</i>	<i>€ 14,60</i>
<i>Geldermann-Sekt trocken</i>	<i>€ 16,50</i>
<i>Orangensaft (Liter)</i>	<i>€ 7,70</i>
<i>Alkoholfreier Hauscocktail</i>	<i>€ 4,50</i>

Zum Sekt reichen wir auf Wunsch:

<i>Hausgemachten Holundersaft</i>	
<i>Hausgemachten Holderblütensirup</i>	
<i>Honig-Rosen-Likör</i>	
<i>Weinbergpfirsich-Likör</i>	
<i>Preis pro Glas Aperitif Ihrer Wahl</i>	<i>€ 4,50</i>

Getränke

<i>Schwarzwald-Sprudel medium (0,75 l)</i>	<i>€ 3,50</i>
--	---------------

Weine entnehmen Sie bitte der separaten Weinkarten

Zum Kuchen

<i>Gedeck</i>	<i>€ 1,00</i>
<i>Große Kanne Kaffee (4 Tassen)</i>	<i>€ 7,60</i>
<i>Große Kanne Kaffee Haag (4 Tassen)</i>	<i>€ 7,60</i>
<i>Kanne Tee (2 Tassen)</i>	<i>€ 3,20</i>

Suppen

<i>Badische Flädlesuppe</i>	€ 4,10
<i>Consommé „royal“ mit Eierstich</i>	€ 4,10
<i>Rinderkraftbrühe mit Markklöschen und Wurzelgemüse</i>	€ 4,10
<i>Badische Hochzeitssuppe mit Flädle, Eierstich und Griefsnöckerln</i>	€ 4,70
<i>Klare Ochsenchwanzsuppe mit altem Sherry und einer Chesterstange</i>	€ 4,70
<i>Tomatencremesuppe</i>	€ 4,10
<i>Kresserahmsuppe</i>	€ 4,10
<i>Klare Tomatensuppe</i>	€ 4,80
<i>Broccolirahmsuppe</i>	€ 4,10

Saisonale Suppen

<i>Spargelcremesuppe</i>	€ 4,60
<i> Bärlauchcremesuppe</i>	€ 4,10
<i>Sauerampfersuppe</i>	€ 4,10
<i>Steinpilzsuppe</i>	€ 4,80

Vorspeisen

Beilagen- oder Vorspeisen-Salatteller	€ 4,10
Geflügelsalat „Florida“ mit Zirsichstückchen und Champignons in einer feinen Cocktailsauce mit Landbutter und französischem Weißbrot	€ 6,80
Mit Spargel gefüllte Schinkenröllchen „Prinzess“ serviert mit Landbutter und französischem Weißbrot	€ 6,80
Gemischter Schinken (roh und gekocht) auf Melonenschiffchen, dazu Landbutter und französisches Weißbrot	€ 6,80
Forellenfilet (mild geräuchert) an Sahnemeerrettich, begleitet von Landbutter und Weißbrot	€ 7,20
Hausgebeizter Graved-Lachs an Wildkräutersalat mit Butter und Weißbrot	€ 8,20
Hausgemachte Fischterriner an Salatherzen begleitet von Landbutter und Weißbrot	€ 7,50
Kleiner „Schwedischer“ Vorspeisenteller (Lachsterrine, Forellenfilet, Lachsstreifen, Krevetten) mit Landbutter und französischem Weißbrot	€ 9,20
Hausgemachte Wildpastete mit Sauce Cumberland und Walldorfsalat, Landbutter und französischem Weißbrot	€ 7,80

Warme Vorspeisen

1/2 Forellenfiletzöpfele an einer Riesling-Fischsauce mit Reistimbale und Blattspinat	€ 9,80
Barbarie Entenbrust „Rosa gebraten“ an Zuckerschoten mit Paprika-Safran-Reis <u>oder</u> an Wildkräutersalat mit Balsamico-Honig-Dressing	€ 9,50

Hauptgerichte

Vom Kalb

Kalbsrahmbraten mit frischen Champignons à la crème
begleitet von hausgemachten Haselnussbällchen, Spätzle
und feinem Buttergemüse frisch vom Markt €14,80

Vom Rind

Rinderfilet „Wellington“ im Blätterteigmantel
mit einer Grilltomate, Champignons à la crème und
Sauce Bernaise begleitet von hausgemachten Haselnuss-
bällchen und feinem Buttergemüse frisch vom Markt €18,90

Vom Schwein

Schweinefiletmedaillons „Schützenhof“
mit Champignons à la crème, Sauce Phoron und Rahmsauce
begleitet von hausgemachten Gartenkräuterspätzle,
Haselnussbällchen und einer Variation von frischem
Marktgemüse mit Butterschmelz € 15,80

Abwechslungsreiche, gemischte Köstlichkeiten

Gemischter Braten vom Schwein und Rind mit
Champignons à la crème und Rahmsauce dazu
hausgemachte Spätzle, Pommes Frites
und feines Gemüse frisch vom Markt € 14,20

Gemischte Medaillons

vom Schweine- und Rinderfilet „Lucul“
mit Waldpilzen an einer Pfefferrahmsauce
und Sauce Phoron begleitet von hausgemachten Haselnuss-
bällchen, Gartenkräuterspätzle und frischem Marktgemüse € 17,90

*Das Beste vom Kalb und Schwein (Filetstücke)
zubereitet auf „Feinschmecker Art“ in einem feinen Morchel-
rahm mit hausgemachten Spätzle, Pommes Dauphine
und feinem Gemüse frisch vom Markt* €19,80

Vom Geflügel

*Roulardenbrüstchen auf einer Currysahnesauce mit
Reistimbale und Broccoligemüse an Buttermandeln* € 16,20

Vom Wild aus heimischer Jagd - zubereitet nach Art des Hauses

*Rehnüsse „Schwarzwald“ mit Sauerkirschen, Pfifferlingen
und Champignons begleitet von hausgemachten Gartenkräuterspätzle,
Haselnussbällchen und Broccoliröschen in Mandelbutter* € 18,20

*Rehrücken „Baden-Baden“ mit Pfifferlingen und Wildrahmsauce
auf Wirsingrahmgemüse mit handgeschabten Spätzle vom Brett,
einer mit Preiselbeeren gefüllten Williamsbirne
und Wildkräutersalat mit Honig-Balsamico-Dressing* € 22,50

*Wildschweinbraten „Weidmannsheil“ mit hausgemachten
Kartoffelplätzchen, Semmelplätzchen und Zucchini-gemüse* € 15,30

*Wildgoulasch vom Rehwild und Wildschwein zubereitet
auf die Art „Baden-Baden“ mit Champignons a la creme,
hausgemachten Gartenkräuterspätzle, einer mit Preiselbeeren
gefüllten Williamsbirne und Salat* € 14,50

Schwarzwälder Traditionsgerichte

Tafelspitz „Badische Art“ mit Apfel- Meerrettichsauce,
Preiselbeeren, Brühkartoffeln und einem Salat € 13,80

Sauerbraten mit hausgemachten Kartoffel-Semmel-Plätzchen
und Rotkohlgemüse €13,80

Kalbsrücken am Stück gebraten an einer feinen Rieslingsauce
mit frischen Champignons und Sauce Bernaise, begleitet von
hausgemachten Spätzle, Haselnussbällchen und frischem
Marktemüse in Butterschmalz € 17,20

(Wie legen großen Wert darauf, Produkte aus der Region zu verarbeiten.
Das Fleisch beziehen wir von Landwirten aus der Umgebung und das
Wild von der Dreisamtäler Jagd.)

*Auf den kommenden Seiten finden Sie
unterschiedliche Menüs, die Sie entweder
direkt übernehmen
oder als Inspiration ansehen können.*

*Alle Gerichte, die in dieser Informationsmappe
zusammenstellt sind, können Sie
auch frei kombinieren.*

*Machen Sie sich einfach Gedanken zu
Ihrem Fest und vereinbaren Sie einen
Termin für die Menübesprechung mit uns.*

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!



**Familien-Hotel
zum Schützen**

Ein Menü Ihrer Wahl für einen festlichen Anlass

Menü I

Badische Flädlesuppe

*Gemischter Braten vom Schwein und Rind mit
Champignons à la crème und Rahmsauce dazu
hausgemachte Spätzle, Pommes frites
und feines Gemüse frisch vom Markt*

Dessert:

Früchtebecher

(eine Kombination frischer Früchte mit Fruchtis)

Preis pro Person € 23,30

Menü II

Rinderkraftbrühe mit Markklöschchen und Wurzelgemüse

*Schweinefiletmedaillons „Schützenhof“
mit Champignons à la crème, Sauce Choron und Rahmsauce
begleitet von hausgemachten Gartenkräuterspätzle,
Haselnussbällchen und einer Variation von frischem
Marktgemüse mit Butterschmelz*

Dessert:

Eisflamme

(Vanilleeis mit warmen Himbeeren und etwas Sahne)

Preis pro Person: € 25,30

Menü III

Geflügelsalat „Florida“ mit Pfirsichstückchen und
Champignons in einer feinen Cocktailsauce
mit Landbutter und französischem Weißbrot

Kresserahmsuppe

Schweinefiletmedaillons „Schwarzwald“
mit Pfifferlingen in Kräutersahne und Sauerkirschen
serviert mit hausgemachten Spätzle, Haselnussbällchen
und feinem Buttergemüse frisch vom Markt

Dessert:

Duett hausgemachter Parfaits auf leckerer Waldbeerengrütze

Preis pro Person € 33,00

Menü IV

Melonenschiffchen mit gekochtem und Schwarzwälder Schinken,
dazu Apfel-Sahne-Meerrettich, Landbutter und französisches Weißbrot

Badische Flädlesuppe

Wildschweinbraten „Baden-Baden“ mit Wachholderrahmsauce
begleitet von hausgemachten Kartoffelplätzchen, vom Brett geschabten
Spätzle, Rotkohlgemüse und einer
mit Preiselbeeren gefüllten Williamsbirne

Dessert:

Walnusseis auf Waldbeerengrütze

Preis pro Person € 31,00

Menü V

*Kleiner „Schwedischer“ Vorspeisenteller
(Lachsterrine, Forellenfilet, Lachsstreifen, Krevetten)
mit Landbutter und französischem Weißbrot*

Klare Ochschwanzsuppe mit altem Sherry und einer Phesterstange

*Barbarie Entenbrust „rosa gebraten“
auf Johannisbeerjus
mit hausgemachtem Kartoffelgratin und gefüllten Zucchini-Schiffchen*

Dessert:

Eine Variation hausgemachter Fruchtsorbets

Preis pro Person € 36,20

Menü VI

*Hausgebeizter Graved-Lachs an Salatherzen und Wildkräutersalat
mit einer Dill-Honig-Senf-Preme, Butter und Weißbrot*

Rinderkraftbrühe mit festlichen Einlagen und Wurzelgemüse

*Kalbsrücken am Stück gebraten an einer feinen Rieslingsauce
mit frischen Champignons à la crème,*

begleitet von

*hausgemachten Kräuterspätzle, Apfel-Kartoffel-Gratin
und saisonalem Gemüse frisch vom Markt*

Dessert:

*Ein Traum an Naschereien
(aus Parfait, Mousse au Chocolat und frischen Früchten)*

Preis pro Person € 35,70

Menü VII

*Eine delikate Fischterrine an Wildkräutersalat
mit Balsamico-Honig-Dressing*

Klare Wildkraftbrühe mit Sherry verfeinert und Flädleeinlage

*Rehnüssl „Baden-Baden“
mit Pfifferlingen und Wildrahmsauce
begleitet von handgeschabten Gartenkräuterspätzle vom Brett,
hausgemachten Haselnussbällchen,
Broccoliröschen in Mandelbutter und
einer mit Preiselbeeren gefüllten Williamsbirne*

Dessert:

*Ein Duett hausgemachter Parfaits
mit Früchten auf einem Fruchtsaucenspiegel*

Preis pro Person € 35,50

Unsere Empfehlung bezüglich des passenden Weines

Sasbachwaldener „Alde Gott“

Spätburgunder Rotwein

Qualitätswein (0,75 l)

€ 17,50

oder

Sasbachwaldener „Alde Gott“

Riesling Kabinett trocken

Qualitätswein (0,75 l)

€ 15,50

Dessert-Spezialitäten

Variation „Schützenhof“

mit Ruhbauernhofeis, frischen Früchten,

Mousse au Chocolat und hausgemachten Parfaits € 7,20

Hausgemachter Früchtesorbetteller € 5,80

Halb gefroren und hausgemacht

Erdbeerenparfait € 5,20

Waldbeerenparfait € 5,20

Tannenhonigparfait an Ahornsirup € 5,20

Kirschwasserparfait € 5,20

Zimtparfait € 5,20

Lebkuchenparfait € 5,20

Ohne Eis und doch lecker

Bayrische Preme mit frischen Beeren der Saison € 4,50

Hausgemachtes Karamelltöpfle € 4,50

Preme Brulée € 4,80

Darf es etwas Warmes sein!?

Apfelstrudel mit Vanilleeis auf Vanillesauce € 4,50

Apfelküchle mit Vanilleeis oder Vanillesauce € 4,20

(Dies ist lediglich ein Auszug unseres Dessertangebots. Sehr gerne können Sie Ihr selbst gestaltetes Menü oder einen der aufgeführten Menüvorschläge mit einem Dessert aus der gesonderten Karte abrunden.

Bitte fragen Sie danach.)

Brunch

Hausgemachte Marmelade
Schwarzwälder Schinken und Speck
Reichhaltige Wurst- und Käseplatte
Frühstückseier (Rühreier, Spiegeleier, gekochte Eier)
Würstchen

Hausgebeizter Graved-Lachs

Müsli

Joghurt

Salat frischer Früchte

Abwechslungsreiche Brotauswahl

(verschiedene Brötchen, Bauernbrot, Toast)

Getränke auf individuellen Wunsch

(diverse Teesorten, verschiedene Säfte, Kaffee, heiße Schokolade)

Preis pro Person € 15,00

Erweitertes Buffet

Badische Nudelsuppe

Streifzug durch den Salat- und Gemüsegarten

Kleine Schnitzel (paniert)

Rutensahnegeschnetzeltes

mit

hausgemachten Spätzle, Kartoffelgratin & frischem Gemüse

Preis pro Person € 23,50

Feinschmecker Buffet

Aperitif

Hausmarke Sekt

wahlweise mit

Orangen- oder Holunderblütensaft,

Weinbergpfirsich- oder Honig-Rosenblüten-Likör

alternativ dazu

Alkoholfreier Hauscocktail

Kaltes Vorspeisenbuffet

Schwedische Fischplatte mit Lachs

„Schwarzwald-forellenfilet“ geräuchert

Pfeffermakrelen, Fischterrinen, Shrimpssalat

Hähnchenbrüstchen „Florida“

Melonenschiffchen mit rohem und gekochtem Schinken

Gurkenkörbchen mit Geflügelsalat gefüllt

Wildpastete

Rehrücken „Baden-Baden“

Roastbeef mit Remouladensauce

Brotauswahl (Sauernbrot, französisches Baguette)

Ein Streifzug durch den Salat- und Gemüsegarten

Köstlichkeiten vom warmen Buffet

Festtagssüppchen

Schweinefilet in einer Senfkruste

Fischsinfonie an einer Dillschaumsauce

Rinderfilet „Wellington“ im Blätterteigmantel

Mögliche Wahlbeilagen:

Gemüse- oder Apfel-Kartoffel-Gratin, Reis, Haselnussbällchen,

Nudeln, Gemüse

Süßes nach Herzenslust

*Eiscremeauswahl mit warmen Himbeeren, frischer Obstsalat,
diverse Mousses in Gläsern, Waldbeerengrütze mit Vanillesauce*

Preis pro Person: € 44,50

Preis für Kinder im Alter von 6 bis 13 Jahren: € 17,50

*„Der Wein ist die edelste Verkörperung des Naturgeistes“
(Friedrich Hebbel)*

Weißweine

Aus dem Markgräflerland

Weingut Behringer in Britzingen (Privatkellerei):

Britzinger Burg Neuenfels - Gutedel trocken € 14,50/Liter

*Britzinger Burg Neuenfels - Muskateller
Qualitätswein* € 15,50/0,75 Liter

*Britzinger Sonnhole - Weißer Burgunder
Qualitätswein trocken* € 13,50/0,75 Liter

Weingut Mißbach in Ebringen (Privatkellerei):

Ebringer Sommerberg - weißer Gutedel € 14,50/Liter

Vom Kaiserstuhl

Winzergenossenschaft Oberrotweil:

*Oberrotweiler Käseberg - Müller Thurgau
Qualitätswein trocken* € 14,50/Liter

Winzergenossenschaft Bickensohl:

*Bickensohler Müller-Thurgau
Qualitätswein* € 14,50/Liter

Winzergenossenschaft Bötzingen:

*Bötzinger Weißer Burgunder
Qualitätswein trocken* € 15,80/Liter

Aus dem Ortenaukreis

Alde Gott Winzergenossenschaft in Sasbachwalden.

Alde Gott Riesling trocken € 15,50/0,75 Liter

Alde Gott Pinot Noir - Blanc de Noir
Qualitätswein trocken € 15,50/0,75 Liter

Vom Rande des Elstals - Region Waldkirch und Buchholz

Weingut Moosmann (Privatkellerei).

Buchholzer Sonnhalde - Weißburgunder Kabinett
Qualitätswein mit Prädikat trocken € 16,50/0,75 Liter

Buchholzer Sonnhalde Grauburgunder Kabinett
Qualitätswein mit Prädikat € 16,50/0,75 Liter

Buchholzer Sonnhalde Riesling Kabinett
Qualitätswein mit Prädikat trocken € 16,50/0,75 Liter

Roséweine

Aus dem Markgräflerland

Weingut Behringer in Britzingen (Privatkellerei).

Spätburgunder Weißherbst Kabinett
Qualitätswein mit Prädikat € 16,70/0,75 Liter

Vom Kaiserstuhl

Winzergenossenschaft Oberrotweil.

Oberrotweiler Spätburgunder Weißherbst
Qualitätswein trocken € 14,80/Liter

Vom Rande des Elstals - Region Waldkirch und Buchholz

Weingut Moosmann (Privatkellerei).

Buchholzer Sonnhalde - Spätburgunder Rosé
Qualitätswein mit Prädikat trocken € 16,70/0,75 Liter

Rotweine

Aus dem Markgräflerland

Weingut Behringer in Britzingen (Privatkellerei):

Britzinger Burg Neuenfels - Spätburgunder
Qualitätswein halbtrocken € 15,80/Liter

Mißbach in Ebringen (Privatkellerei):

Ebringer Sommerberg - Spätburgunder Rotwein € 15,80/Liter

Vom Kaiserstuhl

Winzergenossenschaft Oberrotweil:

Oberrotweiler Spätburgunder Rotwein
Qualitätswein trocken € 15,80/Liter

Oberrotweiler Spätburgunder Rotwein
Qualitätswein mit Prädikat trocken € 16,50/0,75 Liter

Aus dem Ortenaukreis

Alde Gott Winzergenossenschaft in Sasbachwalden:

Sasbachwaldener Alde Gott Spätburgunder Rotwein
Qualitätswein mit Prädikat (lieblich oder trocken) € 17,50/0,75 Liter

Sasbachwaldener Alde Gott Spätburgunder Rotwein Pinot Noir
Qualitätswein trocken € 17,50/0,75 Liter

Vom Rande des Elzstals - Region Waldkirch und Buchholz

Weingut Moosmann (Privatkellerei):

Spätburgunder Rotwein
trocken € 18,80/Liter

Buchholzer Sonnhalde Spätburgunder Rotwein im Holzfass gereift
Qualitätswein mit Prädikat trocken € 19,50/0,75 Liter

Mündinger Alte Burg Pinot Noir
Qualitätswein mit Prädikat trocken € 17,50/0,75 Liter