
VEGI MENÜ € 35,80

Lauwarmer Ziegenkäse mit Balsamico-Honigdressing an kleinem Salat * * *	9,80
Teigtaschen mit frischem Hokaido Kürbis und Lauchgemüse an leichtem Weinschaum und Amarettin crunch * * *	18,80
Hausgemachtes Cassisparfait griechischer Naturjoghurt, Honig und frische Beeren	7,20

MENÜ1 € 31,20

Kraftbrühe mit Kräuterflädle * * *	5,50
Tranchierter Schweinerücken mit Pilzkruste an Rotweinjus Gemüse vom Markt und hausgemachten Spätzle * * *	18,50
Dunkles Mousse au chocolat mit frischen Früchten und Saucenspiegel	7,20

MENÜ 2 € 32,00

Herbstliche Blattsalate mit gerösteten Sonnenblumenkernen * * *	6,00
Kalbssemerrolle rosa gebraten mit frischen Pilzen an Sherryrahmsauce jungem Gemüse und Butternudeln * * *	18,80
Panna- Cotta mit Beerensalat Hippenschale	7,20

Saisonale Wildgerichte finden Sie auf unserer aktuellen Standartkarte
Frischer Feldsalat je nach Verfügbarkeit



MENÜ 3 € 33,40

Herbstliche Blattsalate und Rohkostsalate mit Kirschtomaten feiner Balsamicocreme und gerösteten Sonnenblumenkernen * * *	6,80
Ragout von Hirsch und Reh mit glacierten Zwiebeln und Speck Apfelrotkraut und Butternudeln * * *	19,80
Dunkles Mousse au chocolate mit hausgemachtem Mirabellensorbet und Karamell	6,80

MENÜ 4 € 37,10

Badisches Nudelsüppchen * * *	5,50
Rind und Schweinefilet am Stück gebraten an zwei Saucen, gebratenen Pilzen mit Gemüse, hausgemachten Spätzle und Kroketten * * *	23,80
Limonencreme begleitet von dunklem Mousse au chocolat und Himbeeren	7,80

MENÜ 5 € 35,10

Lauwarmer Ziegenkäse mit Balsamico-Honigdressing an kleinem Salat * * *	9,80
Scheiben vom Schweinelendchen im Speckmantel an Steinpilzrahm mit Gemüse vom Markt und frischen Nudeln * * *	19,50
Warmes Schokoladentörtchen mit Vanilleeis und Beeren	5,80



MENÜ 6 € 37,00

Rinderkraftbrühe „Trilogie“ mit Gemüsebrunoise, Flädle und Eierstich * * *	6,00
Barbarie Entenbrüstle an schwarzer Johannisbeersauce mit Mandelbroccoli und Schupfnudeln * * *	23,80
Duett von weißem und dunklem Mousse au chocolat mit frischen Früchten	7,20

MENÜ 7 € 39,50

Rote Thai-Currysuppe mit Kokosschaum und Jakobsmuschel * * *	7,80
Tranchen vom Entrecôte double an Spätburgundersauce mit Speckbohnen und Gratinkartoffeln * * *	24,80
Fruchtsalat mit zwei Kugeln Eiscreme Maraschino und Sahne	6,90

MENÜ 8 € 40,00

Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen und Klöße * * *	6,00
Zartes Kalbsrückensteak an Morchelschaum Gemüse vom Markt, hausgemachten Spätzle und Kartoffelkroketten * * *	26,80
Hausgemachtes Tiramisu	7,20



MENÜ9 € 42,30

Tomaten- Mozzarella Salat mit Tranchen vom Parmaschinken und Rucola * * *	8,00
Hirschrücken mit Nußkruste und Steinpilzen auf Apfelrotkraut und Kartoffelkroketten * * *	26,50
Dessertteller Hotel Bierhäusle	7,80

MENÜ 10 € 44,10

Kürbisschaumsuppe mit Buttercroutons und Kürbiskernöl * * *	6,80
Rinderfiletscheiben an buntem Pfefferrahm mit Gemüse und hausgemachtes Kartoffelgratin * * *	28,80
Creme brûlée mit Quittensorbet und Früchten	8,50

FISCH MENÜ € 59,00

Trilogie vom Lachs an kleinem Salat * * *	11,50
Gebratene Riesengarnelen auf Thai-Spaghetti * * *	15,80
Zanderfilet mit Knoblauch- Kräuterkruste überbacken mit Blattspinat und Salzkartoffeln an Weißweinschaum * * *	24,50
Hausgemachte Sorbets mit frischen Früchten der Saison	7,20



Wir bedanken uns für Ihr Interesse an unserem Hause und würden uns freuen, wenn unsere Menüvorschläge Ihren Erwartungen entsprechen.

Bitte wählen Sie aus obigen Vorschlägen ein gemeinsames, einheitliches Menu aus oder stellen Sie sich aus den Vorschlägen selbst ein neues Menu zusammen. Wir bitten um Ihr Verständnis, das wir pro Veranstaltung nicht mehrere Menüs anbieten können. Bei vorheriger Auswahl können wir Ihnen zwei Hauptgänge zur Wahl anbieten.

Unser Vegetarisches Menü bieten wir immer als Alternative an.

Getränke

Als Aperitif empfehlen wir unsere Hausmarken:

Oberrotweiler Jahrgangssekt

Grauer Burgunder extra trocken, Flaschengärung
zur Wahl mit Orangensaft, Holunderblütenlikör oder Aperol
Muskateller extra trocken, Flaschengärung

Gerne sind wir bei der Auswahl der begleitenden Weine behilflich.

Unsere aktuelle Weinkarte steht auf unserer homepage
www.bierhaeusle.de zum Download bereit.

Für Ihre Festivitäten stehen Ihnen folgende Räumlichkeiten zur Verfügung:

Ofenzimmer	bis 20 Personen
Nebenzimmer	bis 35 Personen
Saal	bis 55 Personen

oder unser Restaurant



Menüvorschläge Herbst/Winter 2018

Öffnungszeiten:

Dienstag bis Samstag 07:00 bis 01:00 Uhr

Verschieben sich die vereinbarten Schlusszeiten der Veranstaltung und stimmt das Hotel diesen Abweichungen zu, so kann das Hotel die zusätzliche Leistungsbereitschaft angemessen in Rechnung stellen. Ab 1:00 Uhr berechnen wir eine Verlängerungsgebühr von Euro 150,-- pro Stunde

Sonntag 07:00 bis 15:00 Uhr

Auf Grund der aktuellen Personalsituation müssen wir am Sonntag Nachmittag unser Restaurant um 15 Uhr schließen.

DIVERSE EXTRAS

Bei uns bestellte Kuchen werden nicht nach verzehrten Stücken sondern komplett berechnet. Für mitgebrachten Kuchen berechnen wir Euro 2,80 pro Person. Wir möchten Sie ausdrücklich darauf hinweisen, dass wir sämtliche Schäden, welche uns durch eingebrachte Lebensmittel entstehen, Ihnen in Rechnung stellen müssen. Preise incl. Bedienung und MwSt.

Dekoration: Preis nach Absprache

Gültig bis 08.01.2019

Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen und Bankett.

www.bierhaeusle.de/agb

Produkte die nicht lieferbar sind werden wir durch gleichwertige ersetzen, und/oder den Preis anpassen.

Termine zur Menübesprechung vereinbaren Sie bitte ca. 10-14 Tage vorab mit unserer Rezeption. Telefon 0761/88300 ~ info@bierhaeusle.de

Wir würden uns freuen, Sie im Bierhäusle begrüßen zu dürfen und verbleiben mit freundlichen Grüßen

Familie Schweier und Mitarbeiter

