



Unsere Menüvorschläge Herbst/Winter 2019 ab 15 Personen

Für Vegetarier, Veganer und Allergiker bereiten wir gerne individuelle Speisen zu.

Suppen

Schwäbische Maultaschensuppe // 5,90

Festtagssuppe // 6,40

Grießklöschen / Flädle / Maultasche

Schaumsuppe von der Petersilienwurzel / Croutons // 5,90 €

Rote Beete Suppe mit Apfelperlen und geräucherter Honauer Forelle // 7,90

Kartoffelcremsuppe mit Schinkenwurstklößchen // 6,90

Karotten-Ingwersuppe // 6,50

mit Garnele // 7,50

Vorspeisen

Zerlei Aufstriche je nach Jahreszeit / Brotvariationen // 3,50

Bunter Salatteller // 5,90

Blattsalate / in Kräuter gebratene Champignons aus Ehestetten // 7 €

Schwäbisches Versucherle / Zerlei Maultaschen / Kartoffelsalat // 7,80

Feldsalat mit gebratenem Speck / lauwarmer Birne / Kartoffeldressing // 8,90

Pastetchen gefüllt mit Ragout vom heimischen Wild und Zwetschgen // 13,90 €

Menüvorschläge Herbst/Winter 2019

Änderungen vorbehalten, bitte beachten Sie unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen.
Alte Menüvorschläge verlieren Ihre Gültigkeit.

Christl

... einfach genießen.

Hauptgerichte

Geschmorte Kalbsbäckle

mit Apfelmostsoße / Kräuterknöpfe und Gemüse // 24 €

Tafelspitz vom Weiderind

Röstkartoffeln / glasierte Rote Beete / Schnittlauchsoße / Meerrettichsoße
Preiselbeeren / Apfelmeerrettich // 20 €

Schwäbischer Sauerbraten

Serviettenknödel / handgeschabte Dinkelspätzle / Apfelrotkraut / Kartoffelsalat oder
herbstliches Gemüse // 22 €

Gebratenes Honauer Saiblingsfilet

...auf Graupenrisotto mit Gemüse und Kräutersoße // 23 €

Wildschweinbraten aus heimischer Jagd

Zwetschgensoße / Serviettenknödel / handgeschabte Dinkelspätzle
herbstliches Gemüse // 19 €

Lieblingessen der Schwaben

Schweinelenochen / Rahmchampignons / Zwiebelrostbraten / Maultasche /
Kartoffelsalat / handgeschabte Dinkelspätzle // 25 €

Beilagen

Bei allen unseren Hauptgerichten sind die genannten Beilagen inclusive.
Falls Sie eine zusätzliche Beilage möchten, berechnen 2,00 € pro Person.

Hausgemachte Spätzle / Bauernhofnudeln / Kartoffelgnocchi / Kartoffelgratin /
Serviettenknödel / Röstkartoffeln / Kartoffelsalat / Kartoffel-Kräuterpüree /
jahreszeitliches Risotto / knackiges Gemüse / Apfelrotkraut / Mandelbrokkoli

Christl

... einfach genießen.

Desserts

Crème Brûlée // 5,50

3erlei (Mousse au Chocolat, Crème Brûlée, Gebäck) // 8,90

Schwäbisches Tiramisu / Wibeke im Weckglas // 5,90

Bauernhofeis aus dem Lautertal mit saisonalem Fruchtragout // 5,50

Zwetschkuchenlein mit Marzipaneis und Rumschaum // 7,90

Ein Apfelkuchenlein mit Vanilleeis aus dem Lautertal // 5,90 €

Zu später Stunde

Käseauswahl (als Fingerfood) // 6 €

Weichkäse / Hartkäse aus der Biosphäre / Feigensenf / Trauben / Oliven / Brot

Geräuchertes (als Fingerfood) // 4,50 €

Wildschweinschinken / gekochter Schinken / Salami / Essiggurken / Senf / Brot

Mediterrane Auswahl // 8 €

Salami / Parmaschinken / Käse / Oliven / eingelegtes Gemüse / Brot

Bätscher mit Schmand / Schnittlauch / Speck / Käse // 5,50 € pro Stück

Bätscher / Birne / Camembert Käse / rote Zwiebeln // 5,50 € pro Stück

2erlei Brotaufstrich / Brotvariation // 3,50 €

Menüvorschläge Herbst/Winter 2019

Änderungen vorbehalten, bitte beachten Sie unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen.
Alte Menüvorschläge verlieren Ihre Gültigkeit.

Christl

... einfach genießen.

Menü für Herbst und Winter

Menü 1

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle

Bunter Salatteller

Kalbsschulter frisch aus dem Ofen, mit Rahmsauce,
handgeschabten Dinkelspätzle und Gemüse garnitur

oder

Geschmorte hohe Rippe mit Serviettenknödel und saisonalem Gemüse

Große Kugel Eis aus dem Lautertal mit Fruchtragout

33 €

Menü 2

Dreierlei von der schwäbischen Maultasche

Schweinelendchen im Kräutermantel auf Rahmgemüse und Serviettenknödel

Schwäbisches Apfeltiramisu

35 €

Menüvorschläge Herbst/Winter 2019

Änderungen vorbehalten, bitte beachten Sie unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen.
Alte Menüvorschläge verlieren Ihre Gültigkeit.

Christl

... einfach genießen.

Menü 3

Tapas - am Tisch serviert

Rinderfilet - am Stück gebraten,
Lembergersoße, Speckbohnen und Kartoffelgratin

Mousse Chocolat - im Glas serviert

43 €

Wildmenü 4

Hausgemachte Wildmaultasche auf Rahmwirsing oder Feldsalat

Rinderkraftbrühe mit Roulade vom Wild

Zweierlei Wild aus heimischer Jagd
Preiselbeer-Rotkraut / Serviettenknödel,
handgeschabte Dinkelspätzle / herbstliches Gemüse und Maronen

Apfelküchle mit Lautertaleis

55 €

Menüvorschläge Herbst/Winter 2019

Änderungen vorbehalten, bitte beachten Sie unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen.
Alte Menüvorschläge verlieren Ihre Gültigkeit.

Christl

... einfach genießen.

Gänsemenü

Feldsalat

mit gebratenem Speck und lauwarmer Birne

Gänsekeule und Brust,

Apfelrotkraut / zweierlei Knödel,

Quittenpürree

Eis aus dem Lautertal

Zwetschenkompott

und Hepsisauer „Verdauerle“

39 €

Vegetarisches Menü

Gemüse-Carpaccio

Ziegenfrischkäse / karamellisierten Kürbiskernen und Salatgarnitur

Schaumsuppe vom saisonalen Gemüse mit Grissini

Kräuterflädle, gefüllt mit einem Ragout von Champignons /

gelbe Rüben / Spinat / Kräutern

Parmesan

Große Kugel Lautertaleis mit Sahne und Obstgarnitur

35 €

Menüvorschläge Herbst/Winter 2019

Änderungen vorbehalten, bitte beachten Sie unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen.
Alte Menüvorschläge verlieren Ihre Gültigkeit.

Christl

... einfach genießen.

Limburgbüffet

(ab 25 Personen, ansonsten servieren wir die Speisen gerne)

Hausgebeizter graved Lachs / Dill-Senfsoße

Geräuchertes Forellenfilet / Sahnemeerrettich

geräucherter Albschinken mit Melone

Albzarella

(Orangen / roter Pfeffer / Basilikumvinaigrette)

Antipasti-Gemüse

(gebratene Champignons / Paprika / Auberginen / Zucchini)

Kirchererbsenbällchen / Joghurdip

Bunter Blattsalat / Hausdressing

Schwäbischer Kartoffelsalat

Brotvariationen

Saisonale Cremesuppe / Croutons

Roastbeef vom Weiderind / Kräuterkruste

marktfrisches Gemüse

Crème Brûlée

Süßes aus unserer Konditorei

48 €

Menüvorschläge Herbst/Winter 2019

Änderungen vorbehalten, bitte beachten Sie unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen.
Alte Menüvorschläge verlieren Ihre Gültigkeit.

Christl

... einfach genießen.

Maultaschenbüffet

Gerne können Sie 5 verschiedene Variationen unserer hausgemachten Maultaschen auswählen

Maultaschen / Brühe

Schwäbische Lasagne / Maultaschen / Tomaten / Käse überbacken

Maultaschen / asiatisch

Maultaschen / Curry-Gemüse

Maultaschen / Rahmgemüse

Maultaschen / Rucola / Tomaten

Maultaschen / Pfeffersoße

Maultaschen / Zwiebelsoße

Maultaschensalat / Gemüsevinaigrette

Maultaschen-Schnecken / Gemüse (vegetarisch)

20 €

Dazu oder Vorneweg

Bunter Salatteller

Blattsalate mit Hausdressing / Kartoffelsalat / verschiedene Rohkostsalate

5,90 €

Dessertbüffet

Mousse au Chocolate/ Crème Brûlée / Obstsalat

8 €

Menüvorschläge Herbst/Winter 2019

Änderungen vorbehalten, bitte beachten Sie unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen.
Alte Menüvorschläge verlieren Ihre Gültigkeit.

Christl

... einfach genießen.

Rundum-Angebot (ab 20 Personen)

Rinderkraftbrühe mit Flädle und Maultasche

vom Büffet oder serviert

verschiedene Rohkostsalate

Kartoffelsalat

Blattsalate mit Hausdressing

serviert

Schweinelende am Stück mit Rahmchampignons aus Ehestetten

kleine Zwiebelrostbraten

handgeschabte Spätzle / marktfrisches Gemüse

Heiße Liebe

heiße Himbeeren / Vanilleeis aus dem Lautertal

Diese Getränke sind dabei:

Hausweine rot / weiß / rosé

Biere

Mineralwasser / Albra Kola / Bluna / Saftschorle

69 € Abendpauschale, gültig von 18:00 bis 23:00 Uhr

59 € Mittagspauschale, gültig von 11:00 bis 15:00 Uhr

Außerhalb der Pauschalzeiten werden die Getränke extra nach Verbrauch berechnet.

Menüvorschläge Herbst/Winter 2019

Änderungen vorbehalten, bitte beachten Sie unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen.
Alte Menüvorschläge verlieren Ihre Gültigkeit.

Christl

... einfach genießen.

Christl-Büffet (ab 25 Personen)

Antipasti (Oliven, Paprika, Zucchini, Auberginen)

marinierte Ehestetter Champignons

Albzarella mit Mango und Minz-Pesto

Graved Lachs mit Dill-Senfsoße

Kichererbsenküchle mit Joghurt-Dip

Alb-Wacholderschinken mit Melone

Gnocchi-Salat mit Avocado-Mousse

saisonale Cremesuppe

Feldsalat mit Speck und Birne, Hausdressing

Brotvariationen

Hauptgericht zur Auswahl

Hauptgericht 1

Panierte Schnitzel vom Landschwein oder von der Putenbrust
mit Kartoffel- und Blattsalat

Hauptgericht 2

Roastbeef, mediterranes Gemüse und Kartoffelgratin

Hauptgericht 3

geschmorte Schweinebäckle ;
handgeschabte Spätzle und Kartoffelsalat

Unser Schwäbischer Schokokuchen mit Schokosoße und Sahne

Preis pro Person mit:

Hauptgericht 1: 39 €

Hauptgericht 2: 45 €

Hauptgericht 2: 42 €

Menüvorschläge Herbst/Winter 2019

Änderungen vorbehalten, bitte beachten Sie unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen.
Alte Menüvorschläge verlieren Ihre Gültigkeit.

Christl

... einfach genießen.

Schwäbisches Lunch

ab 20 Personen

gebratenes saisonales Gemüse
 geräuchertes Forellenfilet aus Honau mit Sahnemeerrettich
 marinierte Ehestetter Champignons
 mit Frischkäse gefüllte Kräuterflädle
 Abschinken mit sauer eingelegtem Gemüse
 Maultaschensalat mit Radiesles-Vinaigrette
 Albzarella mit Tomate und Pesto
 Schwäbischer Wurstsalat
 Schwäbischer Kartoffelsalat
 Käse aus der Hofkäserei Gersthofen
 Weilheimer Bauernbrot

Gaisburger Marsch

oder

Maultaschen in der Brühe

Hausgemachter Apfelkuchen

30 €

Lieber Gast,

dieses Angebot ist gültig von **Mittwoch bis Freitag ab 11:00 Uhr ohne zeitliche Begrenzung.**

An Samstagen, Sonn- und Feiertagen von 11:00 -16:00 Uhr.

Natürlich freuen wir uns, wenn Sie länger bei uns bleiben,
 dann berechnen wir einen Aufschlag von 90,00 € pro Stunde.

Menüvorschläge Herbst/Winter 2019

Änderungen vorbehalten, bitte beachten Sie unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen.
 Alte Menüvorschläge verlieren Ihre Gültigkeit.



Vesper-Büffet – ideal zur Weinprobe

Salat von der Albinse mit geräuchertem Wildschweinschinken aus der heimischen Jagd

Schwäbischer Wurstsalat

Kräuterflädle gefüllt mit Filet von der Honauer Forelle und Frischkäse
 marinierte Tafelspitzscheiben mit Gemüsevinaigrette und Schnittlauch,
 Meerrettichcreme

Nudelsalat mit getrockneten Tomaten und Pinienkernen

Fleischküchle mit Dip

gefüllte Ehestetter Champignons

Schwäbischer Krautsalat mit Speck und Kümmel

Schwäbischer Kartoffelsalat

Blattsalat

Weilheimer Bauernbrot

Schwäbische Lasagne

oder

deftige Gulaschsuppe

Käse aus der Hofkäserei Gersthofen

ohne Weinprobe 30 €

mit Weinprobe 50 €



Fondue (bis 20 Personen)

zweierlei Aufstrich mit Brotvariationen

bunter Salatteller

Fondue Chinoise (Rinderkraftbrühe)

Rind / Kalb / Schwein / Pute / Garnelen

Kartoffeln / Dips / saisonales Gemüse

Dessert

35 €

Wildfondue (bis 20 Personen)

zweierlei Aufstrich mit Brotvariationen

Feldsalat mit Speck und Birne

Reh / Wildschein / Hirsch / Lamm

Kleine Semmelknödel / herbstliches Gemüse / Maronen / Apfelrotkraut

Apfelküchle mit Lautertaleis

43 €

Menüvorschläge Herbst/Winter 2019

Änderungen vorbehalten, bitte beachten Sie unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen.
Alte Menüvorschläge verlieren Ihre Gültigkeit.

Christl

... einfach genießen.

Frühstücksbuffet

(ab 20 Personen)

1 Glas Sekt Hausmarke

gekochter Schinken / Serrano-Schinken / Melone

Antipasti-Gemüse (Paprika / Zucchini / Champignons / Auberginen)

Kräuterflädle / Frischkäse / Gemüsestreifen

Mango / Tomate / Albzarella / Basilikum Pesto

Graved Lachs / Dill-Senfsoße

Filet von der Honauer Forelle / Sahnemeerrettich

Vitello Tonnato

Rühreier

Birchermüsli / Joghurt Natur aus Bremelau

Frischer Obstsalat

Butter

Marmelade

Zerlei Aufstriche

Süßes aus der Konditorei

Brötchen und Brotauswahl

25 €

Kaffeepauschale / Filterkaffee

6 €

kleine Getränkepauschale

Säfte / Mineralwasser / Filterkaffee

10 €

große Getränkepauschale

Sekt / Hauswein / Saftschorle / Albra Cola / Biere / Mineralwasser / Filterkaffee

20 €

Lieber Gast,

dieses Angebot ist gültig von **Mittwoch bis Freitag ab 9:30 Uhr ohne zeitliche Begrenzung.**

An Samstagen, Sonn- und Feiertagen von 09:30 -12:30 Uhr.

Natürlich freuen wir uns, wenn Sie länger bei uns bleiben,
dann berechnen wir einen Aufschlag von 90,00 € pro Stunde.

Menüvorschläge Herbst/Winter 2019

Änderungen vorbehalten, bitte beachten Sie unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen.
Alte Menüvorschläge verlieren Ihre Gültigkeit.

Christl

... einfach genießen.

Sektempfang

Beginnen Sie Ihre Feier mit einem kleinen Begrüßungstrunk und ein bisschen Fingerfood.

Gerne richten wir Ihren Sektempfang bei schönem Wetter draußen aus.

Sekt, Orangensaft // 5,90 €

Sekt mit Holunderblüten- oder Quittensirup // 5,90 €

Gin Tonic, Martini // 6,90 €

Frucht-Bowle nach Saison // 6,90 €

alkoholfreier Donum Rosstrieb Kellerei Dettingen // 5,40 €

Fingerfood

Bätscher // 2,90 €

Club-Sandwich // 2,90 €

Grissini // 2,00 €

Deko

Gerne übernehmen wir die Deko einer stimmungsvollen Tafel für Sie.

Hierfür berechnen wir eine Dekopauschale von 30,00 €.

Nachts

Bitte beachten Sie aber, dass wir ab 0:00 Uhr einen Nachtzuschlag in Höhe von 50,00 € und ab 01:00 Uhr in Höhe von 90,00 € pro angefangene Stunde berechnen.

Auch möchten wir Sie wegen unserer Nachbarn bitten, ab 23:00 die Musik leiser zu drehen und ab 24:00 Uhr auf Musik zu verzichten.

Damit unsere Mitarbeiter am nächsten Tag wieder fit sind, bitten wir Sie spätestens um 2:00 Uhr Ihr Fest zu beenden.

Menüvorschläge Herbst/Winter 2019

Änderungen vorbehalten, bitte beachten Sie unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen.
Alte Menüvorschläge verlieren Ihre Gültigkeit.

Christl

... einfach genießen.

Die begleitenden Weine

Nachfolgend haben wir einige Tischweine für Sie zusammengestellt. Falls nicht der passende Tropfen dabei ist oder Sie Fragen dazu haben, dürfen Sie natürlich gerne auf unsere Mitarbeiter zu kommen.

Die Abrechnung der begleitenden Weine und des Tafelwassers auf den Tischen erfolgt nach angebrochenen Flaschen.

Flaschenweine weiß

Sprungkraft Weiss Cuvee, Württemberg, trocken // 24,00 €

Weilheimer Silvaner, WG Neuffen, trocken // 24,00 €

Grillo, Luna Vaccaro, trocken, Sizilien // 26,00 €

Flaschenweine rosé

Bardolino Chiaretto, Italien, trocken // 25,00 €

Weiheimer Schiller, WG Neuffen // 24,00 €

Flaschenweine rot

Sprungkraft Rot Cuvée, Württemberg, trocken // 24,00 €

Berthold Spätburgunder, trocken, Weilheim/Teck // 24,00 €

Primitivo Salento IGT Itynera Prima Classe, Italien, trocken // 24,00 €

Mineralwasser

Teinacher Mineralwasser medium/still // 5,40 €

Getränkepauschale

Gültig von 18:00 Uhr bis 23:00 Uhr

Sekt / Hauswein / Bier / Saftschorle / Albra Cola / Biere / Mineralwasser /
Filterkaffee.

35 €

Menüvorschläge Herbst/Winter 2019

Änderungen vorbehalten, bitte beachten Sie unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen.
Alte Menüvorschläge verlieren Ihre Gültigkeit.

Christl

... einfach genießen.

Kaffee und Kuchen

Selbstverständlich können Sie gerne nach einem leckeren Mittagessen noch bis 17:00 Uhr Kaffee und Kuchen bei uns genießen.

Kuchen und Torten können Sie direkt bei uns bestellen. Für einen ganzen Kuchen/ Torte (6 Stück) berechnen wir:

Torte 24 €

Gebackene Kuchen 19 €

Natürlich dürfen Sie auch Ihre selbstgebackenen Kuchen mitbringen. Hier berechnen wir einen Gedeckpreis von 2,50 € pro Person. Dies beinhaltet Servicemitarbeiter, Kuchenbüffetaufbau, Besteck und Geschirr.

Kanne Filterkaffee

18,00 €

Christl

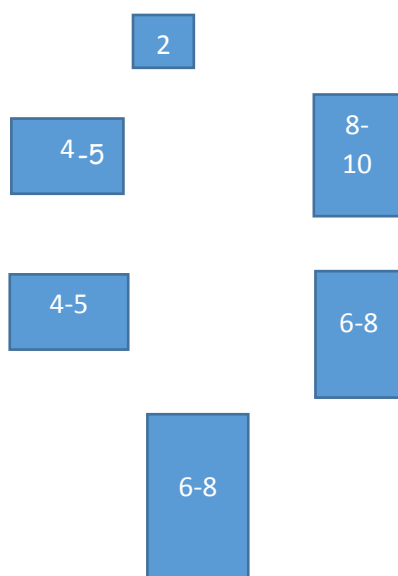
... einfach genießen.

Die passende Räumlichkeit für Ihr Fest

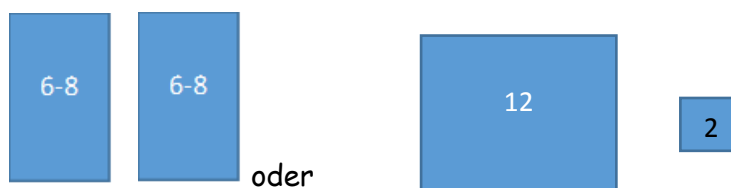
Hier finden Sie eine Auflistung unserer Gasträume und jeweils dazu einen Tischplan.
 Falls Sie einen unserer Räume exklusiv nutzen möchten, ist das gar kein Problem.
 Dann berechnen wir pro nicht belegten Sitzplatz 25,00 € Raummiete.

Nachfolgend haben wir Ihnen einige Möglichkeiten aufgezeigt, wie wir die Tische in den
 Räumen stellen können. Hier können wir aber gerne noch
 individuelle Vereinbarungen treffen.

Restaurant geeignet für 33-38 Gäste



Rotes Zimmer geeignet für 10-14 Gäste



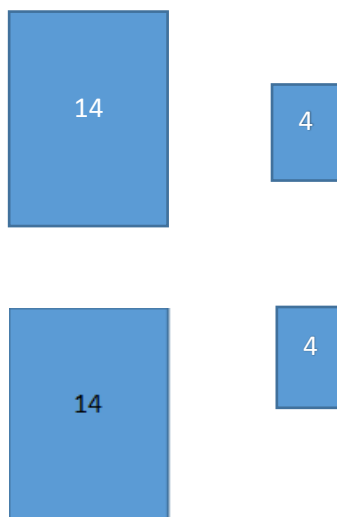
Menüvorschläge Herbst/Winter 2019

Änderungen vorbehalten, bitte beachten Sie unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen.
 Alte Menüvorschläge verlieren Ihre Gültigkeit.

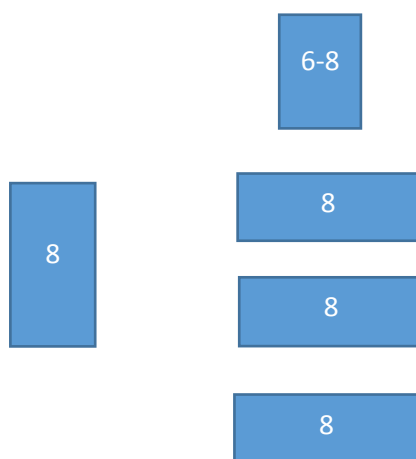
Christl

... einfach genießen.

Gewölbekeller geeignet für 28-36 Gäste



Laden geeignet für 25-51 Gäste



Menüvorschläge Herbst/Winter 2019

Änderungen vorbehalten, bitte beachten Sie unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen.
Alte Menüvorschläge verlieren Ihre Gültigkeit.

Christl

... einfach genießen.

Merkzettel, damit nichts vergessen wird

Anlass der Veranstaltung	
Datum	
Geplante Gästezahl (bitte 24 Stunden vorher die endgültige Gästezahl durchgeben). Gerne auch per Mail: daheim@christl-weilheim.de	
Raum	
Anzahl Erwachsene	
Anzahl Kinder	
Ankunftszeit	
Essenszeit	
Anschrift	
Telefon/mobil	
Email	
Essen	
Vorspeise	
Suppe	
Hauptgericht	
Dessert	

Menüvorschläge Herbst/Winter 2019

Änderungen vorbehalten, bitte beachten Sie unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen.
Alte Menüvorschläge verlieren Ihre Gültigkeit.

Christl

... einfach genießen.

Trinken	
Sektempfang	
Wasserflaschen auf dem Tisch	
Weißwein Weinbegleitung	
Rosé Weinbegleitung	
Rotwein Weinbegleitung	
Digestif	
Getränkepauschale Abend (18:00-23:00 Uhr)	
Kaffee und Kuchen	
Filterkaffee (pro Kanne/8 Tassen 18,00 €)	
Kuchen selbst mitbringen (Gedeckpreis 2,50 €)	
Kuchen von uns (Kuchen 19 € /Torten 24 €)	
Deko	
Wird gebracht	
Deko von Christl Dekopauschale (20 -30 €)	

Menüvorschläge Herbst/Winter 2019

Änderungen vorbehalten, bitte beachten Sie unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen.
Alte Menüvorschläge verlieren Ihre Gültigkeit.

Christl

... einfach genießen.

Sonstiges	
Musik	
Nachtzuschlag Küchenzuschlag (von 15.00 - 17.00 Uhr)	
Zahlungsart	
Anmerkungen/Wünsche	

Die Reservierung ist verbindlich nach Unterzeichnung.
Wir freuen uns schon sehr auf Ihr Fest.

Weilheim, den _____

Unterschrift Gast

Unterschrift Christl ...einfach genießen