

# Christl

... einfach genießen.

## Unsere Menüvorschläge 2020

Fragen Sie auch nach unseren saisonalen Gerichten wie zum Beispiel Spargel und Wild.  
Denn für jede Jahreszeit halten wir auch besondere Spezialitäten für Sie bereit.

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

### Suppen

Schwäbische Maultaschensuppe // 5,90 €

Rinderkraftbrühe / Flädle / Grießklößchen // 5,90 €

Tomatencremesuppe / Pesto / Grissini // 6,30 €

Kresseschaumsuppe / Grissini // 6,30 €

Mango-Kokossuppe mit gebratener Garnele // 7,90 €  
ohne Garnele // 6,90 €

### Vorspeisen

Bunter Salatteller // 5,90 €

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

Zerlei Aufstriche nach Jahreszeit / Brotvariationen // 3,90 €

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

3erlei vom Graved Lachs mit Guacamole und Albdinkelchips // 13,90 €

Schwäbischer Vorspeisenteller // 12 €

Maultasche / Kartoffelsalat / Alb- Wacholderschinken  
Albzarella / Tomate / Linsensalat / Kräutersalat vom Keltenhof

Menüvorschläge 2020

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

# Christl

... einfach genießen.

## Hauptgerichte

### Geschmorte Kalbshüfte

Rahmsoße / handgeschabte Dinkelspätzle / knackiges Gemüse // 21 €

### Tafelspitz vom Weiderind

Röstkartoffeln / Blattspinat / Meerrettichsoße  
frisch geriebener Meerrettich // 21 €

### Schweinefilet im Kräutermantel

Gemüsegnocchi / Portweinsoße // 24 €

### Schweinefilet am Stück rosa gebraten

saisonales Rahmgemüse / Serviettenknödel / Dinkelspätzle / Lembergersoße // 24 €

### Schmorbraten von der hohen Rippe

Serviettenknödel / saisonales Rahmgemüse / kräftige Trollingersoße // 19 €

### Rinderfilet am Stück rosa gebraten

marktfrisches Gemüse / Kartoffelgratin / Lembergersoße // 28 €

### Lieblingessen der Schwaben

Schweinelendchen / Rahmchampignons / Zwiebelrostbraten / Maultasche / Kartoffelsalat  
handgeschabten Dinkelspätzle / Gemüse garnitur // 26 €

### Gebratene Maishähnchenbrust

auf jahreszeitlichem Risotto / Mandelbrokkoli // 23 €

## Beilagen

Bei allen unseren Hauptgerichten sind die genannten Beilagen inclusive.

Falls Sie eine zusätzliche Beilage möchten, berechnen 2,00 € pro Person.

handgeschabte Dinkelspätzle / Bauernhofnudeln / Kräutergnocchi / Kartoffelgratin /  
Serviettenknödel / Röstkartoffeln / Kartoffelsalat / Kartoffel-Kräuterpüree /  
jahreszeitliches Risotto / knackiges Gemüse / Apfelrotkraut / Mandelbrokkoli

Menüvorschläge 2020

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

# Christl

... einfach genießen.

## Desserts

**Crème Brûlée** // groß 5,50 € // klein // 3,50 €

**Joghurt aus Bremelau mit Früchten** / karamellisierten Nüssen // 5 €

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

**Joghurtmousse** / Früchtesalsa // 5 €

**Kleines Schwäbisches Tiramisu** / Wiebele im Weckglas // 4,90 €

**Panna Cotta** mit Fruchtjoghurt // 5,50 €

**1 große Kugel Bauernhofeis** aus dem Lautertal  
mit saisonalen Früchten // 5 €

## Zu später Stunde

**Käseauswahl** (als Fingerfood) // 5,50 €

Rohmilch, Frischmilch- und Hartkäse aus der Biosphäre / Trauben / Feigensenf / 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 // 3,90 €

# Christl

... einfach genießen.

## Menü für Frühling und Sommer

### Wildkräutersalat

mit Holunderblütenvinaigrette  
Avocado, Kirschtomaten gebratener Garnele und Mango-Chutney

\*\*\*

### Tomatencremesuppe

mit Pesto und Grissini

\*\*\*

### Duo vom Kalb

mit geschmortem Bäckle und Schnitzele  
Kartoffelpüree und Brokkoli

\*\*\*

### Eine große Kugel Bauernhofeis aus dem Lautertal

mit Fruchtragout

53 €

## Vegetarisches Menü

### Gemüse-Carpaccio

karamellisierten Ziegenfrischkäse  
Nüssen und Kürbiskernen

\*\*\*

### Schaumsuppe vom saisonalen Gemüse

Grissini

\*\*\*

### Gefülltes Kräuterflädle

Rahmgemüse, Kirschtomaten

oder

### Gemüseteller

Ehestetter Champignons und Kartoffelecken (vegan)

\*\*\*

### Panna Cotta

mit Fruchtragout

42 €

Menüvorschläge 2020

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

hausgemachte Gnocchi / Avocadomousse

geräucherter Albschinken mit Melone

Albzarella

(Mango / roter Pfeffer / Basilikumvinaigrette)

Antipasti-Gemüse

(gebratene Champignons / Paprika / Auberginen / Zucchini)

Kichererbsenbällchen / Joghurtdip

Bunter Blattsalat / Hausdressing

Schwäbischer Kartoffelsalat

Brotvariationen

\*\*\*

Saisonale Cremesuppe / Croutons

\*\*\*

Roastbeef vom Weiderind / Kräuterkruste

marktfrisches Gemüse

\*\*\*

Crème Brûlée

Süßes aus unserer Konditorei

50 €

Menüvorschläge 2020

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

# Christl

... einfach genießen.

## Spätzlesbuffet

### Dr Schwob wird groß mit Spätzle und Soß

Gerne können Sie 5 verschiedene Variationen unserer handgeschabten Dinkelspätzle-Spezialitäten auswählen

Käsespätzle

Schinkenspätzle

Spätzle / Rahmspinat

Spätzle / Schnitzelstreifen

Linsen / Spätzle / Saitenwürstle

Spätzle / Rucola / Tomaten

Spätzle / saisonales Rahmgemüse

Spätzle / Rahm-Champignons aus Ehestetten

20 €

\*\*\*

Dazu oder Vorneweg

Salatbuffet

Antipasti / gebratene Champignons / gebratenes Gemüse

Blattsalate / Hausdressing / Kartoffelsalat / verschiedene Rohkostsalate

7 €

\*\*\*

oder

Salatteller // 5,90

\*\*\*

Süßes aus der Konditorei

Verschiedene Kleinigkeiten am Tisch serviert

8 €

Menüvorschläge 2020

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 - auch vegetarisch

Maultaschen / Brühe

Schwäbische Lasagne / Maultaschen / Tomaten / Käse überbacken

Maultaschen / asiatisch

Maultaschen / Curry-Gemüse

Maultaschen paniert / Rahmgemüse

Maultaschen / Rucola / Tomaten

Maultaschen / Pfeffersoße

Maultaschen / geröstet mit Ei

Maultaschen / Zwiebelsoße

Maultaschensalat / Gemüsevinaigrette

20 €

\*\*\*

Dazu oder Vorneweg

Salatbüffet

Antipasti / gebratene Champignons / gebratenes Gemüse

Blattsalate / Hausdressing / Kartoffelsalat / verschiedene Rohkostsalate

7 €

\*\*\*

oder

Salatteller // 5,90

\*\*\*

Süßes aus der Konditorei

Verschiedene Kleinigkeiten am Tisch serviert

8 €

Menüvorschläge 2020

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

# Christl

... einfach genießen.

## Christl-Büffet

(ab 25 Personen)

### Vorspeise

Antipasti ( 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  
 Lauwarmer Maultaschensalat mit Radieschen-Vinaigrette  
 Blattsalate

\*\*\*

### Suppe

Wir lassen uns von der Jahreszeit inspirieren

\*\*\*

Gerne auch serviert

### Hauptgericht 1

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

### Hauptgericht 2

Roastbeef auf mediterranem Pfannengemüse und Kartoffelgratin  
 oder

### Hauptgericht 3

In Trollinger geschmorte Schweinebäckle, Bauerhofnudeln  
 und Gemüse

\*\*\*

Unsere selbstgebackenen Kuchen

Preis pro Person mit:

**Hauptgericht 1:** 39 €

**Hauptgericht 2:** 49 €

**Hauptgericht 2:** 42 €

Menüvorschläge 2020

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



# Christl

... einfach genießen.

## **Schwäbisches Vesperbuffet (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 Vinaigrette  
Albzarella mit Tomate und Pesto  
Schwäbischer Wurstsalat  
Schwäbischer Kartoffelsalat  
Käse aus der Hofkäserei Gersthofer  
Weilheimer Bauernbrot

\*\*\*

Gaisburger Marsch  
oder  
Maultaschen in der Brühe

\*\*\*

Hausgemachter Apfelkuchen

30 €

Menüvorschläge 2020

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, Kartoffelgratin, marktfrisches Gemüse

\*\*\*

Heiße Liebe

heiße Himbeeren / Vanilleeis aus dem Lautertal

Diese Getränke sind dabei:

Hausweine rot / weiß / rosé

Biere

Mineralwasser / Albra Kola / Bluna / Saftschorle

79 € Abendpauschale, gültig von 18 Uhr bis 23 Uhr (5 Std.)

(danach werden die Getränke extra nach Verbrauch berechnet.)

65 € Mittagspauschale, gültig von 11 Uhr bis 15 Uhr (4 Std.)

(danach werden die Getränke extra nach Verbrauch berechnet.)

Menüvorschläge 2020

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

# Christl

... einfach genießen.

## Frühstücksbuffet

(ab 20 Personen)

1 Glas Weilheimer Secco zum Empfang  
gekochter Schinken / Serrano-Schinken / Melone  
Antipasti-Gemüse (Paprika / Zucchini / Champignons / Auberginen)  
Kräuterflädle / Frischkäse / Gemüsestreifen  
Tomate / Albzarella / Basilikum Pesto  
Graved Lachs / Dill-Senfsoße  
Filet von der Honauer Forelle / Sahnemeerrettich  
Rühreier  
Birchermüsli / Joghurt natur aus Bremelau  
Frischer Obstsalat  
Butter  
Marmelade  
2erlei Aufstriche  
Süßes aus der Konditorei  
Brötchen und Brotauswahl  
25 €

Kaffeepauschale / Filterkaffee  
6 €

Kleine Getränkepauschale  
Säfte / Mineralwasser / Filterkaffee  
13 €

Große Getränkepauschale  
Sekt / Hauswein / Saftschorle / Albra Cola / Biere / Mineralwasser / Filterkaffee  
24 €

Lieber Gast,

dieses Angebot ist gültig von **Mittwoch bis Freitag ab 9:00 Uhr ohne zeitliche Begrenzung.**  
An **Samstagen, Sonn- und Feiertagen von 09:00 -12:00 Uhr.**

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

Menüvorschläge 2020

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.

Hausmarke Sekt und Orangensaft // 5,40 € pro Person

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

Gin Tonic, Martini // 6,90 €

Frucht-Bowle nach Saison // 6,90 €

alkoholfreier Donum Rosstrieb Kellerei Dettingen // 4,90 €

## 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, je nach Aufwand 20 bis 30 €

## 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 70,00 € pro angefangene ½ 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, in unseren schönen Gewölbekeller können sie Ihre Feier fortsetzen.

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

Menüvorschläge 2020

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



## 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 „Hoch“, Cuvée, trocken, Riesling, Württemberg, trocken // 25 €

Chardonnay Grave del Friuli Bidoli, Italien, trocken // 25 €

Grillo, Luna Vaccaro, trocken, Sizilien // 27 €

### Flaschenweine rosé

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

Merlot Fortant rosé, Frankreich, trocken // 24,00 €

### Flaschenweine rot

Sprungkraft „Weit“, Cuvée, trocken, Dorsa, Merlot trocken // 24,00 €

Trollinger „alte Reben“ Collegium Württemberg (Untertürkheim), trocken // 28,00 €

Paso A Paso Tempranillo Bodegas Volver, Spanien, trocken // 28,00 €

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

### Mineralwasser

Teinacher Mineralwasser medium/still 0,75 // 5,80 €

### Getränkepauschale

Gültig von 18:00 Uhr bis 23:00 Uhr

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

30 €

Menüvorschläge 2020

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



## **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 (8 Stück) berechnen wir:

Bienenstich / Christl-Torte / Bananen-Torte

28 €

Apfelkuchen / Zwetschgenkuchen / Russischer Zupfkuchen /  
Aprikosen-Schmandkuchen

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

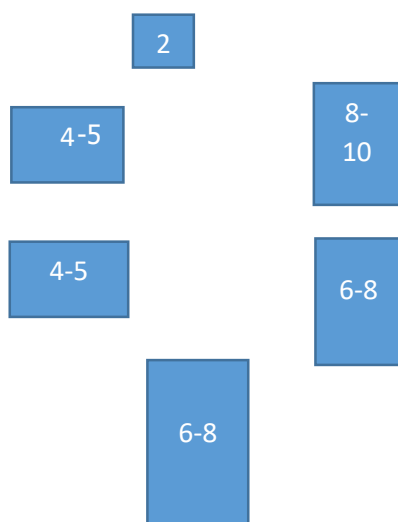
... einfach genießen.

## Die passende Räumlichkeit für Ihr Fest

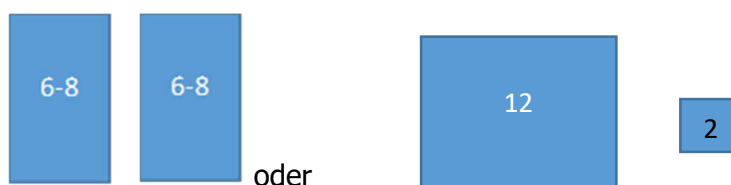
Hier finden Sie eine Auflistung unserer Gasträume und jeweils dazu einen Tischplan. Falls Sie einen unserer Räume exklusiv nutzen möchten, ist das gar kein Problem. Dann berechnen wir pro nicht belegten Sitzplatz 25,00 € Raummiete.

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 Raummiete (unter 20 Personen)



**Rotes Zimmer** geeignet für 10-14 Gäste

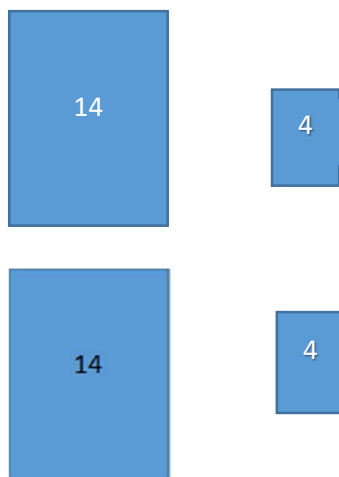


Menüvorschläge 2020

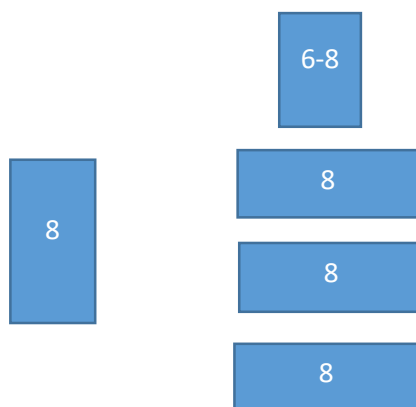
Änderungen vorbehalten, bitte beachten Sie unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen.  
Alte Menüvorschläge verlieren ihre Gültigkeit.



**Gewölbekeller** geeignet für 28-36 Gäste (Raummiete unter 20 Personen)



**Laden** geeignet für 25-51 Gäste (Raummiete unter 20 Personen)





## 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	
<b>Essen</b>	
Vorspeise	
Suppe	
Hauptgericht	
Dessert	
<b>Trinken</b>	
Sektempfang	
Wasserflaschen auf dem Tisch	
Weißwein Weinbegleitung	
Rosé Weinbegleitung	
Rotwein Weinbegleitung	
Digestif	

Menüvorschläge 2020

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

Getränkepauschale Mittag (11:00-15:00 Uhr)	
Getränkepauschale Abend (18:00-23:00 Uhr)	
<b>Kaffee und Kuchen</b>	
Filterkaffee (pro Kanne/8 Tassen 18,00 €)	
Kuchen selbst mitbringen (Gedeckpreis 2,50 €)	
Kuchen von uns (Kuchen 20 € /Torten 26 €)	
<b>Deko</b>	
Wird gebracht	
Deko von Christl Dekopauschale	
<b>Sonstiges</b>	
Musik	
Nachtzuschlag	
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