

RESTAURANT GRENZSÄGMÜHLE

Menüvorschläge 2019

*Sie planen eine Veranstaltung?
Gerne können Sie unsere aktuellen
Menüvorschläge mit nach Hause nehmen.*

*Unser Küchenchef Jean J. Frisch
hat speziell für Ihre Veranstaltung die folgenden
Menüvorschläge zusammengestellt*

*Gerne erstellen wir Ihnen auch
individuelle Menüvorschläge*

*Selbstverständlich haben Sie die Möglichkeit, Ihr Wunschmenü
aus unseren Vorschlägen zusammenzustellen oder zu
ergänzen*

*Drei gemütliche Gasträume für Betriebsfeiern
und Festlichkeiten aller Art
Außer-Haus-Service, Party-Service, Empfänge
und Catering aller Art*

*„Das kulinarische Erlebnis im Grünen“
Fröhliche Feiern, beeindruckende Events und stimmungsvolle
Feiern*

*Wir schaffen Ihnen für alle Anlässe den entsprechenden
Rahmen.
Von der kleinen persönlichen Feier, über Geburtstage bis hin
zur festlichen Hochzeit*

Wünschen Sie zum Aperitif Canapes?

- Gebeizter Lachs mit Sahnemeerrettich 2,50 €
- Mini Burger mit Lachstatar und Röstzwiebeln 2,50 €
 - Lachstatar 2,80 €
 - Shrimps mit Cocktailcreme 2,50 €
- Gegrillte Gambas in Knoblauch & Chilli 3,50 €
- Geräuchertes Forellenfilet mit Kaviar 2,50 €
- Roastbeef, rosa gegrillt auf Ruccola 2,50 €
- Parmaschinken auf Melone 2,50 €
- Marinierte Sardinen auf Artischocken 2,50 €
- Entenbrust süß-sauer auf Reis- Lauchsalat 2,80 €
- Flußkrebscocktail auf Tamarinden-Mousse 2,80 €
- Lachsröllchen mit Meerrettich auf Ratatouille-Salat 2,80 €
- Mariniertes Kalbfleisch auf Thunfischmousse 2,70 €
 - Vitello tonato mit Thunfischsoße 2,50 €
 - Datteln im Speckmantel 1,80 €
- Geräucherte Entenbrust an Cumberlandsoße und Feige 2,80 €
- Räucherlachs im Kräuterflädle mit Meerrettich 2,80 €
- Asiatischer Glasnudelsalat mit Hühnchen 2,80 €
 - Leberpastete 2,50 €
 - Camenbert 2,50 €
 - Gorgonzola 2,00 €
 - Schwarzwälder Rohschinken 1,20 €
- Bruschetta (Knoblauchbrot mit gewürfelten Tomaten) 2,00 €
- Lachsbuletten mit kräftiger Currysauce 3,00 €
- Chicorrè Schiffchen mit Frischkäsecurry 3 Stck. 4.- €
 - Crostini
- Gemüse – Frühlingsrollen mit Soyadip 3 Stck. 3,50 €
- Hähnchen-Satays mit Asia Dip 3,00 €
- Kirschtomaten-Mozzarella-Spieße 2,80 €
- Baby-Fleischküchle mit Salsa-Dip 2,80 €
- Garnelen-Satays auf Zitronengrasspieß 2,80 €
 - Käsespieße 2,50 €
- Mozzarellakugeln und Kirschtomaten mit Basilikum 2,80 €

Selbstverständlich können die oben aufgeführten Speisen auch
In Schälchen und Glas als Flying-Büffet serviert werden

Wir bitten Sie unsere allgemeinen AGB zu beachten

Menü 1

Minestrone

*

Gefüllte Nudelrolle auf Tomaten-Basilikum

*

Osso Bucco mit Gemüsereis

*

Tiramisu

Menüpreis € 33,00

Menü 2

Tomatensuppe mit Fucht und Gnocchi

*

Carpaccio vom Rinderfilet mit Olivenöl, Parmesan und kleinem Salatbukett

*

Filet aus dem Lachsrücken an Wein-Rahmschaum mit Garnelen, gemischtem Wildreis
und grünen Nudeln

*

Orangenparfait mit frischem Obst der Saison

Menüpreis € 39,90

Menü 3

Leichte Gemüsesuppe

*

Bunter Salatteller mit marinierten Champignons

*

Filetsteak vom Rind mit grüner Madagaskarsauce oder Sauce Bernaise, Grilltomate,
Röstkartoffeln und jungem Gemüse

*

Schwarzwälder Kirscheparfait mit Soßenspiegel

Menüpreis € 39,50

Menü 4

Markklößchensuppe

*

Blattsalate mit verschiedenen Dressings

*

Kalbs – Filetsteak mit Gorgonzolasauce, Wurzelgemüse und Butternudeln

*

Rotweibirne mit Caramelsauce

Menüpreis € 39,50

Menü 5

Kresseschaumsüppchen mit Curryhaube

*

Kleiner gemischter Salat

*

Schweinefilet im Blätterteig mit Pilzfüllung, Mandelbroccoli und Blumenkohl,
dazu Eierspätzle und Krokette

*

Apfelküchle mit Vanillesauce

Menüpreis € 32,50

Menü 6

Kartoffelsuppe mit Kracherle

*

Kleiner gemischter Salat

*

Saftiger Kalbsrücken mit frischen Waldpilzen a lá Crémé und frischem Marktgemüse
Beilagen: gratinierte Kartoffeln Spätzle

*

Omelette Nowegienne flambiert mit Gourmeteis

Menüpreis € 38,50

Menü 7

Terrine Straßbourgoise mit Cumberlandsauce und Apfelsalat

*

Knackiger Feldsalat mit geräuchertem Forellenfilet und Sahnemeerrettich

*

Limousin Lammkeule mit kräftiger Kräuterkruste, Sauce Provencale, Ratatouille und Kartoffeln

*

Lebkuchenflammerie

Menüpreis € 36,50

Menü 8

Hors-d'œuvre a la maison mit hausgebeiztem Edellachs an Dillsahne, Tiefseekrabben in Cocktailcreme und Parmaschinken auf saftiger Melone

*

Frische Salate der Saison mit Wachtelbrüstchen und einer Kräuter – Vinaigrette

*

Rehrücken in Wacholderrahm mit Preiselbirne, Krokette, Spätzle und Apfelrotkraut

*

Apfel auf Blätterteig und Vanillesauce

Menüpreis € 52,00

Menü 9

Rahmsuppe nach Wunsch

*

Kleiner gemischter Salat

*

Gemischter Braten vom Rind, Kalb und Schwein an feiner Bratensauce mit Spätzle, Krokette und Gemüse

*

Coup Denmark mit Schokoladensauce

Menüpreis € 27,50 €

Menü 10

Carpaccio vom Kalbsfilet mit marinierten Austernpilzen

*

Safransuppe mit ausgelösten Jakobsmuscheln

*

Gambas in der grünen Reiskruste mit Glasnudeln

*

Perlhuhnbrust an einer Portweinjus, tournierten Gemüse und Kartoffelsuffle

*

In Tannenhonig glasierte Feigen mit Walnußparfait und ChassissöÙle

Menüpreis € 49,00

Menü 11

Carpaccio von der Entenbrust mit mariniertem Chicorré

*

Ausgelöste Wachteln an Friseesalat mit bunten Linsen und Balsam – Vinaigrette

*

Frische Morcheln im Blätterteig

*

Baby – Steinbutt gefüllt mit Hummer und frischem grünen Spargel

*

Filet vom Angus – Rind mit Gänsestopfleber und Barollotrüffelschaumsauce

*

Orangen – Camparitörtchen mit Waldbeeren

Menüpreis € 80,00

Menü 12

Hausgebeitztes Lachsfilet an einer Dillsauce, Butter und Toast

*

Salatvariationen an Rotweindressing mit Pinienkernen

*

Kalbsfilet mit Pfifferlingen in Rahmsauce, Marktgemüse und handgeschabten Eierspätzle

*

Eisgugelhupf mit Weinschaumsauce

Menüpreis € 43,50

Menü 13

Schaumsüppchen von der Brunnenkresse

*

Kross gebratene Flugentenbrust in Grand Marnierpfeffersauce auf glasiertem Gemüse
und kleinem Maiscrêpes

*

Creme Brulee mit frischen Waldbeeren und Vanilleeis

Menüpreis € 29,50

Menü 14

Salat von jungen Zucchini und Artischocken mit gebratenem Lammfilet

*

In Knoblauch und Basilikum sautierte Riesengarnelen auf Tomatenrisotto

*

Gegrilltes Rinderfilet mit Markscheiben auf einer Portweinjus mit Kartoffelgebäck und überbackenen Tomaten

*

Apfel – Eisschalotten mit einer Weinzabaione

Menüpreis € 47,00

Menü 15

Champignoncremesuppe

*

Friseesalat mit gebratener Geflügelleber und Dijonsenf dressing

*

Entenkeule mit Steinpilzfüllung, Mandelkroketten und feinem Apfelrotkraut

*

Rote Grütze mit Vanilleeis

Menüpreis € 33,50

Menü 16

Doppelte Kraftbrühe

*

Kleiner Feldsalat mit Croutons

*

Geschnetzeltes Kalbfleisch in Kräutersahne mit Spätzle, Rösti und kleinem Gemüse

*

Vanille-Parfait mit Sauerkirschen

Menüpreis € 30,50

Menü 17

Feine Gemüsesuppe

*

Blattsalate der Saison an einer Kräuter-Vinaigrette

*

Züricher Geschnitzeltes mit Röstli, Spätzle und Rosenkohl

*

Frisches Obst mit Eis

Menüpreis € 29,00

Menü 18

Lauchcremesuppe

*

Gemischter Salatteller

*

Schweine- und Rinderfilet in Pfeffersauce, Schupfnudeln und Eierspätzle

*

Rote Grütze mit Vanilleeis

Menüpreis € 38,00

Menü 19

Artischockenböden mit gebeiztem Lachsstreifen

Zanderfilet in der Sesamkruste mit Safranreis und Broccoli-Röschen

Schokoladencreme

Menüpreis € 30,50

Menü 20

Safransüpple mit Lachseinlage

Blattsalate mit Edelfischwürfeln und Krustentiere

Gebratene Entenbrust an Pfirsichsauce, Gemüseallerlei und Risollee-Kartoffeln

Grießflammerie auf Heidelbeersauce

Menüpreis € 36,00

Menü 21

Markklößchensuppe

*

Grüner Salat

*

Zwiebelrostbraten auf Weinsauerkraut mit Schupfnudeln und Spätzle

*

Eierküchle mit Waldbeeren

Menüpreis € 28,00

Menü 22

Kartoffelsuppe mit Kracherle

*

Kleiner Salatteller

*

Kalbsbraten an Rahmsößle mit Waldpilzen und Eierspätzle

*

Vanilleeis mit Sauerkirschen

Menüpreis € 27,50

Menü 23

Schwarzwälder Forellenfilet mit Sahnemeerrettich und Toastbrot

*

Rinderroulade mit Weinrotkraut, Spätzle oder Bandnudeln

*

Zweierlei Mousse mit Früchten

Menüpreis € 27,50

Menü 24

Pilzrahmsuppe

*

Zanderröllchen auf Tomatengemüse und Reis

*

Gefüllte Kalbsbrust mit Kroketten und Salaten

*

Apfelküchle mit Vanilleeis

Menüpreis € 32,00

Menü 25

Wildterrinen mit Sauce Cumberland und Waldorfsalat

*

Klare Tomatenconsomme mit Gnocchi

*

Gefülltes Seezungenfilet auf Tomaten-Basilikum-Butter

*

Rinderfilet englisch gebraten mit Bratkartoffeln, Gemüse, Sauce Bernaise und Rotweinsauce

*

Mousse au Chocolat mit Eis

Menüpreis € 45,00

Menü 26

Geräucherte Entenbrust an Gemüsesalat und Apfelmeerrettich

*

Champignonsuppe mit Estragon

*

Zanderröllchen mit Senfsaatsauce und buntem Reis

*

Kalbsrückensteak mit frischen Morcheln in Cognacrahm, Spätzle und Gemüse

*

Orangen-Parfait in Orangensalat und frischer Minze

Menüpreis € 46,00

Menü 27

Maultaschensuppe

*

Entrecote in grüner Pfeffersauce, Kroketten und Salat

*

Apfelküchle mit Vanilleeis

Menüpreis € 27,50

Menü 28

Kalbsbries auf Blattspinat

*

Schweinelenochen in Champignonrahmsauce
mit hausgemachten Spätzle und Salat

*

Heiße Beeren mit Vanilleeis

Menüpreis € 27,00

Menü 29

Gebratene Edelfische auf Blattsalaten
an einer Kräuter-Vinaigrette

*

Kalbsfilet auf Gorgonzolasauce mit Blattspinat
und gebackenen Gnocchi

*

Auswahl an Mousse und Parfait mit frischen Früchten und Eis

Menüpreis € 39,50

Menü 30

Geräuchertes Forellenfilet auf Blattsalaten mit Forellenkaviar

*

Badische Grünkernsuppe mit Markklößchen

*

Rinderrücken in Lemberger mit Gemüseroulade und Kartoffelblinis

*

Vanillecreme mit frischen Früchten

Menüpreis € 33,00

Menü 31

Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen

*

Blattsalate mit Kräuter-Vinaigrette

*

Geschnetzeltes Schweinefilet in feinem Rahmsößle mit Kräuterchampignons und Eierspätzle

*

Beerengrütze mit Vanilleeis

Menüpreis € 28,50

Menü 32

Salat von der Wachtel mit Balsamico und roten Linsen

*

Lammkeule mit Kräutern der Provence, Gemüse und Kartoffelgratin

*

Rhababerparfait mit frischen Erdbeeren

Menüpreis € 29,00

Menü 33

Klare Ochsenschwanzsuppe

*

Bunter Salatteller

*

Kalbsrückensteak mit frischen Champignons, feiner Rahmsauce und Eierspätzle

*

Eisgugelhupf mit Sauerkirschen

Menüpreis € 38,50

Italienische Menü

„Antipasti“

mit Oliven, Gemüse und Parmaschinken

*

Sautierte Gambas mit Basilikumsauce und Risotto

*

Kalbsmignon in Salbei gebraten mit Sauce Pomodori und Fettucini
oder

Leberscheiben auf Balsamicosauce mit Polentaschnitten und glasierten Steinpilzen

*

Gehobelter Parmesan auf einer Artischocken-Gemüse-Marinade

*

Tiramisu mit Cappucino-Zabaione

Menüpreis € 45,00

Menü 34

Maultäschchen im Gemüsefond

*

Feldsalat mit geräuchertem Forellenfilet

*

Rehrücken in Wacholdersauce mit Pfifferlingen, Preiselbeeren, Apfelrotkraut und Schupfnudeln

*

Rahmkäse mit Butter und Nußbrot

*

Eisgugelhupf auf Vanillesauce mit glasierten Schattenmorellen und Feingebäck

Menüpreis € 50,00

Menü 35

Schaumsüppchen von jungem Lauch und Tomaten

*

Gebratener Sankt Petersfisch mit gebratenem Spargel, Crevetten,
Frühlingskräuter und Schwenkkartoffeln

*

Grieß – Flammeri
auf Erdbeer – Coulis und Waldbeeren

Menüpreis € 34,00

Menü 36

Frühlingsmenü

Frühlingsalate mit gebratenen Spargelspitzen
an Tomaten – Basilikum – Vinaigrette

Gebratener kanadischer Lachs in Bärlauchsauce
mit gratiniertem Spargel und Kartoffeln

Parfait von Rhabarber und Erdbeeren auf lauwarmen Zwetschgenkompott

Menüpreis € 35,00

Menü 37

Potpourri vom Lachs mit Crémé Fraiche und Dill - Senfsauce

Ochschwanzsuppe mit Chesterstange

Knuspriger Gänsebraten mit Rotkohl, Maronen, Bratapfel und Klößen

Kleine Käseauswahl mit Trauben

Halbgefrorenes von Haselnüssen an Nougatsauce

Menüpreis € 43,50

Menü 38

Kartoffelschaumsuppe mit Entenbruststreifen

*

Blattsalate mit Sprossen, Frühlingsrollen und süß – saurer Sauce

*

Steinbeisserfilet in Rosmarinöl gebraten mit geschmolzenen Tomaten und Weißweinrisotto

Duo von Mousse au Chocolat

Menüpreis € 39,00

Menü 39

Räucherlachs , gebeizter Lachs und Forellenfilet mit Sahnemeerrettich und Gemüsesalat

Medaillon vom Rind und Schwein auf 2 Saucen
dazu Rosenkohl und gratinierte Kartoffeln

Eiskuglhupf auf Himbeersauce

Menüpreis € 37,00

Menü 40

Bunte Salate in Balsamicomarinade mit gebratenen Scampis

Schaumsüppchen von der Brunnenkresse

Lammkeule, rosa gebraten, mit Keniaböhnchen im Speckmantel und gratinierten Kartoffeln

Pistazienhalbgefrorenes mit Passionsfrucht

Menüpreis € 36,00

Menü 41

Flußkrebssüppchen mit Lachsmaultäschle

Kleiner Feldsalat mit Kracherle und Speck

Rehbraten in Wacholderrahmsauce mit Preiselbeerbirne,

Eierspätzle und Apfelrotkraut

Salat von exotischen Früchten mit Walnußeis

Menüpreis € 34,50

Menü 42

Blattsalate mit Kracherle und Speck

*

Flädlesüpple

*

Rinderfilet am Stück gebraten
mit Eierspätzle und Bratkartoffeln

*

Apfelküchle mit Vanilleeis

Menüpreis € 36,50

Menü 43

Shrimpscocktail

Kleiner Feldsalat mit gebratener Geflügelleber und Preiselbeeren

*

Kalbsrahmschnitzel mit Steinchampignons, Spätzle und Gemüse

*

Lebkuchenparfait auf Zwetschgensauce

Menüpreis € 33,50

Menü 44

Amuse bouche des Tages

*

Klare Tomatencremesuppe mit Kräuter-Gnocchi

*

Atlantik-Steinbutt in der Meerrettich-Räucherlachskruste auf bunten Linsen

*

Lammfilet mit Olivenkräuterkruste mit Böhnchen im Speckmantel, Zucchini-Paprikatörtchen und gratinierten
Kartoffeln

*

Auswahl an Mousse und Parfait mit Walnußeis und Beerenfrüchten

Menüpreis € 49,00

Menü 45

Kräuterschaumsuppe

*
Gebratene Perlhuhnbrust mit Calvados-Jus,
Lauchgemüse und Kartoffelplätzchen
*

Früchte-Terrine auf Mangoschaum

Menüpreis € 30,00

Menü 46

Salatbouquet mit gebratenen Poulardenbruststreifen
*
Hechtklößchen auf Blattspinat mit Krustentiersauce und feinen Nudeln
*
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce

Menü € 29,50

Menü 47

Sellerie-Rahmsuppe
*
Ochsenschwanzragout mit Serviettenknödel und Blattsalaten
*
Walnußhalbgefrorenes auf Honigschaumsauce

Menüpreis € 33,00

Menü 48

Gebratenes Rotbarbenfilet auf Artischocken
*
Tomatenessenz mit Basilikumnocken
*
Schweinefilet im Blätterteig,
Erbsenschoten und Herzoginkartoffeln
*
Dreierlei Mousse au Chocolat
auf Fruchtsauce

**Menüpreis € 40,00 €
h**

Menü 49

Pfifferlingrahmsuppe mit Kräutern und Wildklößchen
*
Terrine von Lachs und Zander an kleinem Salat und Wachtelei

*
Kalbsrücken an Morchelrahm mit feinen Bandnudeln und grünem Spargel

*
Creme Brulee

Menüpreis € 39,50 €

Schwäbisches Menü Menü 50

Kleiner Gruß aus der Küche

Variation vom Lachs (Scheiben von Räucherlachs, gebackener Lachs und Tatar vom Lachs)
an Schnittlauch-Creme-fraiche mit kleinen Rösti und bunten Blattsalaten

Tafelspitzbrühe mit Lauchflädle

Zweierlei vom Kalb (Filet & Kalbsrücken) auf Gemüseallerlei
mit
Schupfnudeln & Spätzle

Apfelküchle auf Vanilleschaum mit Nussparfait und Mandelblatt

Menüpreis € 44,50

Menü 51

Flädlesuppe

Siedfleisch mit frisch geriebenem Meerrettich

Schweinebraten mit Spätzle, Kartoffel und Blattsalat

Vanilleeis mit heißen Beeren

Menüpreis € 27,00

Menü 52

Tomatencremesuppe mit Käsecroutons und Basilikum

Medaillons von Pute und Schwein mit Champignons und Trollingersoße
dazu frisches Marktgemüse und Spätzle

Salat von frischen Früchten mit Grand Marnier und Mangosorbet

Menüpreis 27,50 €

Menü 53 (ab 15 Personen)

Grießklößchensuppe

Gefüllte Kalbsbrust mit Bratenjus mit Spätzle-wahlweise mit Kartoffelsalat
und Gemüse

Vanilleeis mit Schokoladensauce und Sahnehaube

Menüpreis: 25,00 €

Mediterranes Menü 54

Vorspeiseteller mit
Parmaschinken auf Honigmelone- Vitello Tonnato- Shrimpscocktail-
Räucherlachs mit Safranmayonnaise-Mozzarellakugeln auf Kirschtomaten mit Pestovinaigrette
und Salatbukett in Balsamicodressing

Spinatschaumsüppchen mit Klößen vom Flusszander

Kalbsrücken unter der Dijon-Senfkruste auf Zucchini-Tomatengemüse mit Speckböhnchen und
Rosmarinkartoffeln an Chiantisauce

Eis- und Sorbetteller an exotischem Obstsalat mit dunklem Schokoladenmousse

Menüpreis 48,50 €

Menu 55

Gruß aus der Küche

Zweierlei Stangenspargel mit gebratener Lachsschnitte und Frühlingssalaten

Bärlauchcremesuppe

Kalbsrücken im Gartenkräutermantel an Marsalasauce mit Spargelgemüse und Mangold
dazu Eierspätzle

Rhabarberstrudel auf Vanillespiegel an Erdbeersalat

Menüpreis 42.- €

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass manche Produkte Saison abhängig sind und deshalb bei der
Menüwahl ausgetauscht werden müssen.

Es hat nur die jeweils am Tage der Menübesprechung
aktuelle Preisliste Gültigkeit.

Wir bitten Sie unsere allgemeinen AGB zu beachten

Vegetarische Vorschläge

Stellen Sie Ihr Menü individuell zusammen

Vorspeisen

Tomatensuppe mit Salbei-Polentaschnitten
Bunte Salate mit Gemüse – Frühlingsrolle, marinierten Pfifferlingen
und süß – scharfer Sauce
Rucola Salat mit Tomaten, Nüssen, Parmesanspänen und Croutons
Marinierter Mozzarella auf Radicchio
Gemüse Quiche mit Blattsalaten
Gebackener Ziegenkäse mit Salbei an Blattsalaten
Tomatensuppe mit Gnocchi und Basilikum

Hauptgänge

Gegrilltes mediterranes Gemüse mit Rahmpolenta und Pinienkernen
Frittierte Tofubällchen mit Glasnudeln
Mangoldstrudel, gefüllt mit Grünkern und Gemüse

Maispfannkuchen mit Spinat, Tomaten und Mozzarella
Überbackene Aubergine, gefüllt mit Ratatouillegemüse und Pestosauce
Gemüsestrudel mit Reis und Paprikasauce
Gemüselasagne
Gemüseflan mit dreierlei Gemüse auf Tomatenconfit
Bunte Nudeln in Sahnesauce mit Gemüse und Mozzarella überbacken
Kürbis-Risotto mit gehobeltem Parmesan
Bandnudeln mit Rucola und gerösteten Walnuss Kernen

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass manche Produkte Saison abhängig sind und deshalb bei der Menüwahl ausgetauscht werden müssen.

Mitternachtsimbiß zu später Stunde?

Unsere Küche ist auf Vorbestellung bis in den frühen Morgen für Sie da:

Käse mit Brotauswahl	pro Person € 6,50
Rustikales Vesper	pro Person € 6,50
Diverse Suppen, wie z.B Gulaschsuppe Linsensuppe, Kartoffelsuppe (mit Saiten), Bohnensuppe Markklößchensuppe, Cilli con Carne	pro Person € 4,50
Unsere Currywurst mit warmer Currysauce-auf Wunsch mit Chilli, dazu frisches Brötchen	pro Person 3,00 €
2 Weißwürste mit süßem Senf und Brezel	pro Person € 5,50

Landjäger und Bauernbartwürste mit Brot	pro Person € 5,00
Spiegeleier mit Kartoffelsalat	pro Person € 5,80
Siedfleisch mit Brot und frischem geriebenem Meerrettich	pro Person € 8,50
Tellergulasch mit Kartoffelsalat und Brot	pro Person € 7,00
3 Rostbartwürste mit Sauerkraut	pro Person € 6,00
Fleischkäse frisch aus dem Ofen mit Kartoffel-Gurkensalat	pro Person € 6,50
Pikante Fleischküchle mit Chilli-Dip Wahlweise mit Kartoffelsalat	pro Person € 6,00
Spaghettibüffet mit 3 verschiedenen Soßen nach Absprache	pro Person € 7,50
Flammkuchen mit 3 verschiedenen Auflagen nach Absprache	pro Person € 6,00

Unser Lokal bietet Ihnen
durchgehend warme Küche
von 11.30 Uhr bis 22.30 Uhr
An Sonn- und Feiertagen bis 21:30 Uhr

www.grenzaegmuehle.com
info@grenzaegmuehle.com
07082 – 7101

Öffnungszeiten
Dienstag bis Sonntag
von 11.00 Uhr bis 24.00 Uhr

Montag Ruhetag

An Feiertagen haben wir Montags auch durchgehend geöffnet

Auf Wunsch grillen wir Ihnen auch ganzes Spanferkel oder Lamm
(ab 20 Personen)

Selbstverständlich auch bei Ihnen zu Hause
oder bei allen anderen Anlässen

Ganzes Spanferkel	Preis / pro Person ohne Beilage	12,00 €
zzgl. Beilagen Bratensauce, Weinsauerkraut Kartoffelsalat, Semmelknödel und Schupnudeln	Preis / pro Person	7,50 €
Gesamtpreis		<hr/> 19,50 €

Außer Haus

Spanferkel zum Selbstgrillen	Preis / Kg ohne Beilage	9,00.- €
Grill mit Gas	Preis	80.- €

zzgl. Beilagen		
Bratensauce, Weinsauerkraut	Preis / pro Person	7,50 €
Kartoffelsalat, Semmelknödel und Schupnudeln		

Ganzes Lamm	Preis / pro Person	14,50 €
-------------	--------------------	---------

zzgl. Beilagen		
provenzalischem Gemüse	Preis pro Person	7,50 €
Bohnen, Rosmarinkartoffeln / Gratin		

Gesamtpreis		22,00 €
-------------	--	---------

Außer Haus

Lamm zum Selbstgrillen	Preis / Kg ohne Beilage	10,50.- €
Grill mit Gas	Preis	80.- €

zzgl. Beilagen		
- provencalischem Gemüse, Bohnen	Preis / pro Person	7,50.- €
Rosmarinkartoffeln (gratinierte Kartoffeln)		

Ganzer Truthahn und Schweinshaxen -Tagespreise - auf Anfrage
mit und ohne Beilagen möglich

Flammkuchen-, Fondue- oder Raclette-Essen.
Fragen Sie unseren Service
Wir beraten Sie gerne

Unser Partyservice steht Ihnen gerne zur Verfügung

Ab Mitte Oktober ist es soweit

„Gänsezeit“

Diesen kulinarischen Genuß möchten wir Ihnen natürlich
nicht vorenthalten und bieten Ihnen ab Ende Oktober

Knusprig gebratene heimische Gans
-tranchiert am Tisch-
mit Füllung an ihrer Sauce

dazu
Apfelrotkraut, Klöße, Maronen
und Schupfnudeln wahlweise Spätzle

ab 4 Personen
Preis pro Person € 27.-

Menüvorschlag

Winterliches Salatarrangement mit marinierten Pilzen, Walnüssen und gebratener
Geflügelleber

oder

Feldsalat mit Vinaigrette, gebratenem Speck und Kracherle

* * *

Knusprig gebratene heimische Gans mit Füllung
an ihrer Sauce

dazu Apfelrotkraut, Klöße, Maronen
und Schupfnudel (Spätzle)

* * *

Zimtpflaumeneis auf lauwarmen Zwetschenkompott

ab 4 Personen
Preis pro Person € 39.-

Bitte reservieren Sie einen Tag vorher, da unsere Gänse
frisch zubereitet werden

Lieber Gast,

Gutscheine sind immer ein willkommenes Geschenk, bei Freunden und Verwandten. Unser Gutschein zu
Geburtstagen

- oder auch zu jeder anderen Gelegenheit -

stellt immer eine gelungene Überraschung dar.

Sprechen Sie mit uns-wir beraten Sie gerne

Wir organisieren für Sie Festlichkeiten zu allen Anlässen:

exklusive Tafelrunden, Überraschungsmenüs,
Taufen, Hochzeits- und Geburtstagsfeiern,
Weihnachts- und Betriebsfeiern,
Stehempfänge und Partys

auf Wunsch gerne auch in Ihren eigenen vier Wänden
oder in unserem großen Biergarten

Unser Partyservice steht Ihnen gerne zur Verfügung

Flammkuchenessen, Brunch, Spanferkel vom Grill, Fondue

Bitte fragen Sie unseren Service

Wir bitten Sie unsere allgemeinen AGB zu beachten

Öffnungszeiten
Dienstag bis Samstag
von 11.00 Uhr bis 24.00 Uhr
Durchgehend warme Küche von 11.30 Uhr bis 22.30 Uhr

info@grenzsaegmuehle.com
Tel. 07082 71 01 / Fax 07082 79 33 82
Bankverbindung:
IBAN DE 82 66690000001850322 / BIC VB PF DE 66

Allgemeine Geschäftsbedingungen(AGB)

Diese allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für alle Vorbestellungen von Räumlichkeiten und gastronomischer Versorgung in unserem Haus

Nebenleistungen wie Musikkapellen, Menükarten oder Blumendekoration für die Tische werden extra berechnet. Menükarten 2,50 € / Tischgestecke je nach Aufwand. Musiker – und Künstlergagen sind vom Veranstalter entweder direkt mit den betreffenden Person abzurechnen, oder uns im Voraus zur Verfügung zu stellen. Eventuell anfallende GEMA Gebühren sind vom Veranstalter zu tragen

Selbstverständlich können sie Ihren selbstgebackenen Kuchen mitbringen oder Kuchen Ihrer Wahl bestellen. Wir berechnen pro Gedeck 2,50 € als Kostenbeitrag für Tischwäsche und Geschirr.

Besteht begründeter Anlaß, das die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf unseres Hauses oder unserer Gäste zu gefährden droht, sowie im Falle höherer Gewalt, können wir vom Vertrag zurücktreten.

1. Geltungsbereich: Die Überlassung von Konferenz- und Banketträumen zur Durchführung von Veranstaltungen sowie für alle mit diesen zusammenhängenden Leistungen und Lieferungen. Entsprechend bei zur Verfügungsstellung sonstiger Räume, Vitrinen, Wand- und anderen Flächen.

2. Reservierungen von Räumen und Flächen sowie die Vereinbarung von sonstigen Leistungen und Lieferungen werden erst mit der Bestätigung durch den Betreiber für diesen sowie den Veranstalter bindend. Gemachte Angebote sind stets freibleibend. Die Überlassung von Räumen, Vitrinen oder Flächen begründet ein Mietverhältnis.

3. Unter- oder Weitervermietung von Räumen und Flächen ist nur mit ausdrücklicher Genehmigung zulässig.

4. Auftraggeber, die nicht gleichzeitig Veranstalter sind, haften mit diesen als Gesamtschuldner für die Erfüllung aller Vereinbarungen.

5. Preise verstehen sich in EURO Sie enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer. Eine Erhöhung des Mehrwertsteuersatzes nach Vertragsabschluß geht zu Lasten des Auftraggebers. Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluß und Leistungserbringung 120 Tage, so behält sich der Betreiber das Recht vor, Preisänderungen vorzunehmen.

6. Zahlungen: Die Rechnungen sind binnen 14 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug zahlbar.

7. Aufrechnung des Bestellers mit Ansprüchen jeglicher Art ist unzulässig, desgleichen Zurückbehaltung von Zahlungen an uns wegen solcher Ansprüche. Die Abtretung einer Forderung gegen uns ist ausgeschlossen.

8. Die endgültige Anzahl der Teilnehmer an einer Veranstaltung muß der Auftraggeber spätestens 4 Werktage vor dem Stattfinden mitteilen, da sonst eine sorgfältige Vorbereitung nicht garantiert werden kann. Abweichungen der Teilnehmerzahl nach unten gegenüber der als endgültig gemeldeten Zahl werden bis maximal 1 Tag vor der Veranstaltung berücksichtigt und der Abrechnung zugrunde gelegt. Bei Abweichungen der Teilnehmerzahl nach oben wird der Abrechnung die tatsächliche Teilnehmerzahl zugrunde gelegt. Überschreitungen bis maximal 10% können nach vorheriger Absprache berücksichtigt werden. Weitergehende Überschreitungen müssen vorher mit dem Betreiber abgestimmt werden.

9. Kann eine Veranstaltung nicht durchgeführt werden, ohne daß der Betreiber dies zu verantworten hat, so behält der Betreiber den Anspruch auf Zahlung einer Entschädigung. Je nachdem, zu welchem Zeitpunkt die Veranstaltung aufgehoben wird und welche Leistungen, insbesondere Beköstigung, vorgesehen waren.

10. Für Beschädigungen oder Verlust von festem oder mobilem Inventar oder Gerät des Betreibers, die während der Veranstaltung verursacht werden, haftet der Veranstalter ohne Verschuldensnachweis. Der Betreiber kann den Abschluß entsprechender Versicherungen verlangen.

11. Die Anbringung von Dekorationsmaterial oder von sonstigen Gegenständen ist ohne Zustimmung nicht gestattet. Sämtliches Dekorationsmaterial muß den feuerpolizeilichen Anforderungen entsprechen.

12. Eingebachte Gegenstände: Für Verlust oder Beschädigung übernimmt der Betreiber keine Haftung. Sollen diese gegen Gefahr versichert werden, hat der Veranstalter die Versicherung selbst zu besorgen.

13. Pfandrecht: An allen vom Auftraggeber eingebrachten Sachen jeglicher Art ist hinsichtlich unserer sämtlichen Forderungen mit der Einbringung ein Pfandrecht bestellt.

14. Das Mitbringen von Speisen und Getränken zum Verzehr an Ort und Stelle ist nicht gestattet. Ausnahmen sind in Absprache und bei Bezahlung der hausüblichen Servicekosten und von Korkgeld möglich.

15. Zeitungsanzeigen, die Einladungen zu Veranstaltungen jeglicher Art in unserem Haus enthalten, bedürfen unserer schriftlichen Zustimmung. Erfolgt eine Veröffentlichung ohne Einverständnis und werden dadurch wesentliche Interessen unseres Hauses beeinträchtigt, so behalten wir uns das Recht vor, die Veranstaltung abzusagen. Entstehende Kosten, entgangene Einnahmen und mögliche Schadenersatzansprüche hat der Veranstalter zu tragen.

16. Erfüllungsort für alle sich aus der Vertragsbeziehung ergebenden Verbindlichkeiten ist Kelttern. Ausschließlicher Gerichtsstand ist Pforzheim.

17. Sollte eine Bestimmung dieser Allgemeinen Geschäftsbedingung unwirksam sein, so berührt das die Gültigkeit der anderen Bestimmungen nicht. Anstelle der ungültigen Bestimmung gilt eine ihr möglichst nahe kommende gültige Bestimmung. Abweichende Vereinbarungen oder Nebenabreden bedürfen der Schriftform.

18. Der Anspruch des Betreibers entsprechend Ziffer 9 dieser Bedingungen beträgt zur Zeit: Bei Absagen 4 Wochen vor der geplanten Veranstaltung 10% des zu erwartenden Umsatzes, bei 3 Wochen zuvor 20% (es sei denn, der gebuchte Raum läßt sich anderweitig vermieten), 2 Wochen vorher 30% und 1 Woche vorher 40% (Berechnungsgrundlage durchschnittlicher Menüpreis EUR 30,- pro Person, Getränke EUR 20,- pro Person).