

# *Menüvorschläge 2018*

*für besondere Anlässe*

---



FAMILIE HEER  
HOTEL RESTAURANT  
*Hohenstaufen*

*Freihofstraße 64-66*  
*73033 Göppingen*

Telefon: 07161-6700  
Telefax: 07161-70070  
[www.hotel-hohenstaufen.de](http://www.hotel-hohenstaufen.de)  
[info@hotel-hohenstaufen.de](mailto:info@hotel-hohenstaufen.de)

*An Räumlichkeiten für ihre Feier bieten wir Ihnen...*

<i>Welfensaal</i>	<i>24 - 80 Personen</i>
<i>Wintergarten</i>	<i>10 - 24 Personen</i>
<i>Fliegerstube</i>	<i>8 - 14 Personen</i>
<i>Restaurant</i>	<i>60 Sitzplätze</i>

*und unsere Bummelzug – Bar zum gemütlichen Beisammensein.*

<i>Küchenchef</i>	<i>Herr Markus Weiß</i>
<i>Restaurantleiter</i>	<i>Herr Ali Madassi</i>
<i>Bankettleitung</i>	<i>Eva Maria Müller</i>

*Unsere Speisen werden aus marktfrischen und regionalen Zutaten  
in unserem Hause hergestellt.  
Bei Allergien und Speisenunverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an!*

*Gerne beraten wir Sie bei der Zusammenstellung Ihres Menüs  
und den passenden Weinen.*

*Mit \* gekennzeichnete Speisen & Menüs können wir auch kurzfristig anbieten  
oder Sie wählen aus unserer aktuellen Speisekarte.*

*Auf die Speisen in unseren Menüvorschlägen gewähren wir folgenden Rabatt:  
(ausgenommen Büffetvorschläge)*

***ab 25 Personen 5% auf Speisen bei einheitlichem Menü***

*ab 1.00 Uhr erheben wir einen Nachtzuschlag von  
€ 20.00 pro Mitarbeiter und angefangener Stunde.*

*Unsere Preise sind inklusive 19 % Mehrwertsteuer.  
(Preisänderungen vorbehalten)*

*Wir wünschen Ihnen viel Spaß bei der Auswahl!*

# Klassiker

## *Auswahl an beliebten Menüs*

### **\*Menü 1**

*Rinderkraftbrühe mit Maultäschle*  
€ 5,50  
\*\*\*

*Die kleinen Lendchen Hohenstaufen*  
*Gemüse vom Markt*  
*Hausgemachte Spätzle*  
€ 16,00  
\*\*\*

*Unser Eisgugelhupf*  
*mit Früchten garniert*  
€ 8,00

### **Menü 2**

*Klare Tomatenessenz*  
*mit Basilikumklößchen*  
€ 6,50  
\*\*\*

*Roulade vom schwäbischen Weiderind*  
*Karotten-Erbsengemüse*  
*Kartoffel-Wirsingroulade*  
€ 16,00  
\*\*\*

*Schwarzwälder Crêpe*  
*gefüllt mit heißen Schattenmorellen*  
*und Walnusseis*  
€ 7,50

### **Menü 3**

*Feldsalat im Walnussdressing*  
*mit knusprigen Speckwürfeln und*  
*Croûtons*  
€ 6,50  
\*\*\*

*Milchkalbsleber*  
*auf gebratenen Apfelscheiben*  
*mit Röstzwiebeln und Kartoffelpüree*  
€ 19,50  
\*\*\*

*Heiße Himbeeren mit Vanilleeis*  
€ 6,50

### **Menü 4**

*Schwäbische Hochzeitssuppe*  
*(Hirnsuppe mit Pfeisele)*  
€ 5,50  
\*\*\*

*Kalbsrahmbraten*  
*mit Champignons*  
*hausgemachte Spätzle*  
€ 18,50  
\*\*\*

*Crème Brûlée mit Früchten*  
€ 6,50



*Frühlings  
erwachen*

*Spargelmenüs (April – Juni)*

*Menü 1*

*Bärlauchsüppchen  
mit Croûtons  
€ 5,50  
\*\*\**

*Stangenspargel  
mit Kalbsrückensteak  
Petersilienkartoffeln  
Sauce Hollandaise  
€ 28,50  
\*\*\**

*Erdbeerrosette mit Vanilleeis  
€ 7,50*

*Menü 2*

*Warmer Ziegenfrischkäse  
im Kräutermantel  
mit Blattsalaten und Feigensenf  
€ 12,00  
\*\*\**

*Die Lendchen Hohenstaufen  
mit Stangenspargel  
hausgemachte Spätzle  
€ 19,50  
\*\*\**

*Grand-Marnier Eisparfait  
mit marinierten Erdbeeren  
und Rhabarber  
€ 7,50*

*Menü 3*

*Spargelcremesuppe  
€ 5,50  
\*\*\**

*Saltimbocca von der Schwarzwaldforelle  
an Rieslingschaum  
mit Ragout von grünem und weißem Spargel  
Bärlauchflädle  
€ 20,50  
\*\*\**

*Erdbeer-Tiramisu  
€ 6,50*



### *Menü 1*

*Geeister Orangen-Tomaten Borschtsch  
mit dicker Sahne  
€ 5,50  
\*\*\**

*Lammrücken mit Olivenkruste  
Paprikaletscho  
Polentatörtchen  
€ 24,50  
\*\*\**

*Salat von frischen Früchten  
mit Weinschaumsoße  
und Zitronensorbet  
€ 7,50*

### *Menü 2*

*Carpaccio von der Rinderlende  
mit gehobeltem Parmesan  
€ 9,80  
\*\*\**

*Seeteufelmedaillons  
in Orangen-Pfeffersahne  
mit Blattspinat und Kräuternudeln  
€ 26,00  
\*\*\**

*Geeister Cappuccino  
mit gebrannter Mandelcreme  
und kleinem Fruchtsalat  
€ 8,00  
\*\*\**

### *Menü 3*

*Blattsalate in Vinaigrette  
mit gebratenen Garnelen  
€ 12,50  
\*\*\**

*Filetsteak  
mit glasierten Champignons und Grillgemüse  
Ofenkartoffel mit Kräutersauerrahm  
€ 25,00  
\*\*\**

*Joghurt-Limettencreme  
mit Beerenragout und Holunder-Eisparfait  
€ 7,50*



*(Menüs zur dritten Jahreszeit)*

**Menü 1**

*Rehessenz  
mit Markklößchen und Gemüsestreifen*  
€ 6,50  
\*\*\*

*Zarte Lendchen mit Pfifferlingen  
in Kräuterrahm  
hausgemachte Spätzle*  
€ 21,50  
\*\*\*

*Hagebutten-Eisparfait  
mit Sauerkirschragout*  
€ 7,50

**Menü 2**

*Schaumsüppchen vom Hokaido-Kürbis  
mit Kernöl und Croûtons*  
€ 5,50  
\*\*\*

*Rücken vom Schurwaldreh  
am Stück gebraten  
Casissoße, Pfifferlinge  
Mandelbroccoli  
Kartoffel-Apfelgratin*  
€ 26,50  
\*\*\*

*Zwetschgenparfait  
mit Sanddornsoße*  
€ 7,50

**Menü 3**

*Wildkräutersalat  
mit gerösteten Walnüssen und Rosmarincroûtons*  
€ 7,50  
\*\*\*

*Pfifferlingrahmsuppe*  
€ 5,50  
\*\*\*

*Knusprige Flugente  
mit Apfelrotkohl und Semmelknödel*  
€ 22,00  
\*\*\*

*Heiße Apfelkühle  
in Zimt und Zucker mit Vanilleeis*  
€ 8,00



*(Menüs zur kalten Jahreszeit)*

**Menü 1**

*Feldsalat im Himbeerdressing  
mit Croûtons*

€ 6,50

\*\*\*

*Knuspriger Gänsebraten  
Rotkohl, glasierte Maronen  
Semmelknödel*

*Apfelmus*

€ 23,50

\*\*\*

*Lebkuchenparfait  
mit heißer Ingwerschokolade*

€ 7,50

**Menü 2**

*Kartoffelrahmsuppe  
mit Lachsstreifen*

€ 6,50

\*\*\*

*Rehgulasch  
in kräftigem Spätburgunder geschmort,  
gebratene Champignons  
hausgemachte Spätzle*

*Preiselbeerbirne*

€ 18,50

\*\*\*

*Cassisbirne  
mit Zimtschaum und Walnusseis*

€ 7,50

**Menü 3**

*Klare Ochsenschwanzsuppe  
mit Käsestäbchen*

€ 6,50

\*\*\*

*Ganze Schweinelende Allgäuer Art  
im Speckmantel  
mit gebratenem Wirsinggemüse*

*Käserahmspätzle*

€ 17,00

\*\*\*

*Apfelstrudel  
mit Vanilleeis*

€ 6,50

**Menü 4**

*Schaumsüppchen vom Hokaido-Kürbis  
mit Kernöl und Croûtons*

€ 5,50

\*\*\*

*Rehrücken  
Rosa gebraten  
Cassisoße, gebratene Pilze  
Broccoli und Haselnusspätzle*

€ 26,50

\*\*\*

*Hagebuttenparfait  
mit heißen Schattenmorellen*

€ 7,50

*Stellen Sie ihr Wunsch-Menü selbst zusammen:*

## *Kalte Vorspeisen*

<i>*Bunter Salatteller</i> <i>mit marinierten Blattsalaten und Rohkostsalaten</i>	€ 4,50
<i>Feldsalat im Walnussdressing</i> <i>mit knusprigen Speckwürfeln und Brotcroûtons</i>	€ 6,50
<i>Italienischer Salat</i> <i>von Tomaten, Mozzarella und Basilikum</i>	€ 7,50
<i>Wacholdergeräuchertes Forellenfilet</i> <i>mit Salat Waldorf und Sahnemeerrettich</i>	€ 9,80
<i>Melonenkugeln in Portwein</i> <i>mit Parmaschinken</i>	€ 10,50
<i>*Hausgebeizter Norweger Lachs</i> <i>mit Sahnemeerrettich</i>	€ 10,50
<i>Terrine von Lachsforelle und Zander</i> <i>an Dill - Crème Fraîche</i>	€ 12,00
<i>Hummerterriner mit Linsensalat und Schnittlauchsoße</i>	€ 14,00
<i>*Carpaccio von der Rinderlende</i> <i>mit gehobeltem Parmesan und Salatbukett</i>	€ 10,50
<i>Vorspeisenteller Neptun</i> <i>von der wacholdergeräucherten Schwarzwaldforelle,</i> <i>hausgebeiztem Lachs und gebratenen Garnelen</i>	€ 12,50





## Suppen

<i>Klare Tomatenessenz mit Basilikumklößchen</i>	€ 6,50
<i>*Rinderkraftbrühe mit Maultäschle oder Eierstich oder gefülltem Flädle oder Griesklößchen</i>	€ 5,50
<i>Rehessenz mit gefülltem Pilzflädle</i>	€ 6,50
<i>Klare Ochschwanzsuppe mit Käsestäbchen</i>	€ 6,50
<i>Unser Orangen-Tomaten-Borschtsch mit dicker Sahne</i>	€ 5,50
<i>Bouillabaisse provenzalische Fischsuppe mit reicher Einlage dazu geröstetes Knoblauchbrot und Aioli</i>	€ 9,00
<i>*Das aufgeschlagene Kräutersüppchen</i>	€ 5,50
<i>Kresseschaumsuppe</i>	€ 5,50
<i>*Hummercremesuppe mit Cognacschaum gratiniert</i>	€ 8,50
<i>*Allgäuer Käserahmsuppe mit Croûtons</i>	€ 5,50
<i>*Kartoffelrahmsuppe mit Lachsstreifen</i>	€ 6,50

## Warme Vorspeisen

<i>*Gebratene Garnelen an bunten Blattsalaten</i>	€ 12,50
<i>Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust mit Orangensoße an Salatbukett</i>	€ 12,00
<i>Jacobsmuscheln in Noilly-Prat mit Blattspinat und Kräuterhollandaise überbacken</i>	€ 14,50
<i>Warmer Ziegenfrischkäse im Kräutermantel mit Blattsalaten und Feigensenf</i>	€ 12,00
<i>Sahnenudeln mit hausgebeiztem Lachs</i>	€ 9,00
<i>Lothringer Specktorte an bunten Blattsalaten</i>	€ 8,00

## Vegetarische Vollwertgerichte

<i>*Käsespätzle mit Salatteller</i>	€ 9,50
<i>Geschmorter Chicorée mit Kräuteromelette und Salzkartoffeln</i>	€ 12,50
<i>*Ratatouille-Gemüse mit Schafskäse überbacken, Kräuterreis</i>	€ 12,00
<i>Spinatnudeln mit Ragout von Edelpilzen</i>	€ 12,50
<i>Gebackener Schafskäse mit glasierten Kirschtomaten und Bratkartoffeln</i>	€ 14,00



## Frische Fische

<i>Hausgemachte Lachsmaultaschen mit Kräuterschaum</i>	<i>*€ 11,00</i>	<i>€ 15,00</i>
<i>Schaumklößchen von Lachs und Zander auf Basilikumschaum, körniger Reis</i>	<i>*€ 14,00</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>Eglifilet im Eimantel gebraten, Dillschaum und Salzkartoffeln</i>	<i>*€ 16,50</i>	<i>€ 20,50</i>
<i>Lachsschnitte mit Champignons in Zitronenbutter gebraten, dazu Petersilienkartoffeln</i>	<i>*€ 18,00</i>	<i>€ 22,00</i>
<i>Dorade-Royalfilet in der Wildkräuterkruste mit Grillgemüse und Butterkartoffeln</i>	<i>*€ 19,00</i>	<i>€ 23,00</i>
<i>Filet von der Lachsforelle auf bunten Gemüsestreifen, Champagnerrahm und Petersilienkartoffeln</i>	<i>*€ 17,00</i>	<i>€ 21,00</i>
<i>Roulade von Lachs und Zander mit Zitronensoße und Kräuterreis</i>	<i>*€ 17,50</i>	<i>€ 21,50</i>
<i>Zanderfilet Kloster Lorch auf Blattspinat mit Käse-Rahm überglänzt, Butternudeln</i>	<i>*€ 20,50</i>	<i>€ 24,50</i>
<i>Gefüllte Seezungenröllchen auf Safranschaum, Kräuternudeln</i>	<i>*€ 21,00</i>	<i>€ 25,00</i>
<i>Medaillons vom Seeteufel in Orangen-Pfeffersahne, grüne Nudeln</i>	<i>*€ 22,00</i>	<i>€ 26,00</i>

*\*als Zwischengericht*

## Schwein

*\*Krustenbraten*

*vom Schwäbisch Hällischen Landschwein  
hausgemachte Spätzle, Salatteller*

€ 15,50

*\*Die kleinen Lendchen Hohenstaufen*

*Gemüse der Saison und hausgemachte Spätzle*

€ 16,00

*Schweinefilet im Netz gebraten, Sherry-Rahmsauce  
mit Gemüse der Saison und hausgemachte Spätzle*

€ 17,00

## Kalb

*Kalbsrahmbraten*

*mit Kräuterchampignons und hausgemachte Spätzle*

€ 18,50

*Piccata Milanese*

*Kleine Kalbsschnitzelchen in Ei und Parmesan gebraten  
auf saftigen Tomatenspaghetti, Salatteller*

€ 17,50

*Kalbsrücken in der Kräuterkruste gebraten  
mit Gemüse der Saison, Kartoffelplätzchen*

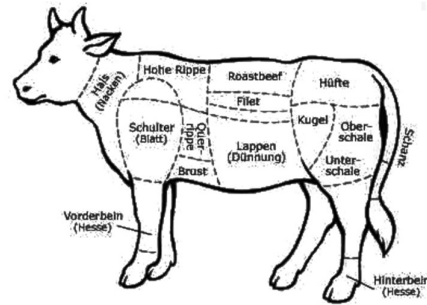
€ 22,50

*Kalbsmedaillons vom Filet*

*im Blätterteigmantel mit feinem Gemüse umlegt*

€ 25,00

## Rind



*Roulade vom schwäbischen Weiderind  
mit Karotten-Erbsengemüse und Kartoffelpüree*

€ 16,00

*Zarte Ochsenbäckle im Trollingersößle  
mit Wirsinggemüse und Kartoffel-Spinatroulade*

€ 17,50

### *\*Filetsteak*

*mit Madagaskar-Pfeffercrème überbacken,  
Gemüse vom Markt und Kräuterrösti*

€ 25,00

*Rinderfilet Wellington im Blätterteig gebacken,  
Madeirasoße, Gemüse vom Markt*

€ 25,00

### *\*Entrecôte Café de Paris*

*mit Bratkartoffeln und Salatteller*

€ 23,50

*\*Zwiebelrostbraten mit Rotweinsöße,  
dazu hausgemachte Spätzle*

€ 19,50

## Lamm

### *Saftiges Lammhäxle*

*auf provenzalische Art im Ofen geschmort,  
Ratatouille-Gemüse und Zwiebel-Kartoffeln*

€ 18,50

*Lammkeule in Salbei gebraten,  
in würziger Soße von Tomaten, Zucchini, Pfefferschoten,  
Kräuter, dazu Macaire-Kartoffeln*

€ 19,50

### *Lammrücken*

*mit Bohnenbündel, Grilltomate und Kartoffel-Apfelgratin*

€ 24,50

HOTEL RESTAURANT  
*Hohenstaufen*  
*Wild & Geflügel*  
*Delikatessen*

*Geflügel*

*\*Putenbrustmedaillons*

*auf mediterranem Gemüse vom Grill  
mit Schafskäse gratiniert, Tomaten-Reistimbale* € 16,00

*Brüstchen vom Schwäbischen Landgockel*

*in der Kräuterkruste mit Gemüse der Saison  
und Kartoffelkühle* € 17,00

*Barbarie-Entenbrust rosa gebraten,*

*Portweinjus, Gemüse der Saison und Kartoffelgratin* € 20,50

*Junge Ente Bigarade*

*mit Orangensoße, Mandelbroccoli und Serviettenködel* € 22,00

*Wild*

*Rehbraten aus der Keule*

*Rahmchampignons, Rotkohl  
Semmelknödel und Preiselbeerbirne* € 21,00

*Rehgulasch in kräftigem Spätburgunder geschmort*

*mit gebratenen Champignons,  
Semmelknödel und Preiselbeerbirne* € 18,50

*Hasenrückenfilet*

*mit Wacholderrahm, Waldpilze  
und hausgemachte Spätzle und Preiselbeerbirne* € 24,50

*Rehrücken rosa gebraten*

*mit Cassissoße, gekräuterte Waldpilze,  
Broccoli, Haselnussespätzle* € 26,50

Dessert

<i>*Crème Brûlée mit Früchten</i>	€ 6,50
<i>*Heiße Himbeeren, Brombeeren oder Schattenmorellen mit Vanilleeis</i>	€ 6,50
<i>Tiroler Apfelstrudel mit Vanilleeis</i>	€ 6,50
<i>Karamelcrème mit Früchten der Saison</i>	€ 6,50
<i>*Heiße Apfelküchle mit Vanilleeis</i>	€ 8,00
<i>*Unser Eisgugelhupf mit Früchten garniert</i>	€ 8,00
<i>Cassisbirne mit Zimtschaum und Walnusseis</i>	€ 7,50
<i>Bunter Fruchteteller mit Weinschaumsoße und Zitronensorbet</i>	€ 7,50
<i>Schwarzes und weißes Mousse au Chocolat</i>	€ 7,50
<i>Schwarzwälder Crêpe mit Sauerkirschen und Walnusseis</i>	€ 7,50
<i>Geeister Cappuccino mit gebrannter Mandelcreme und kleinem Fruchtsalat</i>	€ 8,00
<i>*Buntes Dessert-Allerlei</i>	€ 8,50
<i>Gefüllte Baby-Ananas mit Weinschaum überbacken und Zitronensorbet</i>	€ 8,00
<i>Crêpes Suzettes mit Grand-Marnierparfait</i>	€ 8,00

## *Schwäbisches Büffet*

### Vorspeisen

*Filet von der Schwarzwaldforelle in pikanter Marinade  
Abschinken mit Linsensalat  
Brüstchen vom schwäbischen Landgockel auf angemachtem Wurzelgemüse  
Tafelspitz in Tomaten-Kräutervinaigrette*

### Salate

*Kartoffelsalat  
Schwäbischer Wurstsalat  
Salat von Weißkraut und Äpfeln  
Marktfrische Blattsalate der Saison*

### Hauptgänge

*Roulade vom schwäbischen Weiderind  
Krustenbraten vom Schwäbisch Hällischem Landschwein  
Hausgemachte Maultaschen, geschmälzt*

### Beilagen

*Hausgemachte Spätzle  
Schupfnudeln  
Semmelknödel  
Gemüse vom Markt*

### Desserts

*Unser Eisgugelhupf  
Apfelküchle in Zimt und Zucker mit Vanillesoße  
Hagebutten - Eisparfait*

*ab 20 Personen  
ab 40 Personen*

*Preis pro Person € 40,00  
Preis pro Person € 36,00*



## *Mediterranes Büffet*

### Vorspeisen

*Anti Pasti Gemüse vom Grill*  
*Melonenschiffchen mit Parmaschinken*  
*Kalbsbratenscheiben in milder Thunfischsoße mit Kapern*  
*Miesmuscheln mit Mandelbutter überbacken*

### Salate

*Ruccolasalat mit Tomate, Mozzarella und Basilikum*  
*Pikanter Meeresfrüchtesalat mit Knoblauchbrot*  
*Geflügelsalat mit weißen Bohnen, getrockneten Tomaten und gerösteten Kürbiskernen*

### Hauptgänge

*Saltimbocca, kleine Kalbsschnitzelchen mit Salbei und Parmaschinken gebraten*  
*Dorade Royalfilet in der Wildkräuterkruste gebraten*  
*Gebratene Maispoularden mit Oliven in Weißweinsauce*

### Beilagen

*Rosmarinkartoffeln*  
*Safranrisotto*  
*Grüne Nudeln mit Tomate und Parmesan*  
*Ratatouille-Gemüse*

### Desserts

*Panna Cotta mit Himbeersauce*  
*Salat von frischen Früchten mit Maraschino*  
*Orangeneissoufflée*  
*Italienische Käseauswahl vom Brett*

*ab 20 Personen*

*ab 40 Personen*

*Preis pro Person € 46,00*

*Preis pro Person € 42,00*

## *Rustikales „Staufer“-Buffet*

### *Vorspeisen*

*Hausmacher Wurst- und Räucherspezialitäten*  
*Pikanter Ochsenmaulsalat*  
*Kleine Fleischküchle*  
*Garnierter Kartoffelsalat*  
*Gurkensalat in Dillrahm*

### *Hauptgänge*

*Geschmorte Ochsenbäckchen in Trollingersoße*  
*Knuspriger Spanferkelrollbraten*  
*Linsengericht der Stauer mit kleinen Saitenwürstchen*

### *Beilagen*

*Hausgemachte Spätzle*  
*Kräuter-Kartoffelküchle*  
*Mildes Fildersauerkraut*  
*Karotten-Erbsengemüse*

### *Desserts*

*Ofenschlupfer mit Vanillesoße*  
*Fruchtsalat*  
*Vanilleeisparfait mit heißen Schattenmorellen*

*ab 20 Personen*  
*ab 40 Personen*

*Preis pro Person € 36,00*  
*Preis pro Person € 33,00*

## *Gourmet Buffet*

### Vorspeisen

*Hausgebeizter Norweger Lachs, Sahnemeerrettich  
Feine Räucherfischvariationen  
Roastbeef rosa gebraten mit eingelegtem Gemüse  
Ganzer Rehriicken garniert  
Crossinis mit Parmaschinken und Melone  
Putenbrustmedaillons mit Früchten garniert*

### Salate

*Shrimpsalat mit Ananas und Champignons  
Apfel-Lauchsalat mit gebratener Hähnchenbrust  
Griechischer Bauernsalat  
Marktfrische Blattsalate der Saison  
Verschiedene Rohkostsalate*

### Hauptgänge

*Schweinelende mit Rosmarin im Blätterteig gebacken  
Kalbsrücken in der Kräuterkruste gebraten  
Lammkeule auf provenzalische Art  
Lachsfilet am Stück in der Folie gegart, Dillsoße*

### Beilagen

*Kartoffelgratin  
Maiskrusteln  
Basmatireis  
Gemüse vom Markt*

### Desserts

*Mousse au Chocolat  
Unser Eisgugelhupf  
Salat von frischen Früchten  
Tiroler Apfelstrudel mit Vanilleeis  
Französische Käseauswahl vom Brett*

*ab 20 Personen  
ab 40 Personen*

*Preis pro Person € 56,00  
Preis pro Person € 50,00*