

VEGI MENÜ

Vegetarische und Vegane Gerichte

Finden Sie auf unserer aktuellen Speiskarte oder nach Absprache

MENÜ 1 € 49,80

Spinatsalat mit Speckdressing und Croutons <i>(nach Verfügbarkeit)</i> * * *	11,80
Geschmortes Rinderbäckle an Spätburgundersauce mit gebratenen Pilzen, Gemüse und Butternudeln * * *	28,00
Kirschwassereisbömble mit warmen Sauerkirschen	9,00

MENÜ 2 € 45,30

Knackige Blattsalate mit gerösteten Sonnenblumenkernen * * *	7,50
Gefülltes Poulardenbrüstle mit Kräuterfarce, Sherry -Rahmsauce Gemüse vom Markt und Kartoffelkroketten * * *	29,00
Dreierlei hausgemachte Sorbet frischen Früchten und Saucenspiegel	8,80

MENÜ 3 € 53,00

Blatt und Rohkostsalate mit Kirschtomaten feiner Balsamicocreme gerösteten Sonnenblumenkernen und süßen Granatapfelkernen * * *	9,50
Barbarie Entenbrüstle an Balsamico-Honig-Blaubeerjus mit Broccoli und Kartoffelgratin * * *	34,00
Creme Brûlée mit Cassissorbet und Beeren	9,50



MENÜ 4 € 48,20

Kerbelrahmsüpple mit Croutons * * *	8,00
Rind und Schweinefilet am Stück gebraten an zwei Saucen, gebratenen Pilzen mit Gemüse, hausgemachten Spätzle und Kroketten * * *	32,00
Dessertteller Bierhäusle Mousse au chocolate, Sorbet, Parfait und Früchte	9,20

MENÜ 5 € 53,00

Gratinierter Ziegenkäse auf Roter Beete Carpaccio mit Birnenspalten * * *	15,20
Scheiben vom Schweinelendchen im Speckmantel an Steinpilzrahm mit Gemüse vom Markt und frischen Nudeln * * *	29,00
Warmes Schokoladentörtchen mit Vanilleeis und Früchten	8,80

MENÜ 6 € 48,20

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle * * *	8,00
Tranchen vom Entrecote double an Pfefferrahmsauce mit Speckbohnen und Kartoffelgratin * * *	32,00
Dreierlei von der Schokolade Schokoeis, Mousse au Chocolate, Schokokuchen	8,80



MENÜ 7 € 56,00

Steinpilzcremesüpple mit Kräuter und Kracherle * * *	9,00
Tranchen vom Hirschrücken an Johannisbeersauce gebratenen Pilzen, Broccoli und Nussspätzle * * *	38,00
Ananascarpaccio mit Kokosparfait Blaubeeren und Minze	9,00

MENÜ 8 € 60,80

Dreierlei vom Lachs mit Gurke und Senfdillsauce Tartar, Räucherlachs, Terrine * * *	16,00
Kalbsrücken am Stück gebraten an Morchelrahmsauce Gemüse vom Markt, hausgemachten Spätzle und Kartoffelkroketten * * *	36,00
Dreierlei von der Schokolade Schokoeis, Mousse au Chocolate, Schokokuchen	8,80

MENÜ 9 € 59,00

Blattsalate mit Lauchzwiebeln, Kirschtomaten und gebratenen Riesengarnelen (3 Stück) * * *	16,00
Trilogie von Lachs, Zander und Kabeljau mit Weißburgundersauce, Blattspinat und Tagliatelle * * *	34,00
Grand Marnier Parfait mit Orangenfiles	9,00

A LA CART KARTE

Weitere Gerichte und Dessert finden Sie auf unserer aktuellen Speisekarte.



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:

Sasbacher Weißburgunder Jahrgangssekt, Brut, Flaschengärung

zur Wahl mit Orangensaft, Holunderblütenlikör oder Aperol

Oberrotweiler Muskateller extra trocken, Flaschengärung

Secco Rosé, Weingut Graf Wolff Metternich Durbach

Gerne sind wir bei der Auswahl der begleitenden Weine behilflich.

Unsere aktuelle Weinkarte steht auf unserer Webseite

www.bierhaeusle.de zum Download bereit.

Für Ihre Festivitäten stehen Ihnen unser Nebenzimmer (bis 34 Personen) oder unser Restaurant zur Verfügung.

Öffnungszeiten:

Auf Grund der aktuellen Situation können die Öffnungszeiten jederzeit geändert werden.

Dienstag bis Donnerstag 07:00 bis 24:00 Uhr

Freitag und Samstag 07:00 bis 01:00 Uhr

Verlängerung:

Aus Rücksichtnahme auf unsere Mitarbeiter, Hotelgäste und Nachbarn, erteilen wir keine Verlängerung.

Sonntag und Montag Ruhetag



DIVERSE EXTRAS

Bei uns bestellte Kuchen werden nicht nach verzehrten Stücken sondern komplett berechnet. Für mitgebrachten Kuchen berechnen wir Euro 3,50 pro Person. Wir möchten Sie ausdrücklich darauf hinweisen, dass wir sämtliche Schäden, welche uns durch eingebrachte Lebensmittel entstehen, Ihnen in Rechnung stellen müssen.

Dekoration: Preis nach Absprache
Plattteller Euro 1,50 pro Person
Menükärtle Euro 1,50 pro Karte

Die Gästeanzahl, welche Sie uns bis 1 Tag vor Veranstaltung mitteilen, werden wir Ihnen in Rechnung stellen.
Sollte sich Ihre Personenzahl am Veranstaltungstag reduzieren, behalten wir uns vor 80% des vereinbarten Menüpreises in Rechnung zu stellen.

Stand Mai 2024

Bei erscheinen neuer Menüvorschläge wird diese ungültig.
Preise incl. 19 % MwSt und Service.

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.

500,-- Euro Scheine können aus Sicherheitsgründen nicht mehr angenommen werden

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

