
VEGI MENÜ € 36,20

Lauwarmer Ziegenkäse mit Balsamico-Honigdressing an kleinem Salat * * *	10,50
Trüffel spaghetti mit Steinpilzen, Tomatenwürfeln, Rucola und gehobeltem Parmesan * * *	18,80
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	6,90

MENÜ1 € 31,70

Kraftbrühe mit Kräuterflädle * * *	6,00
Tranchierter Schweinerücken mit Pilzkruste an Rotweinjus Gemüse vom Markt und hausgemachten Spätzle * * *	18,50
Dunkles Mousse au chocolat mit frischen Früchten und Saucenspiegel	7,20

MENÜ 2 € 32,30

Knackige Blattsalate mit gerösteten Sonnenblumenkernen * * *	6,00
Gefülltes Poulardenbrüistle mit Kräuterfarce an Pinienkernsauce Gemüse vom Markt und Butternudeln * * *	19,50
Zimt-Panna-Cotta mit Beerensalat	6,80



MENÜ 3 € 35,80

Winterliche Blatt und Rohkostsalate mit Kirschtomaten feiner Balsamicocreme und gerösteten Sonnenblumenkernen * * *	7,20
Rosa gebratene Lammhüfte an Rosmarinjus auf Ratatouille mit Schupfnudeln * * *	21,80
Creme Bruleé im Weckglas mit Cassissorbet und Schokoladentörtchen	6,80

MENÜ 4 € 37,70

Badisches Nudelsüppchen * * *	6,00
Rind und Schweinefilet am Stück gebraten an zwei Saucen, gebratenen Pilzen mit Gemüse, hausgemachten Spätzle und Kroketten * * *	24,80
Mandarinensorbet mit Schokosplitter und Grand Marnier Parfait	6,90

MENÜ 5 € 34,20

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen * * *	7,00
Scheiben vom Schweinelendchen im Speckmantel an Steinpilzrahm mit Gemüse vom Markt und frischen Nudeln * * *	21,00
Warmes Schokoladentörtchen mit Vanilleeis und Beeren	6,20



MENÜ 6 € 39,30

Rinderkraftbrühe „Trilogie“ mit Gemüsebrunoise, Flädle und Eierstich * * *	6,30
Barbarie Entenbrust an schwarzer Johannisbeersauce mit Mandel-Broccoli und Kartoffelgratin * * *	25,80
Duett von weißem und dunklem Mousse au chocolat mit frischen Früchten	7,20

MENÜ 7 € 38,70

Meerrettichschaumsuppe mit Rote Bete * * *	7,00
Tranchen vom Entrecôte double an Spätburgundersauce mit Speckbohnen und Gratinkartoffeln * * *	24,80
Fruchtsalat mit zwei Kugeln Eiscreme Maraschino und Sahne	6,90

MENÜ 8 € 42,60

Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen und Butterklöße * * *	6,00
Kalbsrücken am Stück gebraten an Morchelschaum Gemüse vom Markt, hausgemachten Spätzle und Kartoffelkroketten * * *	28,80
Desserteller Bierhäusle	7,80



MENÜ 9 € 44,80

Feldsalat mit Speck und Brotcroûtons * * *	8,80
Hirschrückenmedaillons mit gebratenen Pilzen Preiselbeer-Rotweinsauce, Gemüse vom Markt und Walnuss-Spätzle ***	28,80
Ofenschlupfer im Weckglas mit Punschsauce und Vanilleeis	7,20

MENÜ 10 € 66,60

Duo von Lachs und Räucherforelle an kleinem Salat * * *	11,50
Gebratene Jakobsmuschel auf schwarzen Nudeln Kaiserschoten, Krebschaum und gebackenem Kürbischip ***	16,80
Rinderfiletscheiben an buntem Pfefferrahm mit Pilzen Gemüse und hausgemachtes Kartoffelgratin * * *	31,00
Lebkuchenparfait mit warmem Zwetschgenragout im Weckglas	7,20



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:

Oberrotweiler Jahrgangssekt

Grauer Burgunder extra trocken, Flaschengärung
zur Wahl mit Orangensaft, Holunderblütenlikör oder Aperol

Muskateller extra trocken, Flaschengärung
Chardonnay Brut, Flaschengärung

Gerne sind wir bei der Auswahl der begleitenden Weine behilflich.

Unsere aktuelle Weinkarte steht auf unserer homepage
www.bierhaeusle.de zum Download bereit.

Für Ihre Festivitäten stehen Ihnen folgende Räumlichkeiten zur Verfügung:

Ofenzimmer	bis 20 Personen
Nebenzimmer	bis 34 Personen
Saal	bis 50 Personen
oder unser Restaurant	



Öffnungszeiten:

Dienstag bis Samstag 07:00 bis 01:00 Uhr

Verschieben sich die vereinbarten Schlusszeiten der Veranstaltung und stimmt das Hotel diesen Abweichungen zu, so kann das Hotel die zusätzliche Leistungsbereitschaft angemessen in Rechnung stellen.
Ab 1:00 Uhr berechnen wir eine Verlängerungsgebühr von Euro 150,-- pro Stunde

Sonntag 07:00 bis 15:00 Uhr

Auf Grund der aktuellen Personalsituation müssen wir am Sonntag Nachmittag unser Restaurant um 15 Uhr schließen.

DIVERSE EXTRAS

Bei uns bestellte Kuchen werden nicht nach verzehrten Stücken sondern komplett berechnet. Für mitgebrachten Kuchen berechnen wir Euro 2,80 pro Person. Wir möchten Sie ausdrücklich darauf hinweisen, dass wir sämtliche Schäden, welche uns durch eingebrachte Lebensmittel entstehen, Ihnen in Rechnung stellen müssen.
Preise incl. Bedienung und MwSt.

Dekoration: Preis nach Absprache

Stand Oktober 2020

Bei erscheinen neuer Menüvorschläge wird diese ungültig.

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.

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

