Schönbuch Platzhirsch, Böblingen Schwäbisch-Regionale Menüvorschläge ab März 2011
Familie Baur Telefon 07031 684516 oder 0160 96023654

Menü 1 26,70

Bunter Salatteller in Balsamico-Vanilledressing
mit gebratener Hähnchenbrust und Champignons

Spanferkel im Dunkelbier gebraten
mit kleinem Semmel- und Kartoffelknödel, dazu Speckböhnchen

Bayerischcreme
mit Waldbeerensauce und Schlagrahm

Menü 2 € 33,20

Knackige Blattsalate in Tomatenvinaigrette,
mit Austernpilzen und gerösteten Weißbrotwürfeln

Lendensteak vom Jungbullen
mit Schalottensoße, Buttergemüse und gratinierten Kartoffeln

Dreierlei hausgemachtes Halbgefrorenes
auf Beerenspiegel mit Schlagrahm

Menü 3 € 24,70

Hausgemachte Gefüllte Flädleinsuppe

Kalbshaxe gebraten in Rosmarinsoße
mit Schupfnudeln und Salatteller

Apfelküchle in Bierteig gebacken
mit Zimtzucker und Vanilleeis

Menü 4 € 31,50

Knackige Blattsalate in Bachkressevinaigrette
mit gebratenem Lachs und Kartoffelcroutons

Medaillons vom Schweinefilet mit Schinken und Käse überbacken
dazu Rahmchampignons, Bandnudeln und Mandelbrokkoli

Bayerisch Creme
mit eingelegten Waldbeeren und Schlagrahm

MENÜ 5 € 24,30

Schwäbische Hochzeitssuppe
Mit Knödel, Flädle & Backerbsen

Portion knusprige Ente
mit Bratapfelscheibe, Blaukraut und Kartoffelknödel

Zwetschgenröster
mit Vanilleeis und Schlagrahm

MENÜ € 27,90

Geräuchertes Saiblingsfilet
mit frischer Alpenbutter und hausgemachtem Breznbrot

Marinierte Spanferkelkoteletts vom Grill
mit Kräuterbutter, Petersilienkartoffeln und feinen Pfefferbohnen

Geriebener Apfel mit Vanilleeis

Schönbuch Platzhirsch, Böblingen Schwäbisch-Regionale Menüvorschläge ab März 2011
Familie Baur Telefon 07031 684516 oder 0160 96023654

Frühjahrsmenü 1 € 26,00

Löwenzahnsalat
mit gebratenen Champignonköpfen

Zitronenhühnchen
mit buntem Gemüse
und Kartoffelnocken

Schokoladenmus
mit frischen Früchten

Frühjahrsmenü 2 € 28,90

Cremesuppe von der Frühlingszwiebel
mit gerösteten Weißbrotwürfeln und Schlagrahmhäubchen

Zanderfilet gebraten in Frühlingskräutern
an bunten Salaten und gebratenen Kartoffeln

Apfelkücherl in Bierteig gebacken
mit Vanilleeis, frischen Früchten und Schlagrahm

Frühjahrsmenü 3 € 31,30

Bärlauchcremesuppe
mit Saiblingsnocken

Medaillons vom Schweinefilet im Sesammantel
auf Pfeffersoße mit frischem Spargel und Spätzle

Hausgemachtes Limetten-Honighalbgefrorenes
auf mariniertem Erdbeersalat mit Schlagrahm

Sommermenü 1 € 23,90

Geeiste Gurken-Dillsuppe
mit Flusskrebsen

Gegrilltes Kräutersteak vom Schweinenacken
mit Ofenkartoffel, Schnittlauchquark und Buttergemüse

Joghurt-Waldbeerterrine
an Vanillespiegel

Sommermenü 2 € 25,40

Kräftige Rinderbrühe
mit Basilikum-Quarknockerl

Lachsforellenfilet vom Grill
an Kartoffel-Zuchiniauflauf mit bunten Blattsalaten

Hausgemachte Karamellcreme
mit frischen Früchten

Sommermenü 3 € 26,40

Kalte Tomaten-Chilisuppe
mit Käsebällchen

Kalbshaxenscheiben geschmort
in Gemüse-Kräutersoße mit Bandnudeln und Salatteller

Hausgemachtes Limetten-Honigparfait
an Erdbeersalat mit frischer Minze

Schönbuch Platzhirsch, Böblingen Schwäbisch-Regionale Menüvorschläge ab März 2011
Familie Baur Telefon 07031 684516 oder 0160 96023654

Herbstmenü 1 € 23,30

Kürbisrahmsuppe
mit gerösteten Kernen

Portion Knusprige Ente
mit Bratapfelscheibe, Blaukraut und Kartoffelknödel

Hausgemachter Beerenstrudel

Herbstmenü 2 € 24,90

Suppe von blauen Zwiebeln
mit überbackener Brezenbrotscheibe

Gebratene Kalbshaxe mit Rosmarin-Buttersoße
Kartoffelknödel und buntem Salatteller

Warmer Mini-Zwetschgendatschi
mit Haselnussparfait und Kirschen

Herbstmenü 3 € 29,90

Rosa gebratene Flugentenbrust
an herbstlichen Salaten mit Weißbrot-Speckwürfeln

Steinpilze oder Pfifferlinge
in feiner Rahmsoße mit Serviettenknödel

Apfelscheiterhaufen
mit Kürbis-Honigkompott

Wintermenü 1 € 24,80

Hochzeitssuppe mit dreierlei Spätzle
(Eierspätzle, Leberspätzle und Bratspätzle

Portion knusprige Ente aus dem Rohr
mit Kartoffelknödel und Apfelblaukraut

Dattelparfait
mit eingelegten Orangen & Feigen

Wintermenü 2 € 30,30

Legierte Steinpilzrahmsuppe
mit Speckknödel und Wildkräutern

Geschmorter Hirschbraten in Wacholderrahm
mit Preiselbeeren, Mandelbrokkoli und Eierspätzle

Lebkucheneisparfait
mit Zimtsoße und frischen Feigen

Wintermenü 3 € 25,40

Sellerierahmsuppe
mit Weißbrotwürfeln und Sahnehäubchen

Zanderfilet mit Weißweinsoße
Mit Rote-Bete,, Blattspinat und Salzkartoffeln

Bratapfel gefüllt mit Marzipan und Preiselbeeren

Familie Baur Telefon 07031 684516 oder 0160 96023654

HAUPTGÄNGE

Schweinsbraten aus der Schulter
Krusperl mit Dunkel übergossen, dazu Semmelknödel und Gemüse 9,50 €

Spanferkel im Ganzen gebraten und vor den Gästen tranchiert,
kleine Kartoffel- und Semmelknödel, Dunkelbiersoße und buntem Salatbuffet
Ab 20 Personen je Person 29 €

Gefüllte Kalbsbrust „Brauhaus“
eine unserer Spezialitäten mit pikanter Brezelfüllung,
dazu ein gemischter Salatteller 12,90 €

Ochsentafelspitz
in Krensoße mit frischem Wurzelgemüse und Petersilienkartoffeln 14,50 €

Zart rosa gebratenes Rinderfilet
an zweierlei Soßen, dazu Herzoginkartoffeln und buntes Buttergemüse 19,90 €

Zanderfilet im Kartoffelmantel
dazu Weißweinsoße und Blattspinat 14,90 €