

# Schassbergers Herbst und Winter

## Menü-Vorschläge 10/11

Die Preise gelten für Veranstaltungen mit 8 oder mehr Gästen  
 (d. h. mindestens 8 Personen wählen das gleiche Menü bzw. bei Großbanketten 90% aller Gäste das gleiche Menü).  
 Der 1. und 2. Gang der Menüs sind Vorspeisen Portionen wählen Sie diese als Hauptgangs Portion,  
 so erhöht sich der Preis. Den Preis für Nachservice erfragen sie bitte bei der Absprache.



IN DEN REGIONALEN RESTAURANTS . . .

### Menü Herbst/Winter 1 € 32,00 p.P.

Kräuterschaumsuppe mit in Buchenholz geräucherter Forelle (€ 4,90)  
 Kalbsschulter in Gewürzen geschmort mit Wurzelgemüse und Kartoffeltalern (€ 20,00)  
 Lauwarmer Gewürzkaffeeflan mit Whiskyeis (€ 9,50)

### Menü "Gallus" Herbst/Winter 2 € 44,50 p.P.

Hausgebeizter Kräuterlachs mit Senf-Dill-Soße  
*Nach altem germanischen Rezept gebeizt "Das Beste ist gerade gut genug" (€12,50)*  
 Schwäbische Flädlesuppe  
*Eine Spezialität von Römern während des "Limesbau" besonders geschätzt, "Was sein muss, muss sein" (€ 4,60)*  
 Scheiben aus der Rehkeule mit Pilzen der Saison, burgunderfarbenen Preiselbeeren, handgeschabten Spätzle,  
 dazu Salate aus verschiedenen Nachbargärten (€ 19,50)  
 Eisgugelhupf mit Feingebäck  
*Wie schon zur Hochzeit der Tochter Gallus in der Gallusgrotte gespeist wurde "Kühl bis ans Herz" (€ 8,50)*  
 Apfel Birnenbrand  
*Aus reifen Früchten, handgepflückt im schwäbischen Wald "Es ist Arznei, nicht Gift was ich Dir reiche!" (€ 3,00)*

### Menü Herbst/Winter 3 € 47,00 p.P.

Scheiben vom Rinderfilet mit Trüffelmarinade und Zucchini Salat (€ 14,00)  
 Schaum von Hokaidokürbis mit Ingwer, Apfel und Kernöl (€ 4,90)  
 Rehrücken rosa gebraten mit Pilzspätzle und Schwarzwurzelgemüse (€ 23,50)  
 Marmoriertes Schokoladenmousse mit Kürbiseiscreme (€9,50)

### Menü Herbst/Winter 4 € 52,00 p.P.

Lauwarm mariniertes Lachs mit Kräutersalat und Zitronen-Crème fraiche (€ 12,50)  
 Kartoffelsuppe mit Welzheimer Knoblauchschenken und altem Balsamico (€ 6,00)  
 Rosa Rinderrücken am Stück gebraten mit Gratinkartoffeln und Marktgemüse (€ 21,00)  
 Tête de Moins mit Feigensenf und Nüsse (€ 8,50)  
 Rote Früchte im Strudelteig mit Pralineneis (€ 8,90)

### Menü Herbst/Winter 5 € 56,00 p.P.

Zweierlei von der Entenstopfleber mit Karamel-Äpfeln und Gewürzbricche (€ 18,50)  
 Krustentierschaumsuppe mit Frischkäseravioli (€ 8,50)  
 Rehrücken in Weihnachtsaromaten gegart an karamellisiertem Rotkraut und Kartoffelsäckchen (€ 24,00)  
 Kürbismousse mit Ingweweis (€ 9,00)