Menüvorschläge

Schwabenmenue à 26,90 €

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle
- - -
Gemischter Salat an Frenchdressing
- - -
Schweinefilet in der Kräuterkruste
an Sahnesauce mit Champignons,
Gemüse, Spätzle und Kroketten
- - -
Obstgartenteller
frische Früchte mit Eis und Sahne

Genießermenue à 36,50 €

Sherry-Kraftbrühe
mit Klößchen und Gemüsestreifen
- - -
Blattsalate an Balsamicodressing mit
Cocktailtomaten und Parmesansplitter
- - -
Tranchen vom Rinder- und Kalbsfilet
an Rotwein-Pfeffer-Sauce mit Grilltomate
Speckbohnenbündchen und Kartoffelgratin
- - -
Blaubeerpfannkuchen
mit Vanilleeis und Sahne

Für Ihre Fragen, stehen wir Ihnen jederzeit gerne persönlich zur Verfügung.

Unsere Speisenvorschläge

Stellen Sie sich Ihr Menue selbst zusammen!

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	3,90
Schwäbische Hochzeitssuppe mit Klößchen	4,50
Kresse-Schaumsüppchen mit Sahnehaube	4,50
Kartoffel-Rahmsüpple mit gebratenem Scampi	5,90
Kürbisrahmsuppe mit Sahne (Saisonal)	5,50
Spargelkremsuppe mit Mandelsahne (Saisonal)	5,50

Salate

Bunter, gemischter Salat an Frenchdressing	4,50
Blattsalate mit Kresse an Balsamicodressing	4,50
Blattsalate an Balsamicodressing mit Cocktailtomaten und Parmesansplitter	5,90

Sorbets

„Aperol"-Sorbet mit Sekt	4,90
„Hugo"-Sorbet mit Sekt	4,90
Campari-Sorbet mit Sekt	4,90

Hotel Am Obstgarten

Inhaber: Wolfgang Metzler
Am Obstgarten 1
88094 Oberteuringen-Bitzenhofen

Telefon: 07546 / 922-0
Telefax: 07546 / 922-88

www.am-obstgarten.de
hotel@am-obstgarten.de

Bankverbindungen:

BIC: GENODES1OTE (Raiffeisenbank)
IBAN: DE25 6516 2832 0082 7900 00

BIC: SOLADES1KNZ (Sparkasse)
IBAN: DE10 6905 0001 0020 1712 94

Menüvorschläge

Hauptgerichte

zarter Kalbsbraten in Rahmsoße mit gebratenen Champignons, frischem Gemüse, Spätzle und Kroketten	15,80
Kalbsrückensteak mit Steinpilzen an Sherry-Rahmsauce mit frischem Gemüse und Kartoffelgratin	23,90
Tranchen vom Rinder- und Kalbsfilet an Rotwein-Pfeffer-Sauce mit Grilltomate Speckböhnchen und Kartoffelgratin	25,90
Tranchen vom ganzen Schweinefilet im Speckmantel an Rotweinsauce auf Rahmwirsing mit Schupfnudeln	16,90
Tranchen vom ganzen Schweinefilet in der Kräuterkruste an Sahnesauce mit gebratenen Champignons, Gemüsebouquet, Spätzle und Kroketten	16,90
Gefülltes Poulardenbrüstchen an Sherry-Rahmsauce mit Broccoli und Hefekrusteln	15,90
Barbarie Entenbrüstchen à l´orange an Orangen-Rotweinsauce mit Gemüse und Kartoffelgratin	19,90

Wildgerichte – Saisonal auf Anfrage

Dessert´s

Mousse von Frischkäse mit Früchten und Sahne	5,50
Mousse au Chocolate auf Himbeermarksauce mit Sahne	5,90
Gefüllte Blaubeerpfannkuchen mit Vanilleeis	5,50
Crème Brulée mit Kirschkompott	5,50
Zimteisparfait mit warmen Zwetschgen und Glühweinsabayonne (Saisonal)	4,90

Sie haben noch weitere Wünsche?
Kein Problem, bei rechtzeitiger Reservierung sind fast all Ihre Wünsche erfüllbar.

Hotel Am Obstgarten

Inhaber: Wolfgang Metzler
Am Obstgarten 1
88094 Oberteuringen-Bitzenhofen

Telefon: 07546 / 922-0
Telefax: 07546 / 922-88

www.am-obstgarten.de
hotel@am-obstgarten.de

Bankverbindungen:

BIC: GENODES1OTE (Raiffeisenbank)
IBAN: DE25 6516 2832 0082 7900 00

BIC: SOLADES1KNZ (Sparkasse)
IBAN: DE10 6905 0001 0020 1712 94