



Sehr verehrter Gast,
wir heißen Sie herzlich Willkommen
in unserem Haus!
Um Ihnen die Menüauswahl für Ihr Fest
zu erleichtern,
haben wir für Sie diese
Informationsmappe zusammengestellt.
Wir würden uns sehr freuen, Ihr Fest zu
einem Erlebnis
machen zu dürfen und grüßen Sie
herzlich.
Ihre Familie Heizmann
und Mitarbeiter

Auf den kommenden Seiten finden Sie
unterschiedliche Menüs, die Sie entweder
direkt

übernehmen

oder als Inspiration ansehen können.

Alle Gerichte, die in dieser
Informationsmappe

zusammenstellt sind, können Sie
auch frei kombinieren.

Machen Sie sich einfach Gedanken zu
Ihrem Fest

und vereinbaren Sie einen Termin für die
Menübesprechung mit uns.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

Sektempfang

Flasche Hausmarke: Trockener Riesling Sekt	€ 21,10
Flasche Glottertäler Trauben Secco alkoholfrei	€ 19,20
Flasche Geldermann-Sekt trocken	€ 27,50
Orangensaft (Liter)	€ 8,50
Alkoholfreier Hauscocktail (Liter)	€ 8,50

Zum Sekt reichen wir auf Wunsch:

Hausgemachten Holundersaft
Hausgemachten Holderblütensirup
Honig-Rosen-Likör
Weinbergpfirsich-Likör

Schwarzwaldwasser

Schwarzwald-Sprudel medium/still	0,75 l / € 4,80
Tafelwasser	0,5 l / € 3,00

Zum Kuchen

Gedeck wenn Sie Ihren Kuchen selbst mitbringen	€ 2,50
--	--------

(Sollten Sie hausgemachte Kuchen vom Haus vorbestellen,

entsteht kein Gedeck-preis Sprechen Sie uns an.)

Portion Kaffee	€ 4,50
Portion Haag	€ 4,50
Kanne Tee	€ 4,10

„Der Wein ist die edelste Verkörperung des Naturgeistes“

(Friedrich Hebbel)

Weißweine

Aus dem Markgräfler Land

Weingut Behringer in Britzingen (Privatkellerei):

Britzinger Burg Neuenfels - Gutedel trocken € 18,00 / 1,0 l

Britzinger Sonnhole – Weißer Burgunder
Qualitätswein trocken € 17,00 / 0,75 l

Weingut Mißbach in Ebringen (Privatkellerei):

Ebringer Sommerberg – weißer Gutedel € 18,00 / 1 .0 l

Vom Kaiserstuhl

Winzergenossenschaft Oberrotweil:

Oberrotweiler Käsleberg – Müller-Thurgau
Qualitätswein trocken € 18,00 / 1,0 l

Vom Rande des Elztals –Region Waldkirch und Buchholz

Weingut Moosmann (Privatkellerei):

Buchholzer Sonnhalde - Weißburgunder Kabinett Qualitätswein mit Prädikat trocken	€ 23,20 / 0,75 l
Buchholzer Sonnhalde Grauburgunder Kabinett Qualitätswein mit Prädikat trocken	€ 23,80 / 0,75 l
Buchholzer Sonnhalde Riesling Kabinett Qualitätswein mit Prädikat trocken	€ 23,80 / 0,75 l

Vom Glottertal Baden

Winzergenossenschaft Glottertal

Spätburgunder Weißherbst Qualitätswein auch trocken	€ 21,00 / 1.0 l
---	-----------------

Weingüter Italien

Weingut Terre di Chiara/Castel largo Primitivo del Salento – IGT- Ollympus Spätburgunder trocken, kräftig, fruchtig, ausgewogen (14%vol.)	€ 25,80 / 0,75 l
Abbazia Santa Anastasia Rotwein Nero D´ Avolta Terre Sizilien 100% biologische Nero d'Avola- Trauben (13%vol.)	€ 25,80 / 0,75 l

Rotweine

Aus dem Markgräfler Land

Weingut Behringer in Britzingen (Privatkellerei):

Britzinger Burg Neuenfels – Spätburgunder
Qualitätswein trocken € 19,00 / 1.0 l

Mißbach in Ebringen (Privatkellerei):
Ebringer Spätburgunder Rotwein € 22,00 / 1.0 l

Vom Kaiserstuhl

Winzergenossenschaft Oberrotweil.

Oberrotweiler Spätburgunder Rotwein
Qualitätswein trocken € 22,00 / 1.0 l

Aus dem Ortenaukreis

Alde Gott Winzergenossenschaft in Sasbachwalden:

Sasbachwalden Alde Gott Spätburgunder Rotwein
Qualitätswein mit Prädikat (lieblich oder trocken) € 26,50 / 0,75 l

Vom Rande des Elztals –Region Waldkirch und Buchholz

Weingut Moosmann (Privatkellerei):

Spätburgunder Qualitätswein Rotwein Trocken € 24,00 / 1,0 l

Buchholzer Pinot Noir Spätburgunder
Qualitätswein Rotwein trocken € 28,50 / 0,75 l

Dessert-Spezialitäten

Variation "Schützenhof" mit hausgemachten Sorbets, frischen Früchten, Mousse au Chocolat und hausgemachten Parfaits	€ 9,50
Hausgemachter Früchtesorbetteller mit frischen Früchten	€ 6,70

Halb gefroren und hausgemacht

Erdbeerenparfait	€ 6,20
Waldbeerenparfait	€ 6,20
Tannenhonigparfait	€ 6,20
Kirschwasserparfait	€ 6,20
Zimtparfait	€ 6,20
Lebkuchenparfait	€ 6,20
Darf es etwas Warmes sein?	
Apfelstrudel mit Vanilleeis auf Vanillesauce	€ 6,80

(Dies ist lediglich ein Auszug unseres Dessertangebots. Sehr gerne können Sie Ihr selbst gestaltetes Menü oder einen der aufgeführten Menüvorschläge mit einem Dessert aus der gesonderten Karte abrunden.

Bitte fragen Sie danach.)

Brunch

(ab 15 bis max. 30 Personen)

Hausgemachte Marmelade, Schwarzwälder Schinken und Speck

Reichhaltige Wurst- und Käseplatte

Frühstückseier

(Rühreier, Spiegeleier, gekochte Eier)

Würstchen, Hausgebeizter Lachs

Müsli, Joghurt

Salat frischer Früchte

Abwechslungsreiche Brotauswahl

(verschiedene Brötchen, Bauernbrot, Toast)

Getränke auf individuellen Wunsch

(diverse Teesorten, verschiedene Säfte, Kaffee, heiße Schokolade)

Preis pro Person € 18,50

Erweitertes Buffet

Badische Nudelsuppe

Streifzug durch den Salat- und Gemüsegarten

kleine Schnitzel (paniert), Putensahnegeschnetzeltes

mit

hausgemachten Eierspätzle und Bratkartoffeln

Preis pro Person € 27,50

Suppen

Badische Flädlesuppe	€ 5,10
Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Wurzelgemüse	€ 5,10
"Badische Hochzeitssuppe" mit Flädle, Eierstich und Markklößchen	€ 5,90
Tomatencremesuppe	€ 5,30
Kresserahmsuppe	€ 5,30

Saisonale Suppen

Spargelcremesuppe	€ 6,50
Bärlauchcremesuppe	€ 5,30
Pfifferlingcremesuppe	€ 6,50

Vorspeisen

Beilagen Salatteller	€ 5,20
Gemischter Schinken (roh und gekocht) auf Melonenschiffchen, dazu Landbutter und Weißbrot	€ 11,80
Hausgebeizter Lachs an Wildkräutersalat mit Butter und Weißbrot	€ 12,80
Fischterriner vom Zander und Lachs an Wildkräutersalat begleitet von Landbutter und Weißbrot	€ 13,80
Kleiner "schwedischer" Vorspeisenteller (Lachsterriner, Forellenfilet, Lachsstreifen, Krevetten) mit Landbutter und Weißbrot	€ 17,80

Kaltes Vorspeisenbuffet

Schwedische Fischplatte mit Lachs „Schwarzwald-Forellenfilet geräuchert

Fischterriner, Shrimps Salat

Hähnchenbrüstchen „Florida“

Melonenschiffchen mit rohem und gekochtem Schinken

Geflügelsalat, Verschiedene Pasteten, Rehrücken „Baden-Baden“

Roastbeef mit Remouladensauce

Brotauswahl

Ein Streifzug durch den Salat- und Gemüsegarten

pro. Person 25,40 €

Hauptgerichte

Vom Kalb

Kalbsrahmbraten mit frischen Champignons a la creme
begleitet von hausgemachten Haselnussbällchen, Eierspätzle
und feinem Buttergemüse frisch vom Markt € 24,50

Vom Schwein

Schweinefiletmedaillons „Schützenhof“
mit Champignons à la creme, Sauce Choron und Rahmsauce
begleitet von hausgemachten Eierspätzle,
Haselnussbällchen und einer Variation von frischem
Marktgemüse mit Butterschmelz € 24,50

Abwechslungsreiche, gemischte Köstlichkeiten

Gemischter Braten vom Schwein und Rind mit
Champignons a la creme und Rahmsauce dazu
hausgemachte Eierspätzle, Pommes Frites
und feines Gemüse frisch vom Markt € 21,30

Gemischte Medaillons

vom Schweine- und Rinderfilet „Lucul“ mit Waldpilzen,
Pfeffersahnesauce und begleitet
von hausgemachten Haselnussbällchen, Eierspätzle
und frischem Marktgemüse € 27,50

Das Beste vom Kalb und Schwein (Filetstücke)
zubereitet auf „Feinschmecker Art“ in einem feinen
Morchel- rahm mit hausgemachten Eierspätzle, Pommes Dauphine
und feinem Gemüse frisch vom Markt € 28,20

Vom Wild aus heimischer Jagd -zubereitet nach Art des Hauses

Rehnüsse „Schwarzwald“ mit Sauerkirschen,
Pfifferlingen und Champignons begleitet von
hausgemachten Eierspätzle, Haselnussbällchen
und Broccoliröschen in Mandelbutter € 29,30

Rehrücken „Baden-Baden“ mit Pfifferlingen und Wildrahmsauce
auf Wirsingrahmgemüse mit handgeschabten Eierspätzle,
einer mit Preiselbeeren gefüllten Williamsbirne und Apfelrotkohl € 33,20

Wildschweinbraten „Weidmannsheil“ mit hausgemachten
Kartoffelplätzchen, Semmelplätzchen und Rotkohlgemüse € 24,30

Schwarzwälder Traditionsgerichte

Ochsenfleisch „Badische Art“ mit Apfel- Meerrettichsauce,
Preiselbeeren, Thymian-Kartoffeln und einem gemischten Salatteller € 20,10

Kalbsrücken am Stück gebraten an einer feinen Riesling Sauce
mit frischen Champignons und Sauce Bernaise, begleitet von
hausgemachten Eierspätzle, Haselnussbällchen und frischem
Marktgemüse in Butterschmalz € 28,80

(Wir legen großen Wert darauf, Produkte aus der Region zu verarbeiten.

Das Fleisch beziehen wir von unserer Umgebung,

frische Freiland - Eier von der Schützenhof GbR

und das Wild von der Dreisamtäler Jagd.)

Ein Menü Ihrer Wahl für einen festlichen Anlass

Menü I

Badische Flädlesuppe

Gemischter Braten vom Schwein und Rind mit
Champignons a la creme und Rahmsauce dazu
hausgemachte Eierspätzle, Pommes Frites
und feines Gemüse frisch vom Markt

Dessert:

Früchtebecher

(eine Kombination frischer Früchte mit Fruchteis)

Preis pro Person € 29,30

Menü II

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Wurzelgemüse

Schweinefiletmedaillons „Schützenhof“
mit Champignons à la creme, Sauce Choron und Rahmsauce
begleitet von hausgemachten Eierspätzle,
Haselnussbällchen und einer Variation von frischem
Marktgemüse mit Butterschmelz

Dessert:

Eisflamme

(Vanilleeis mit warmen Himbeeren und etwas Sahne)

Preis pro Person: € 32,80

Menü III

Geflügelsalat „Florida“ mit Pfirsichstückchen und
Champignons in einer feinen Cocktailsauce
mit Landbutter und französischem Weißbrot

Kresserahmsuppe

Schweinefiletmedaillons „Schwarzwald“
mit Pfifferlingen in Kräutersahne und Sauerkirschen
serviert mit hausgemachten Eierspätzle, Haselnussbällchen
und feinem Buttergemüse frisch vom Markt

Dessert:

Duett hausgemachter Parfaits auf leckerer Waldbeerengrütze

Preis pro Person € 38,20

Menü IV

Melonenschiffchen mit gekochtem und Schwarzwälder Schinken,
dazu Sahne-Meerrettich, Landbutter und französisches Weißbrot

Badische Flädlesuppe

Wildschweinbraten „Baden-Baden“ mit Wachholderrahmsauce
begleitet von hausgemachten Kartoffelplätzchen, hausgemachte Eierspätzle,
Rotkohlgemüse und einer
mit Preiselbeeren gefüllten Williamsbirne

Dessert:

Walnusseis auf Waldbeerengrütze

Preis pro Person € 39,80

Menü V

Kleiner „schwedischer“ Vorspeisenteller
(Lachsterrine, Forellenfilet, Lachsstreifen, Krevetten)
mit Landbutter und französischem Weißbrot

Klare Ochsenschwanzsuppe mit altem Sherry und einer
Chesterstange

Barbarie Entenbrust „rosa gebraten“
auf Johannisbeerjus
mit hausgemachtem Kartoffelgratin und gefüllten Zucchinischiffchen

Dessert:

Eine Variation hausgemachter Fruchtsorbets

Preis pro Person € 46,50

Menü VI

Hausgebeizter Graved-Lachs an Salatherzen und Wildkräutersalat mit einer
Dill-Honig-Senf-Creme, Butter und Weißbrot

Rinderkraftbrühe mit festlichen Einlagen und Wurzelgemüse

Kalbsrücken am Stück gebraten an einer feinen Riesling Sauce
mit frischen Champignons à la Creme,
begleitet von
hausgemachten Eierspätzle, Apfel-Kartoffel-Gratin
und saisonalem Gemüse frisch vom Markt

Dessert:

Ein Traum an Naschereien

(aus Parfait, Mousse au Chocolat und frischen Früchten)

Preis pro Person € 47,50

Menü VII

Eine delikate Fischterrine an Wildkräutersalat
mit Balsamico-Honig-Dressing

Klare Wildkraftbrühe mit Cherry verfeinert und Flädleeinlage

Rehnüsse „Baden-Baden“
mit Pfifferlingen und Wildrahmsauce
begleitet von handgeschabten Eierspätzle vom Brett,
hausgemachten Haselnussbällchen,
Broccoliröschen in Mandelbutter und
einer mit Preiselbeeren gefüllten Williamsbirne

Dessert:

Ein Duett hausgemachter Parfaits
mit Früchten auf einem Fruchtsaucenspiegel

Preis pro Person € 47,90

Unsere Empfehlung bezüglich des passenden Weines

Winzergenossenschaft Glottertal
Glottertäler Eichberg
Spätburgunder Rotwein Kabinett trocken

0,75 l / € 26,50

oder

Buchholzer Kaiserberg Grauer Burgunder Kabinett trocken
Weingut Moosmann (enthält Sulfite/12%vol.)

0,75 l / € 23,80

" Verlässlichkeit ist ein Birnbaum, dessen Früchte Du genießen kannst und der Dir immer an derselben Stelle Schatten spendet"

*(Ursula Schachschneider *1957)*

Liebe Gäste,

Sie können sich darauf verlassen, dass wir gemeinsam mit unserem Team alles daran setzen werden, Ihr Fest zu einem Erlebnis werden zu lassen.

Verlässlichkeit setzt jedoch auch voraus, dass die Rahmenbedingungen im Vorfeld klar geregelt sind.

Aus diesem Grund erlauben wir uns, Sie bereits hier auf Folgendes hinzuweisen:

Die exakte Anzahl der Gäste max. 30 Personen müssen spätestens 24 Stunden vor der Feierlichkeit gemeldet werden.

Mindestens diese Personenzahl wird von uns in Rechnung gestellt.

Kinder im Alter von 7 - 12 Jahren werden mit dem halben Preis des Menüs in Rechnung gestellt.

Natürlich ist es nach vorheriger Absprache auch möglich, dass sich Ihre Kinder etwas von unserer Kinderspeisekarte auswählen.

Nun setzen Sie sich einfach mit uns in Verbindung. Entweder per Mail unter kontakt@schuetzen-oberried.de oder aber telefonisch unter 07661-98430.

Gerne vereinbaren wir einen Besprechungstermin mit Ihnen. Dann haben wir Zeit alle Details Ihrer Festplanung genau zu besprechen.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

Öffnungszeiten: Mittwoch bis Sonntag 11:30 Uhr bis 21:00 Uhr geöffnet!

Ihre Familie Heizmann und Team