LANDHAUS STIEGEL

Traditionell feiern & genießen

Veranstaltungs-Mappe

Landhaus Stiegel

Svenja und Verena Seifert GbR

Zitterhofstraße 1

72461 Albstadt-Tailfingen

www.landhaus-stiegel-albstadt.de

info@landhaus-stiegel-albstadt.de

Telefon: 07432 98 43 700

Sehr geehrte Gäste,

wir bedanken uns für Ihr Interesse an unserem Restaurant
und empfehlen uns für die Ausrichtung
Ihrer privaten oder betrieblichen Festlichkeit.

Auf den folgenden Seiten finden Sie viele köstliche Anregungen,
die Ihr Fest zu einem genussvollen Tag werden lassen.

Mit Liebe zum Detail planen, organisieren und betreuen wir Ihre Feier.
Damit Ihre Veranstaltung für Sie und Ihre Gäste ein voller Erfolg wird,
helfen wir Ihnen gerne bei der Umsetzung Ihrer Wünsche und Ideen.

Vereinbaren Sie mit uns einen persönlichen Gesprächstermin,
bei dem wir Ihnen mit unserer langjährigen Erfahrungen
bei der Planung beratend zur Seite stehen.
Selbstverständlich stehen wir Ihnen für Informationen
auch telefonisch oder per E-Mail jederzeit gerne zur Verfügung.

Genießen Sie mit Ihren Gästen genussvolle und unvergessliche Stunden.
Wir freuen uns auf Sie!

Es grüßt herzlichst
Familie Seifert & Stopfer
und das Landhaus Stiegel- Team

Inhaltsverzeichnis *Seite*

Wissenswertes	*3*
Empfang/ Kaffee	*4*
Menüempfehlungen	*5-12*
Nachservice/ Mitternachtsimbiss	*12*
Weinkarte	*13-14*
Auswahlkarte	*15-16*

Wissenswertes

Wir hoffen mit dieser Bankettmappe Ihnen ausreichend Informationen und Inspirationen zur Planung Ihres Festes zur Verfügung zu stellen und freuen uns bereits heute, Sie und Ihre Gäste im Landhaus Stiegel begrüßen und kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Ihre Menüwünsche bitten wir mindestens eine Woche im Voraus bekannt zu geben. Ab einer Veranstaltungsgröße von 20 Personen werden nur noch Menüs angeboten, Auswahlkarten bis zu einer Veranstaltungsgröße von maximal 20 Personen.

Passende Tisch- und Blumendekoration bereiten wir selbstverständlich auf Ihren Wunsch für Sie vor. Gerne dürfen Sie Ihre eigene Tischdekoration anfertigen und wir dekorieren die Tafel nach Ihren Vorgaben.

Die verbindliche Personenzahl bitten wir Sie höflichst, uns zwei Tage vor Ihrer Reservierung mitzuteilen. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass spätere Änderungen aufgrund der Vorbereitungen nur begrenzt berücksichtigt werden können.
Die genannte Personenzahl dient auch der Rechnungsstellung, sofern sich diese nicht nach oben verändert.

Bitte nehmen Sie auch zur Kenntnis, dass wir uns vorbehalten, während des Jahres die Preise der aktuellen Marktsituation anzupassen und diese in Rechnung gestellt werden

Wir als Gastronomiebetrieb sind auf eine gewisse räumliche Ausnutzung angewiesen und behalten uns aus diesem Grund vor, bei Alleinnutzung unseres Saals eine Raummiete zu erheben. Diese ist an ein Mindest-umsatz von 2000 € gekoppelt. Wird dieser Umsatz nicht erreicht berechnen wir eine Saalmiete 600 €.

Mitgebrachte Speisen oder Getränke werden mit einem Gedeckpreis oder Korkgeld berechnet.

Gerne gestalten wir Ihnen Ihre persönlichen Menükarten zum Stückpreis von 1,90 €.

Bei Veranstaltungen mit Musik, sind wir bei der Bestellung in Kenntnis zu setzen.
Die musikalische Unterhaltung kann an allen Tagen nur bis 24:00 Uhr stattfinden (mit Rücksicht auf unsere Nachbarn), jedoch ab 23:00 Uhr mit reduzierter Lautstärke.
Die Sperrzeit ist täglich um 1:00 Uhr, freitags und samstags ab 2:00Uhr.

Ab Mitternacht erheben wir einen Nachtzuschlag von 55,00 € pro Servicemitarbeiter/Stunde. Selbstverständlich stimmen wir unsere Personaleinteilung individuell auf die Anzahl der verbleibenden Gäste Ihrer Veranstaltung ab.

Bitte sehen Sie bei Ihrer Feier davon ab, Tischfeuerwerk, Konfetti, Rosenblätter, usw. zu werfen bzw. zu verteilen. Sollte ein unverhältnismäßig hoher Reinigungsaufwand entstehen, werden wir diesen mit 150,- € in Rechnung stellen.

Alle in dieser Bankettmappe genannten Preise verstehen sich inklusive Service und dem geltenden Mehrwertsteuersatz.
Für die Zahlung Ihrer Veranstaltung akzeptieren wir Bargeld, EC-/ Maestro Card oder die Überweisung innerhalb 10 Tage ohne Abzug.

Empfang

Zum Anstoßen & Appetit anregen

Pinot Meunier – Blanc de Noir Brut „Edition Stiegel“ Weingut Eberbach-Schäfer, Sekt Württemberg	*0,1 l*	*5,30 €*
Sekt mit Orangensaft	*0,1 l*	*4,90 €*
Hugo oder Aperol	*0,2 l*	*6,90 €*
„fährmut“ Riesling-Vermouth, -Weingut Clüsserath Weiler, Trittenheim-Mosel-	*5 cl*	*4,50 €*
Sherry medium oder trocken	*5 cl*	*5,90 €*
Portwein rot	*5 cl*	*5,90 €*
Campari Soda	*4 cl*	*4,60 €*
Campari Orange	*4 cl*	*5,10 €*
Alkoholfreier Secco oder Perlwein nach Angebot Alkoholfreier Aperitif	*0,1l*	*4,90 €*

dazu zum Naschen

Empfangshappen	*pro Stück 5,50 €*

Herzhaftes oder süßes Fingerfood
nach Wunsch und Verfügbarkeit

Kaffee

Gerne bestellen wir für Sie Kuchen/ Torten/ Gebäck
Ihren Wünschen entsprechend,
der Preis ist von der Bestellung abhängig.

Gedeckpreis 5,00 € pro Person

Kaffeepauschale (Kaffee & Tee satt) inkl. Gedeckpreis
6,80 € pro Person
zzgl. Kuchenbestellung

Kaffeepauschale (Kaffee & Tee satt) inkl. Gedeckpreis
10,50 € pro Person
bei selbstmitgebrachten Kuchen

Menüvorschläge

"Tailfingen"

Schwäbische Festtagssuppe
Doppelte Rinderkraftbrühe mit Maultäschle, Flädle,
Grießklößchen und Gemüsestreifen
7,90 €

Vorspeisensalat-
verschiedene Rohkostsalate und schwäbischer Kartoffelsalat,
Blattsalate
und Frenchdressing
7,90 €

Schweinefilet und Kalbsmedaillons
auf Rahmsoße mit erlesenem Gemüse
und hausgemachten Spätzle
29,90 €

Mousse au chocolat
6,90 €

"Lautlingen"

Vorspeisensalat-
verschiedene Rohkostsalate und schwäbischer Kartoffelsalat,
Blattsalate
und Frenchdressing
7,90 €

"Schwabenteller"- vo ällem ebbes
Rostbraten - medium gebraten - mit geschmälzten Zwiebeln,
Schweinefilet und Maultäschle auf Rahmsoße,
frisches Gemüse und hausgemachten Spätzle
33,50 €

Heiße Himbeeren
mit Vanilleeis und Sahne
6,90 €

Menüvorschläge

"Laufen"

Klare Rinderkraftbrühe
mit hausgemachten Kräuterflädle
7,30 €

"Altschwäbischer Rostbraten"
Rostbraten -medium gebraten- mit Röstzwiebeln
Maultäschle, Filderkraut
und hausgemachten Schupfnudeln
33,50 €

Schwäbische Apfelküchle
auf Vanillesoße
mit Schokoladeneis
und Sahne
8,50 €

"Ebingen"

Hausgemachte Kartoffelrösti
mit geräucherte Lachsforelle und Zitronencrème
12,50 €

Klares Tomatensüppchen
und Flädleroulade
9,- €

Ackersalat mit Himbeerdressing
7,90 €

Rinderfilet aus dem Wurzelsud
auf Meerrettichsoße
mit Rote Beete und Bouillonkartoffeln
37,- €

Himbeer-Schokoladen-Eisbombe
8,50 €

Menüvorschläge

„Truchtelfingen“

Rote Bete-Carpaccio
mit gratiniertem Ziegenkäse
12,50 €

Steinpilz-Crème-Suppe mit Gemüsewürfeln
10,50 €

Schweinefilet im Speckmantel
an Trollinger-Soße
mit glasiertem Spitzkohl
und Ofenkartoffeln
24,50 €

Apfel-Crumble mit Walnuß-Eis
7,50 €

„Burgfelden“

Tartar von der Lachsforelle
am Salatstrauß
mit Honig-Limetten-Dressing
14,80 €

Maispoularde
auf Kerbelsoße
mit frischem Blattspinat
und Butternudeln
29,90 €

Sorbet-Variation
an Obstsalat
7,50 €

Menüvorschläge

"Onstmettingen"

Bandnudeln mit Trüffelbutter
und gebratener Schwarzwurst
14,-

Klare Rote Bete-Kraftbrühe
mit Mascarpone-Klößchen
9,- €

Rehmedaillons an Sauerkirsch-Soße,
frischem Mandel-Brokkoli
und Haselnuss-Spätzle
38,90 €

Crème brûlée
6,50 €

„Pfeffingen"

Lauwarmer Balsamico-Linsensalat
mit geräucherter Forelle
14,90 €

Geschmorte Ochsenbacken
an Burgundersoße
mit gebratenem Rosenkohl
und Kartoffel-Kürbis-Stampf
26,- €

Heiße Kirschen
mit Vanilleeis und Sahne
6,90 €

Menüvorschläge

„Margrethausen“

Entenbrust
an Feigensenfsoße und Ackersalat
14,-€

Kartoffel-Trüffel-Suppe
mit Schwarzwurst
8,90 €

Medaillons vom Kalb
mit Morchel-Rahm-Soße,
frischem Schwarzwurzelgemüse
und Butternudeln
30,- €

Apfel-Strudel frisch aus dem Ofen
mit Vanille-Soße
8,50 €

„Albstadt“

„Schwäbische Festtagssuppe“
doppelte Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen, Flädle,
Maultäschle und Gemüsestreifen
7,90 €

Vorspeisen-Salat
verschiedene Rohkostsalate und schwäbischer Kartoffelsalat
mit Blattsalaten und French-Dressing
7,90 €

Gemischter Braten
von Rind und Kalb
auf Rahmsoße mit frischem Marktgemüse,
hausgemachten Spätzle und Kroketten
25,- €

„Albstadt-Becher“
Schokoladen-, Vanille- und Frucht-Eis
mit Sahne
6,50 €

Menüvorschläge

„Vo ällem ebbes“

Vorspeisenteller
„Stiegel“
15,- €

„Schwabenteller“
Schwäbischer Rostbraten mit geschmälzten Zwiebeln,
Schweinefilet und Maultäschle
auf Rahmsoße,
dazu frisches Marktgemüse
und hausgemachte Spätzle
33,50 €

Dessertteller „Stiegel“
Variation von süßen Köstlichkeiten
9,90 €

„Frühlings-Menü“

Crème-Suppe von Radieschengrün
7,90 €

Wildkräuter-Salat
mit Bärlauch-Joghurt-Dressing
8,- €

Medaillons vom Kalb
mit frischem Stangenspargel,
Sauce Hollandaise
und neuen Kartoffeln
Preis: siehe aktuelle Speisekarte

Honig-Mousse
mit frischen Erdbeeren
6,90 €

Menüvorschläge

„Sommer-Menü“

Kalte Gurkensuppe mit geräucherter Forelle
8,50 €

Salat aus Wassermelone
mit Feta-Käse,
Rukkola und Pinienkernen
12,50 €

Filet vom Rind an
Café de Paris,
dazu Speckböhnchen,
& hausgemachten Rahmkartoffeln
38,50 €

Panna Cotta
mit marinierten Beeren
8,- €

“Herbst-Menü”

Kürbis-Crème-Suppe
mit steirischem Kürbiskernöl
und gerösteten Kernen
7,90 €

Ackersalat Himbeerdressing
und Kracherle
7,90 €

Roulade vom Kalb
mit gebratenen Waldpilzen,
karamellisiertem Wirsing
und hausgemachten Serviettenknödeln
29,50 €

Lauwarmes Zwetschgenkompott
mit Vanilleeis
und Sahne
6,90 €

Menüvorschläge

„Winter-Menü“
Maronen-Crème-Suppe
mit Ahornsirup
7,90 €

Ackersalat
mit Kartoffel-Speck-Dressing
7,90 €

„Stiegel“-Ente
Stücke von Brust und Keule
-frisch aus dem Ofen-
mit Apfel-Rotkraut
und hausgemachten Kräuterknöpfle
26,50 €

Zweierlei von der Schokolade
mit Rumfrüchten
7,90 €

Gerne dürfen Sie sich ein Menü
nach Ihrem Geschmack und Ihren Bedürfnissen zusammenstellen.

Nachservice

Gerne bieten wir Ihnen und Ihren Gästen
beim Hauptgang Nachservice
von Fleisch, Gemüse und Beilagen an
3,80 € pro Person

Mitternachtsimbiss

Hausgemachte Gulaschsuppe *mit Bauernbrot*	*11,- €*
Curry-Wurst-Topf *mit Kartoffeln und Bauernbrot*	
Chili con carne *mit Baguette*	
Käse- und/ oder Wurstauswahl *vom Brett mit Brot*	*14,50 €*

Weingut Rainer Wachtstetter

Pfeffenhofen - Württemberg

Prickelnd

Flasche 0,75 l

Secco *Rosé* Cuvée *-trocken-*
Rebsorten: Lemberger, Muskattrollinger, Spätburgunder
Außergewöhnlich aromatischer Perlwein
Feiner Duft nach Aprikose & Maracuja, ausdrucksvolles Fruchtbukett.

24,50 €

21er Lemberger Sekt *-brut weißgekeltert-*
Klassische Flaschengärung
Goldfarben, elegante Perlage, intensive Frucht, Rauchige Noten im Bouquet, im Mund harmonisch und lang.
Traditionelle Vergärung, brut. Ein sehr eleganter Winzersekt.

35,50 €

Weißweine

23er Grauburgunder *-trocken-*
VDP-Gutswein
Das Bouquet verführt mit frischen, intensiven Aromen von gelber Steinfrucht, Ananas und Limette. Leicht cremig kommt dieser Gutswein daher und umspielt den Gaumen mit Aprikosen und Reineclauden.

25,- €

22er Weißburgunder *-trocken-*
VDP-Gutswein
Frisch, cremig-schmelzig ist dieser Weißburgunder im Mund. Zur Aprikose gesellen sich tropische Aromen und Grapefruit. Durch seine milde Säure wirkt er rund und ausgewogen.

27,- €

23er Pfaffenhofen Riesling *„Anna“* *-trocken-*
VDP-Ortswein
Ein mineralischer Riesling der feine Würze und Frucht zeigt, klar, druckvoll und zupackend.

30,50 €

23er Pfaffenhofen Chardonnay *-trocken-*
VDP-Ortswein
Fruchtig-Cremig er Chardonnay. Aromen von Charentais-Melone und Birne sowie Zitrus, gelbem Steinobst und Kreide.

31,- €

23er Pfaffenhofen Gewürztraminer *-trocken-*
VDP-Ortswein
Rose, Efeu & Muskat in der Nase mit reifem Steinobst. Am Gaumen kommen noch Grapefruit und Nelke zum reifen Steinobst und den blumigen Gewürzen.

31,- €

21er Pfaffenhofen Mühlberg
Riesling GG *-trocken-*
VDP-Großes Gewächs
Brillant in der Farbe, vielschichtig im Duft. Aromen von Weinbergpfirsich, grünem Apfel, Gesteinsmehl und Rauch. Am Gaumen weiche Säure, viel Extrakt, leichte Phenolik und Kräuterwürze. Alles von guter Säure balanciert.

59,- €

Roséweine

23er „Federschwung“ rosé -trocken
Rebsorten: Lemberger & Spätburgunder
VDP-Gutswein
Cremig-schmelzig, Aromen von rotem Apfel, Zitrus Himbeere u. Erdbeere mit schöner Würze.

26,- €

23er Muskat-Trollinger rosé
VDP-Gutswein
Aromen von Muskat, Himbeeren und süßen Walderdbeeren betören die Nase. Angenehm cremig. Zu den Muskat & Beerennoten kommen ergänzend Nuancen von rosa Grapefruit und Kreide hinzu.

26,- €

Rotwein

Flasche 0,75 l

22er Cuvée „W“ *-trocken-*
Rebsorten: Lemberger, Spätburgunder, Cabernet Dorsa
VDP-Gutswein
Wer gerne kräftige Rotweine mit internationalem Charakter liebt - liegt bei diesem Wein genau richtig. Ob zum Essen oder auch mal nur so, ein idealer Wein für jede Gelegenheit.

25,- €

21er Lemberger *-trocken-*
VDP-Gutswein
Der Wein leuchtet rubinrot im Glas. Das delikate Bouquet von dunklen Früchten, insbesondere Kirsche, animiert zum ersten Schluck. Am Gaumen ist der Wein dann erfrischend saftig und harmonisch. Macht Spaß!.

25,- €

21er Pfaffenhofen Merlot *-trocken-*
VDP-Ortswein
Dunklen Beeren wie Brombeere und Heidelbeere umschmeicheln die Nase. Würzige Aromen wie Efeu und Zedernholzwürze bilden einen attraktiven Gegenpart. Im Mund dunkle Beeren, besonders schwarze Johannisbeere. Paprikawürze, Zigarrenkiste und Mokka.

36,- €

20er Pfaffenhofen-Hohenberg „Ernst Combé“ *-trocken-*
Rebsorten: Lemberger, Merlot, Cabernet Franc, Syrah
VDP-1. Lage
Die Nase betören dunkle Früchte wie Holunder und Cassis. Dieser Eindruck wird begleitet von Zedernholzwürze, Tabak & frisch gebrühtem Espresso. Saftige Frucht und feinkörniges Tannin bilden am Gaumen ein salziges Zusammenspiel aus Cassis, Schwarzkirsche & Olivenwürze.

49,50 €

19er Pfaffenhofen-Hohenberg Lemberger „Ernst Combé“*-trocken-*
VDP-1. Lage
Die Nase betören dunkle Früchte wie Holunder und Cassis. Dieser Eindruck wird begleitet von Zedernholzwürze, Tabak & frisch gebrühtem Espresso. Saftige Frucht und feinkörniges Tannin bilden am Gaumen ein salziges Zusammenspiel aus Cassis, Schwarzkirsche & Olivenwürze.

49,50 €

20er Pfaffenhofen-Spitzenberg
Lemberger GG *-trocken-*
VDP-Großes Gewächs
Die Nase betören dunkle Früchte wie Holunder und Cassis. Dieser Eindruck wird begleitet von Zedernholzwürze, Tabak & frisch gebrühtem Espresso. Saftige Frucht und feinkörniges Tannin bilden am Gaumen ein salziges Zusammenspiel aus Cassis, Schwarzkirsche & Olivenwürze.

79,- €

Vorschläge für Auswahlkarten

Zusammenstellung einer Auswahlkarte für Feiern bis zu 20 Personen:
eine Suppe und/oder eine Vorspeise,
3 Hauptgänge, 2 Dessert

Suppen

„Schwäbische Festtagssuppe“
Doppelte Rinderkraftbrühe mit Maultäschle, Flädle,
Grießklößchen und Gemüsestreifen *7,90 €*

Karotten-Ingwer-Cremesuppe
mit Chilifäden *7,90 €*

Suppe der Saison *€*
Spargelcremesuppe
Cremesuppe von frischen Pfifferlingen
Kürbiscremesuppe

Vorspeisen

Vorspeisensalat
verschiedene Blattsalate und hausgemachte Rohkostsalate
mit Kartoffelsalat und Frenchdressing *7,90 €*

6 Schnecken im Pfännle
mit Café de Paris überbacken *9,50 €*

Saisonale Vorspeise
€

Hauptgerichte - Fleischspezialitäten-

Schweinefilet „Haberschlachter“
mit Lemberger-Preiselbeersoße und überbackenen Käsespätzle *24,50 €*

Schweinefilet „Zitterhof“
mit Champignonrahmsoße, Karotten-Erbsengemüse und hausgemachten Kroketten *24,50 €*

Schwäbischer Rostbraten *- medium gebraten -*
mit geschmälzten Zwiebeln und hausgemachten Spätzle *29,50 €*

„Schwabenteller“ *- vo ällem ebbes -*
Rostbraten - medium gebraten - mit geschmälzten Zwiebeln,
Schweinefilet und Maultäschle auf Rahmsoße,
dazu frisches Gemüse und hausgemachte Spätzle *33,50 €*

„Grillteller“
Medaillons vom Schwein, Pute und Rind
mit Café de Paris, Speckbohnen und Pommes frites *25,50 €*

Vorschläge für Auswahlkarten

Zusammenstellung einer Auswahlkarte für Feiern bis zu 20 Personen:
eine Suppe und/oder eine Vorspeise,
3 Hauptgänge, 2 Dessert

Hauptgerichte -Fischspezialitäten und vegetarische Speisen-

-Alle Fische kommen von der Forellenzucht Belser, Haigerloch-

Lachsforelle *-auf der Haut gebraten-*
mit einer Soße aus Champignons, Lauch und Tomaten
dazu Butternudeln *28,90 €*

Filet vom Saibling
gegrillt, auf einer Apfel-Most-Soße mit gebratenem Brokkoli und Reis *28,90 €*

Medaillons von Lachsforelle & Saibling
in Butter gebraten, auf Rahmgemüse und Petersilienkartoffeln *27,90 €*

„Albschmaus“
handgemachte Kräuterknöpfle gebraten mit Gemüse auf Rahmsoße *17,50 €*

„Mexikanischer Reisteller“ *(vegan)*
mit Champignons, Zucchini, Paprika und Mais in Olivenöl gebraten -scharf- *17,90 €*

Ragout von frischen Pilzen
in Rahm mit Butternudeln *19,90 €*

Hauptgänge der Saison
Zum Beispiel „Frischer Stangenspargel an Sauce Hollandaise mit Butterkartoffeln“ *€*

Dessert

Dessertteller „Stiegel“ - vo ällem ebbes
Lassen Sie sich überraschen *8,90 €*

Café gourmand
Panna cotta mit salziger Karamellsoße,
Schokoladenflan mit gebranntem Mandeleis, dazu ein Espresso *8,50 €*

Mousse au Chocolat
mit saisonalem Obst *6,90 €*

Crème brûlée
6,50 €

Heiße Himbeeren
mit Vanilleeis und Sahne *6,90 €*

Weitere Gerichte können wir, je nach aktuellem Angebot auf unserer Speisekarte anbieten