



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*

<u>Inhaltsverzeichnis</u>	<u>Seite</u>
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 Mindestumsatz 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 2:00 Uhr.

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

<i>Pinot Meunier – Blanc de Noir Brut „Edition Stiegel“ Weingut Eberbach-Schäfer, Sekt Württemberg</i>	<i>0,1 l</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Sekt mit Orangensaft</i>	<i>0,1 l</i>	<i>5,30 €</i>
<i>Hugo oder Aperol</i>	<i>0,2 l</i>	<i>6,90 €</i>
<i>„fährmut“ Riesling-Vermouth, -Weingut Clüsserath Weiler, Trittenheim-Mosel-</i>	<i>5 cl</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Sherry medium oder trocken</i>	<i>5 cl</i>	<i>5,90 €</i>
<i>Portwein rot</i>	<i>5 cl</i>	<i>5,90 €</i>
<i>Campari Soda</i>	<i>4 cl</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Campari Orange</i>	<i>4 cl</i>	<i>6,00 €</i>
 <i>Alkoholfreier Secco oder Perlwein nach Angebot Alkoholfreier Aperitif</i>	 <i>0,1l</i>	 <i>4,90 €</i>

dazu zum Naschen

Empfangshappen *pro Stück 6,50 €*

*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
7,00 € pro Person
zzgl. Kuchenbestellung*

*Kaffeepauschale (Kaffee & Tee satt) inkl. Gedeckpreis
11 € pro Person
bei selbstmitgebrachten Kuchen*



Menüvorschläge

“Tailfingen”

*Schwäbische Festtagssuppe
Doppelte Rinderkraftbrühe mit Maultäschle, Flädle,
Grießklößchen und Gemüsestreifen*

8 €



*Vorspeisensalat-
verschiedene Rohkostsalate und schwäbischer Kartoffelsalat,
Blattsalate
und Frenchdressing*

8 €



*Schweinefilet und Kalbsmedaillons
auf Rahmsoße mit erlesenem Gemüse
und hausgemachten Spätzle*

32,50 €



Mousse au chocolat

6,90 €



“Lautlingen”

*Vorspeisensalat-
verschiedene Rohkostsalate und schwäbischer Kartoffelsalat,
Blattsalate
und Frenchdressing*

8 €



*“Schwabenteller”- vo allem ebbes
Rostbraten - medium gebraten - mit geschmälzten Zwiebeln,
Schweinefilet und Maultäschle auf Rahmsoße,
frisches Gemüse und hausgemachten Spätzle*

37 €



*Heiße Himbeeren
mit Vanilleeis und Sahne*

6,90 €





Menüvorschläge

“Laufen”

*Klare Rinderkraftbrühe
mit hausgemachten Kräuterflädle
7,50 €*



*“Altschwäbischer Rostbraten”
Rostbraten -medium gebraten- mit Röstzwiebeln
Maultäschle, Filderkraut
und hausgemachten Schupfnudeln
36 €*



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



“Ebingen”

*Hausgemachte Kartoffelrösti
mit geräucherte Lachsforelle und Zitronencreme
16 €*



*Klares Tomatensüppchen
und Flädleroulade
10,50 €*



*Ackersalat mit Himbeerdressing
9 €*



*Rinderfilet aus dem Wurzelsud
auf Meerrettichsoße
mit Rote Beete und Bouillonkartoffeln
39,- €*



*Himbeer-Schokoladen-Eisbombe
9,50 €*





Menüvorschläge

„Truchtelzingen“

*Rote Bete-Carpaccio
mit gratiniertem Ziegenkäse*
14,50 €



Steinpilz-Crème-Suppe mit Gemüsewürfeln
11,50 €



*Schweinefilet im Speckmantel
an Trollinger-Soße
mit glasiertem Spitzkohl
und Ofenkartoffeln*
27 €



Apfel-Crumble mit Walnuß-Eis
7,50 €



„Burgfelden“

*Tartar von der Lachsforelle
am Salatstrauß
mit Honig-Limetten-Dressing*
16 €



*Maispoularde
auf Kerbelsoße
mit frischem Blattspinat
und Butternudeln*
32 €



*Sorbet-Variation
an Obstsalat*
7,50 €





Menüvorschläge

“Onstmettingen”

*Bandnudeln mit Trüffelbutter
und gebratener Schwarzwurst*

14,-



*Klare Rote Bete-Kraftbrühe
mit Mascarpone-Klößchen*

10,50 €



*Rehmedaillons an Sauerkirsch-Soße,
frischem Mandel-Brokkoli
und Haselnuss-Spätzle
-Preis auf Anfrage-*



Crème brûlée

6,90 €



„Pfeffingen“

*Lauwarmer Balsamico-Linsensalat
mit geräucherter Forelle*

14,90 €



*Geschmorte Ochsenbacken
an Burgundersoße
mit gebratenem Rosenkohl
und Kartoffel-Kürbis-Stampf*

33,- €



*Heiße Kirschen
mit Vanilleeis und Sahne*

6,90 €





Menüvorschläge

„Margrethausen“

Entenbrust
an Feigensenfsoße und Ackersalat
16,-€


Kartoffel-Trüffel-Suppe
mit Schwarzwurst
9,50 €


Medaillons vom Kalb
mit Morchel-Rahm-Soße,
frischem Schwarzwurzelgemüse
und Butternudeln
35,- €


Apfel-Strudel frisch aus dem Ofen
mit Vanille-Soße
9,50 €


„Albstadt“

„Schwäbische Festtagssuppe“
doppelte Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen, Flädle,
Maultäschle und Gemüsestreifen
78 €


Vorspeisen-Salat
verschiedene Rohkostsalate und schwäbischer Kartoffelsalat
mit Blattsalaten und French-Dressing
8 €


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 älle ebbes“

Vorspeisenteller

„Stiegel“

15,- €



„Schwabenteller“

*Schwäbischer Rostbraten mit geschmälzten Zwiebeln,
Schweinefilet und Maultäschle
auf Rahmsoße,
dazu frisches Marktgemüse
und hausgemachte Spätzle*

37 €



Dessertteller „Stiegel“

Variation von süßen Köstlichkeiten

8,90 €



„Frühlings-Menü“

Crème-Suppe von Radieschengrün

8 €



Wildkräuter-Salat

mit Bärlauch-Joghurt-Dressing

9,50 €



Medaillons vom Kalb

mit frischem Stangenspargel,

Sauce Hollandaise

und neuen Kartoffeln

Preis: siehe aktuelle Speisekarte



Honig-Mousse

mit frischen Erdbeeren

7,50 €





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

44,- €



Panna Cotta

mit marinierten Beeren

8,- €



“Herbst-Menü”

Kürbis-Crème-Suppe

mit steirischem Kürbiskernöl

und gerösteten Kernen

8,50 €



Ackersalat Himbeerdressing

und Kracherle

8,50 €



Roulade vom Kalb

mit gebratenen Waldpilzen,

karamellisiertem Wirsing

und hausgemachten Serviettenknödeln

36 €



Lauwarmes Zwetschgenkompott

mit Vanilleeis

und Sahne

6,90 €





Menüvorschläge

„Winter-Menü“

Maronen-Crème-Suppe

mit Ahornsirup

8,50 €



Ackersalat

mit Kartoffel-Speck-Dressing

9 €



„Stiegel“-Ente

Stücke von Brust und Keule

-frisch aus dem Ofen-

mit Apfel-Rotkraut

und hausgemachten Kräuterknöpfe

28 €



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

12,- €

Curry-Wurst-Topf mit Kartoffeln und Bauernbrot

Chili con carne mit Baguette

Käse- und/ oder Wurstausswahl 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 „Federschwing“ 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

8 €

Karotten-Ingwer-Cremesuppe

mit Chilifäden

8,50 €

Suppe der Saison

Spargelcremesuppe

Cremesuppe von frischen Pfifferlingen

Kürbiscremesuppe

€

Vorspeisen

Vorspeisensalat

verschiedene Blattsalate und hausgemachte Rohkostsalate
mit Kartoffelsalat und Frenchdressing

8 €

6 Schnecken im Pfännle

mit Café de Paris überbacken

10 €

Saisonale Vorspeise

€

Hauptgerichte - Fleischspezialitäten-

Schweinefilet „Haberschlachter“

mit Lemberger-Preiselbeersauce und überbackenen Käsespätzle

27 €

Schweinefilet „Zitterhof“

mit Champignonrahmsauce, Karotten-Erbsengemüse und hausgemachten Kroketten

27 €

Schwäbischer Rostbraten - medium gebraten -

mit geschmälzten Zwiebeln und hausgemachten Spätzle

34 €

„Schwabenteller“ - vo allem ebbes -

Rostbraten - medium gebraten - mit geschmälzten Zwiebeln,
Schweinefilet und Maultäschle auf Rahmsauce,
dazu frisches Gemüse und hausgemachte Spätzle

37 €

„Grillteller“

Medaillons vom Schwein, Pute und Rind

mit Café de Paris, Speckbohnen und Pommes frites

27 €



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 30,50 €

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

„Albschmaus“
handgemachte Kräuterknöpfle gebraten mit Gemüse auf Rahmsoße 20,50 €

„Mexikanischer Reisteller“ (vegan)
mit Champignons, Zucchini, Paprika und Mais in Olivenöl gebraten -scharf- 19 €

Ragout von frischen Pilzen
in Rahm mit Butternudeln 20 €

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

Dessert

Dessertteller „Stiegel“ - vo ällelem 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 6,90 €

Heiße Himbeeren
mit Vanilleeis und Sahne 6,90 €

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