



MENÜVORSCHLÄGE

gültig ab Januar 2022

(Mit Erscheinen einer neuen Preisliste verlieren alle vorherigen Listen Ihre Gültigkeit.)

Sehr geehrter Gast,

Wir freuen uns über Ihr Interesse an unserem Hause. Gerne sind wir Ihr Gastgeber für Ihre Veranstaltung und gestalten mit Ihnen den Ablauf Ihres besonderen Tages.

Im Anhang übermitteln wir Ihnen unsere Menüvorschläge. Es wurden bewusst einzelne Suppen, Vorspeisen, Hauptgerichte und Desserts aufgeführt, so dass man ganz nach Belieben ein Menü zusammenstellen kann. Die Preise beinhalten unseren professionellen Service, liebevoll eingedeckte und geschmückte Tische, sowie die Mehrwertsteuer.

Zur Begrüßung:

Klassischer Sektempfang je nach Jahreszeit auch gerne in unserem mediterranen Innenhof, in unserer blühenden Gartenanlage mit Wasserfall im Hintergrund, im Empfangsbereich bei der Bar oder gleich im Festraum serviert.

Ganz nach Ihren Vorlieben...

Unser Hausmarken Sekt mit Waldbronner Wappen:

Cuvée de Waldbronn Sekt trocken aus dem Hause Schnauffer Württemberg	0,75ltr.Fl.	19,80 €
Waldulmer Pinot blanc de Noirs Winzersekt trocken	0,75ltr.Fl.	22,00 €

als Varianten: Sekt-Orange, Kir Royal, Sekt mit Pepino Peach, Sekt Crodino

Leckereien zum Stehempfang:

Lauwarme Bruschetta div.Sorten mit Tomate, Spinat und Salami	Stück	1,10€
Mini-Quiche und Mini-Käsetaschen gemischt	Stück	1,10€
Lauwarme Blätterteigvariationen mit Käse, Spinat etc.	Stück	1,10€
Erdnüsse und Salzgebäck	Person	0,60€
Canapes mit geräuchertem Lachs, Kräutercreme und Schwarzwälder Schinken	Stück	3,30€

MENÜVORSCHLÄGE

gültig ab Januar 2022

(Mit Erscheinen einer neuen Preisliste verlieren alle vorherigen Listen Ihre Gültigkeit.)



Suppen:

Kraftbrühe mit Kräuterflädle	4,90€
Kraftbrühe mit Grießklößchen	4,90€
Rinderkraftbrühe mit Markklößchen	4,90€
„Bad.Festtagssuppe“ Kraftbrühe mit Flädle und Markklößchen	5,50€
Badisches Kartoffel-Lauchcremesüppchen	5,50€
Kürbiscremesuppe (nach Saison)	5,50€
Gemüserahmsuppe mit Croutons	5,50€
Badische Grünkerncremesuppe mit Markklößchen	5,90€
Leichtes Karotten-Ingwersüppchen	5,90€
Brokkolirahmsuppe mit Mandelsahne	5,90€
Maronenschaumsüppchen mit sautierten Maronen	5,90€
Badisches Spargelcremesüppchen (nach Saison)	5,90€

Vorspeisen:

Bunter Salatteller mit verschiedenen Blatt- und Rohkostsalaten -klein-	4,90€
Bunter Salatteller mit verschiedenen Blatt- und Rohkostsalaten -mittel-	5,90€
Feldsalat mit ausgelassenem Speck und Kracherle (nach Saison)	8,90€
Blattsalate mit gebratenen Putenbruststreifen, frischen Champignons und Baguette	8,90€
Blattsalate der Saison in Balsamico mit ausgelassenen Speckwürfelchen, Cocktailtomaten und Parmesansplitter dazu Baguette	8,90€
Blattsalate der Saison mit gebratenem Zanderfilet dazu Baguette	9,90€
Blattsalate mit Balsamico-Dressing, Schwarzwälder Schinken, lauwarmen Apfelspalten und Walnußsplitter	9,90€
Geräuchertes Schwarzwälder Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, Toast und Butter	9,90€
Krabbencocktail mit Ananas im Weckglas serviert dazu Baguette, Toast und Butter	8,90€
Melonenschiffchen (nach Saison) mit Schwarzwälder Schinken, Baguette und Butter	9,90€
Variation von hausgebeiztem Lachs und Schwarzwälder Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, Toast und Butter	10,90€

MENÜVORSCHLÄGE

gültig ab Januar 2022

(Mit Erscheinen einer neuen Preisliste verlieren alle vorherigen Listen Ihre Gültigkeit.)

Hausgebeizter Lachs an kleinem Salatbouquet mit Sahnemeerrettich, Toast und Butter	10,90€
Terrine vom Norwegischen Lachs und Schwarzw.Forellenfilet an Dill-Senfauce mit Salatbouquet und Baguette (ab 20Personen)	11,90€
Zanderfilet im Nudelnest auf Limonen-Rieslingsöble	12,90€
Hausgebeizter Lachs mit Kartoffel-Rösti an Senf-Dillsauce und kleinem Salatbouquet	13,90€
Carpaccio vom Rinderfilet an Salatbouquet mit gehobeltem Parmesan dazu Baguette	15,90€
Italienischer Vorspeisenteller mit Parma Schinken, Tomate-Mozzarella, Parmesankäse, gegrillten Zucchini in Knoblauchöl, Pepperoni, Oliven und Baguette	14,90€
Gourmet-Vorspeisenteller vom „Land und Meer“ Gebeizter Lachs, ger.Forellenfilet, Krabbencocktail, Schwarzw.Schinken, Melonenschiffchen (nach Saison) an Salatbouquet mit Parmesansplitter	15,90€
<u>Sorbets:</u>	
„Waldbronner Löchle“, Zitronensorbet mit Williams Brandy	3,80€
Cassis-Sorbet, Zitronen-Sorbet oder Birnen-Sorbet mit Sekt aufgefüllt	4,50€
<u>Hauptgerichte:</u>	
Putenbruststeak mit fr. Champignons in Rahmsauce und zweierlei Beilagen	15,90€
Hähnchenbrustfilet mit feinen Waldpilzen in Rahmsauce dazu zweierlei Beilagen	16,90€
Schweineschnitzel „Wiener Art“ und Putensteak mit frischen Champignons an Rahmsauce mit zweierlei Beilagen	15,90€
„Waldbronner Bratenteller“ Geschmorter Rinder- und Schweinebraten mit handgeschabten Spätzle und Kartoffelkroketten (ab 15Personen)	18,90€
Gekochter Tafelspitz in Meerrettichsauce (ab 15Personen) mit Bouillonkartoffeln, Preiselbeeren und Rote Beete-Salat	20,90€
Schwäbischer Sauerbraten mit Kartoffelknödel und Apfelrotkohl (ab 15Personen)	20,90€
Hirschragout „Försterin“ mit frischen Champignons, Preiselbeerbirne, und handgeschabten Spätzle	19,90€

MENÜVORSCHLÄGE

gültig ab Januar 2022

(Mit Erscheinen einer neuen Preisliste verlieren alle vorherigen Listen Ihre Gültigkeit.)



Schweinefiletspitzen „Romanoff“ mit frischen Champignons und grünem Pfeffer in Dijonsensauce dazu zweierlei Beilagen	19,90€
Medaillons vom Schweinefilet mit feiner Kräuterkruste dazu zweierlei Beilagen	19,90€
Schollenfiletröllchen gefüllt mit Mousse vom Norw.Lachs in Dillsauce und zweierlei Beilagen	20,90€
Gebratenes Lachs- und Zanderfilet in feiner Rieslingsauce mit zweierlei Beilagen	22,90€
Medaillons vom Schweinefilet mit frischen Champignons in Rahmsauce mit zweierlei Beilagen	19,90€
Medaillons vom Schweinefilet mit Pfeffersauce und Putensteak mit frischen Champignons in Rahmsauce dazu zweierlei Beilagen	19,90€
Medaillons vom Schweinefilet „Romanoff“ mit fr.Champignons und grünem Pfeffer in Dijonsensauce dazu zweierlei Beilagen	19,90€
Medaillons vom Schweinefilet in pikanter Pfefferrahmsauce mit zweierlei Beilagen	19,90€
Gebratenes Flugentenbrüstchen an Cassissöble mit Kartoffelgratin und handgeschabten Spätzle	22,90€
Medaillons vom Rinder- und Schweinefilet an Pfeffer- und Champignonsauce mit handgeschabten Spätzle und Kartoffelkroketten	25,90€
Roastbeef am Stück gebraten, Schalottenjus, Speckbohnenröllchen und zweierlei Beilagen	28,90€
Kalbsrückensteak in Kräutersahnesauce und zweierlei Beilagen	28,90€
Pfeffer-Rumpsteak auf Cognacrahmsauce mit Speckbohnen und Schupfnudeln	28,90€
Rinderfilet mit Kräuterkruste an Barolojus mit zweierlei Beilagen	30,90€
Hirschrückensteaks auf Schattenmorellen mit Pfifferlingen und zweierlei Beilagen	30,90€
Lammrücken auf Jus de Provence mit grünen Bohnen im Speckmantel dazu Kartoffelgratin	30,90€

MENÜVORSCHLÄGE

gültig ab Januar 2022

(Mit Erscheinen einer neuen Preisliste verlieren alle vorherigen Listen Ihre Gültigkeit.)

Als Beilagen servieren wir Ihnen (zwei Beilagen zur Wahl):

- | | |
|---|----------------------|
| - Handgeschabte Spätzle | - Kartoffelkroketten |
| - BasmatiReis oder Gemüsereis | - Schupfnudeln |
| - Grüne Bohnen im Speckmantel pro Person € 3,00 | - Pommes Frites |
| - Karotten oder Brokkoligemüse pro Person € 2,90 | - Butternudeln |
| - Kartoffelgratin (Aufschlag pro Person € 1,50) | |
| - Bunte Gemüseplatte mit marktfrischem Gemüse pro Person € 3,90 | |
| - Buntes Gemüsebouquet (auf Teller garniert) pro Person € 2,90 | |

Nachspeisen:

„Sanfter Engel“ Vanilleeis mit Orangensaft und Sahne	4,90€
Tiroler Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	6,40€
Tiroler Apfelstrudel mit Vanillesauce und Sahne	6,40€
Hausgemachte Apfelküchle mit Vanillesauce und Schlagrahm	6,90€
Hausgemachte Creme Caramel	6,90€
Cafe „Gourmand“ Espresso mit 3 kleinen Dessert-Überraschungen	8,90€
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	6,50€
Warme Zimtzwetschgen mit Vanilleeis und Sahne	7,90€
"Schwarzwaldbecher" Vanille- und Schokoladeneis mit Sauerkirschen, Sahne und einem Schuss Schwarzw. Kirschwasser	7,90€
„Milano“ große Kugel Espresso-Krokanteiscreme mit Baileys Irish Cream	5,90€
„Zitronensorbet“ große Kugel Zitroneneis mit Sekt aufgefüllt	5,90€
Zimt-Pannacotta mit Bühler Zwetschgen	7,90€
Panna-Cotta-Variation mit frischer Fruchtsauce im Weckglas serviert	8,20€
Duo von Panna-Cotta mit Fruchtsauce und hausgemachtem Parfait	8,90€
Variation von zweierlei Fruchtsorbets und Panna-Cotta	8,90€
Frischer Fruchtsalat mit Maraschino	8,90€
Frischer Fruchtsalat mit Maraschino und Vanilleeis	9,90€
Soufflé à l'orange in der Fruchtschale auf Saucenspiegel	9,90€
Mousse au chocolat mit frischen Früchten garniert	8,90€
Verschiedene hausgemachte Parfaits mit frischen Früchten	8,90€
Tannenhonigparfait mit gerösteten Walnüssen auf Cassissauce	8,90€
Eisgekühltes Mousse „Cointreau“ auf frischem Orangensalat	10,90€
Dessertteller "Weinhaus Steppe"	10,90€

Verschiedene Leckereien aus unserer „Pâtisserie“

Werte Gäste,

die genannten Menüvorschläge sollen Ihnen Anregung und Hilfestellung sein, sie sind für ein einheitliches Essen vorgesehen. Für weitere Beratung und Vorschläge stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Auch Ihre eigenen Vorschläge werden wir gerne berücksichtigen. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Ihr Weinhaus-Steppe Team

MENÜVORSCHLÄGE

gültig ab Januar 2022

(Mit Erscheinen einer neuen Preisliste verlieren alle vorherigen Listen Ihre Gültigkeit.)

Unsere beliebtesten Menüs.....

Menü Klassisch:

„Badische Festtagssuppe“
Kraftbrühe mit Flädle und Markklößchen

Bunter Salatteller mit verschiedenen Blatt- und Rohkostsalaten

Medaillons vom Schweinefilet mit frischen Champignons an Rahmsauce,
marktfrische Gemüseplatten, handgeschabte Spätzle und Kartoffelkroketten

Hausgemachte Apfelkühle mit schaumiger Vanillesauce und Schlagrahm
Menüpreis „4-Gang Klassisch“ 39,90€

Menü Gourmet:

Blattsalate der Saison in Balsamico mit ausgelassenen Speckwürfelchen,
Cocktailtomaten und Parmesansplitter dazu Baguette

Leichtes Karotten-Ingwersüppchen

„Waldbronner Löchle“
Zitronensorbet mit Williams Brandy

Medaillons vom Rinder- und Schweinefilet mit frischen Champignons
und Pfifferlingen an zweierlei Saucen, marktfrische Gemüseplatten,
handgeschabte Spätzle und Kartoffelgratin

Dessertteller „Weinhaus Steppe“
mit verschiedenen, süßen Leckereien
Menüpreis „5-Gang Gourmet“ á 59,90€



MENÜVORSCHLÄGE

gültig ab Januar 2022

(Mit Erscheinen einer neuen Preisliste verlieren alle vorherigen Listen Ihre Gültigkeit.)

AGB:

Dekoration/Blumen:

Die passende Blumendekoration können Sie gerne beim Florist ihres Vertrauens bestellen und mitbringen bzw. liefern lassen.

Ganz kostenfrei können wir Ihnen gerne unsere aktuelle Restaurantdekoration für ihre Feier zur Verfügung stellen. Tischbänder und Streudeko können wir Ihnen in vielen Farben anbieten.

Kaffee und Kuchen:

Sie können ihren hausgebackenen Kuchen mitbringen oder den Kuchen vom Konditor ihres Vertrauens liefern lassen. Für das Kaffeegedeck werden 3,00 Euro/Person für Geschirr und Service berechnet.

Heißgetränke werden nach Verbrauch abgerechnet, z.B. große Kanne Kaffee (8-9Tassen) à 18,00€ oder Einzelgetränke wie Cappuccino, Espresso, Cafe Crema, Latte Macchiato etc. nach Verbrauch. Gerne können Sie uns Ihre Kuchen- und Tortenwünsche auch mitteilen. Wir können diese für Sie bei unserer Hausbäckerei bestellen.

Menükarten:

Gerne erstellen wir Ihnen Menükarten. Teilen Sie uns Ihren Anlass und bei Geburtstagsfeiern den Vornamen des Jubilars mit, so können wir den Text persönlich gestalten.

Tischwäsche:

Für weiße Tischdecken und Servietten werden bei Festlichkeiten kein Aufpreis berechnet. Dies ist in unserem Service inclusive.

Unsere Öffnungszeiten:

Montag, Dienstag, Mittwoch, Freitag und Samstag: 17-23 Uhr (Küche bis 21.30Uhr)

Sonntag: 11.30-15.30 Uhr (Küche bis 14 Uhr)

RUHETAG: Donnerstag

Nachtzuschlag/verlängerte Öffnungszeit für Veranstaltungen:

Bei Veranstaltungen, die sich über Mitternacht ausdehnen, berechnen wir einen pauschalen Nachtzuschlag in Höhe von 40.--Euro je angefangener Stunde. Um die Einhaltung des Arbeitsschutzgesetzes für unsere Mitarbeiter zu gewährleisten müssen wir die Endzeit für Feierlichkeiten auf maximal 1° Uhr beschränken.

Lassen Sie Ihr Fest am Sonntag mit Kaffee- und Kuchen ausklingen, stehen wir Ihnen gerne bis 16Uhr zur Verfügung. Für darüber hinaus gehende Feierlichkeiten fällt ab 16Uhr ein Zuschlag von 40.--Euro je angefangener Stunde an.

Stornierungen:

Wir dürfen darauf hinweisen, dass bei einer Reduzierung der Personenzahl (sofern dies nicht 24 Stunden vor dem Veranstaltungstag erfolgt) die ursprüngliche Personenzahl mit 50% Abzug auf die fehlenden Teilnehmer berechnet wird. Bis einen Tag vor Veranstaltung können Sie uns eventuelle Änderungen gerne mitteilen, damit wir die Festtafel passend für Ihre Gäste eindecken können und Ihnen keine unnötigen Kosten entstehen.

Wir freuen uns darauf, Ihre Feier für Sie ausrichten zu dürfen!

Ihr Weinhaus Steppe Team

MENÜVORSCHLÄGE

gültig ab Januar 2022

(Mit Erscheinen einer neuen Preisliste verlieren alle vorherigen Listen Ihre Gültigkeit.)



Die hier gezeigten Preise sind Bruttopreise inkl. MwSt. und Service.