



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>	Seite
<i>Wissenswertes</i>	<i>3</i>
<i>Empfang/ Kaffee</i>	<i>4</i>
<i>Menüempfehlungen</i>	<i>5-12</i>
<i>Nachservice/ Mitternachtsimbiss</i>	<i>12</i>
<i>Weinkarte</i>	<i>13-14</i>
<i>Auswahlkarte</i>	<i>15-16</i>



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 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 1,50 €.

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) an Samstagen kann die Musik bis 2:00 Uhr spielen, jedoch ab 23:00 Uhr mit reduzierter Lautstärke. Die Sperrzeit ist täglich um 1:00 Uhr, freitags und samstags ab 3:00Uhr.

Ab Mitternacht erheben wir einen Nachtzuschlag von 45,00 € 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 100,00 € 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	4,20 €
Sekt mit Orangensaft	0,1 l	4,20 €
Quitten-Sekt, Hugo oder Aperol	0,1 l	4,90 €
„fährmut“ Riesling-Vermouth, -Weingut Clüsserath Weiler, Trittenheim-Mosel-	5 cl	4,50 €
Sherry medium oder trocken	5 cl	5,20 €
Portwein rot oder weiß	5 cl	4,20 €
Campari Soda	4 cl	4,60 €
Campari Orange	4 cl	5,10 €
SeccoOhne -Staatweinsgut Weinsberg Alkoholfreier Aperitif	0,1l	4,80 €

dazu zum Naschen

Empfangshappen pro Stück 4,50 €

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*

7,50 €



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

7,- €



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

27,90 €



Mousse au chocolat

5,90 €



“Lautlingen”

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

7,- €



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

31,50 €



*Heiße Himbeeren
mit Vanilleeis und Sahne*

6,50 €





Menüvorschläge

“Laufen”

*Klare Rinderkraftbrühe
mit hausgemachten Kräuterflädle
6,50 €*



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

30,80 €



*Schwäbische Apfelküchle
auf Vanillesoße
mit Schokoladeneis
und Sahne*

7,90 €



“Ebingen”

*Hausgemachte Kartoffelrösti
mit geräucherte Lachsforelle und Zitronencreme
12,50 €*



*Klares Tomatensüppchen
und Flädleroulade*

9,- €



*Ackersalat mit Himbeerdressing
7,30 €*



*Rinderfilet aus dem Wurzelsud
auf Meerrettichsoße
mit Rote Beete und Bouillonkartoffeln*

37,- €



*Himbeer-Schokoladen-Eisbombe
7,50 €*





Menüvorschläge

„Truchteljungen“

Rote Bete-Carpaccio
mit gratiniertem Ziegenkäse
9,50 €



Steinpilz-Crème-Suppe mit Gemüsewürfeln
8,20 €



Schweinefilet im Speckmantel
an Trollinger-Soße
mit glasiertem Spitzkohl
und Ofenkartoffeln
23,- €



Apfel-Crumble mit Walnuß-Eis
6,50 €



„Burgfelden“

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



Maispoularde
auf Kerbelsoße
mit frischem Blattspinat
und Butternudeln
26,90 €



Sorbet-Variation
an Obstsalat
6,80 €





Menüvorschläge

“Onstmettingen”

*Bandnudeln mit Trüffelbutter
und gebratener Schwarzwurst*

14,-



*Klare Rote Bete-Kraftbrühe
mit Mascarpone-Klößchen*

7,50 €



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

36,90 €



Crème brûlée

5,50 €



„Pfeffingen“

*Lauwarmer Balsamico-Linsensalat
mit geräucherter Forelle*

14,90 €



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

24,- €



*Heiße Kirschen
mit Vanilleeis und Sahne*

6,50 €





Menüvorschläge

„Margrethausen“

Entenbrust
an Feigensenfsoße und Ackersalat
14,-€
🌀

Kartoffel-Trüffel-Suppe
8,20 €
🌀

Medaillons vom Kalb
mit Morchel-Rahm-Soße,
frischem Schwarzwurzelgemüse
und Butternudeln
28,- €
🌀

Apfel-Strudel frisch aus dem Ofen
mit Vanille-Soße
7,90 €
🌀

„Albstadt“

„Schwäbische Festtagssuppe“
doppelte Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen, Flädle,
Maultäschle und Gemüsestreifen
7,50 €
🌀

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

Gemischter Braten
von Rind und Kalb
auf Rahmsoße mit frischem Marktgemüse,
hausgemachten Spätzle und Kroketten
23,- €
🌀

„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 Rahmsauce,

dazu frisches Marktgemüse

und hausgemachte Spätzle

31,50 €



Dessertteller „Stiegel“

Variation von süßen Köstlichkeiten

7,90 €



„Frühlings-Menü“

Crème-Suppe von Radieschengrün

7,50 €



Wildkräuter-Salat

mit Bärlauch-Joghurt-Dressing

7,- €



Medaillons vom Kalb

mit frischem Stangenspargel,

Sauce Hollandaise

und neuen Kartoffeln

Preis: siehe aktuelle Speisekarte



Honig-Mousse

mit frischen Erdbeeren

6,50 €





Menüvorschläge

„Sommer-Menü“

Kalte Gurkensuppe mit geräucherter Forelle

7,50 €



Salat aus Wassermelone

mit Feta-Käse,

Rukkola und Pinienkernen

9,90 €



Filet vom Rind mit Café de Paris,

Speckböhnchen,

hausgemachten Rahmkartoffeln

und Pommes frites

34,90 €



Panna Cotta

mit marinierten Beeren

5,90 €



“Herbst-Menü”

Kürbis-Crème-Suppe

mit steirischem Kürbiskernöl

und gerösteten Kernen

7,50 €



Ackersalat Himbeerdressing

und Kracherle

7,30 €



Roulade vom Kalb

mit gebratenen Waldpilzen,

Brokkoligemüse

und hausgemachten Serviettenknödeln

26,- €



Lauwarmes Zwetschgenkompott

mit Vanilleeis

und Sahne

6,50 €





Menüvorschläge

„Winter-Menü“

Maronen-Crème-Suppe

mit Ahornsirup

7,90 €



Ackersalat

mit Kartoffel-Speck-Dressing

7,30 €



„Stiegel“-Ente

Stücke von Brust und Keule

-frisch aus dem Ofen-

mit Apfel-Rotkraut

und hausgemachten Kräuterknöpfe

25,90 €



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

9,- €

Curry-Wurst-Topf mit Kartoffeln und Bauernbrot

Chili con carne mit Baguette

Käse- und/ oder Wurstausswahl vom Brett mit Brot

10,50 €



Weingut Alexander Heinrich

Obersulm - Württemberg

Aperitif

Flasche 0,75 l

Perlwein „Violino“ rosé Außergewöhnlich aromatischer Perlwein Feiner Duft nach Aprikose & Maracuja, ausdrucksvolles Fruchtbukett.	23,50 €
20er Muskateller -brut nature- Klassische Flaschengärung Mango, Jasminblüte und gelbe Zitrusfrüchte, ausgewogener Charakter sehr gut ausbalanciert, feine Perlage	30,90 €

Weißweine

Flasche 0,75 l

22er Kerner „Mikuna“ Angenehm aromatisch und fruchtig mit einem Hauch von weißem Pfirsich und Passionsfrucht, leicht prickelnd. Am Gaumen voll und füllig, griffiger Abgang.	29,50 €
22er Sauvignon blanc -trocken- Birne, frisches Gras, Holunderblüte & reife exotische Früchte. Im Geschmack intensive Kräuternote und pikante Gewürze	26,50 €
22er „Zeitgeist“ -trocken- Weißwein-Cuvée 85% Cabernet blanc (PiWi) Weiße Johannisbeere, frischer Grasschnitt, exotische Früchte. Am Gaumen prägnant und mit guter Länge.	26,50 €
22er Weißburgunder -trocken- Aroma nach Aprikose, reife Äpfel, Tanne & Honigmelone. Vollmundiger Gaumen mit langem Abgang.	26,50 €
21er Muskateller Außergewöhnlich intensive Aromenvielfalt. Mango, Papaja, Zitrone, Gapefruit, reife Annanas mit feinem Muskataroma. Am Gaumen: Der Wein scheint intensiver nach Beeren zu schmecken als die Trauben selbst. Klarer Wein mit toller Dichte und Struktur	26,50 €

Roséweine

Flasche 0,75 l

21er Samtrot rosé Ausdrucksvolles Bouquet von Erdbeeren & Waldfrüchten, weich & fruchtig	26,50 €
22er Lemberger rosé -trocken- Fruchtbetonter Wein nach Himbeere, Rhabarber & Erdbeere. Am Gaumen weiche Aromen nach Pflaume & Holunder.	26,50 €



Rotwein

Flasche 0,75 l

18er Lemberger -Kabinett-

In der Nase exotische Gewürze, Rumtopf & Wildkirsche. Am Gaumen komplex mit anregender Würze und weicher Tanninstruktur.

26,50 €

18er Lemberger „S1“ -trocken-

Sulzbacher Rauhberg

Intensives Aroma von Cassis, Brombeere, Kauter & Wildkirsche, rauchige Holznoten. Stoffig, rassige Gerbstoffstruktur mit langem Abgang.

26,50 €

18er Spätburgunder -trocken-

Sulzbacher Altenberg

Frucht-Aromatik nach Kirsche, Pflaume, Feige, Zimt & Nelke. Am Gaumen zart & weich, elegant mit Lust nach mehr.

26,50 €

16er Samtrot „Sandwasen“ -trocken-

Sulzbacher Rauhberg

Kirsch-, Pflaumen- & Feigenaroma mit Rosenblüte & Zimt. Extraktreich im Geschmack mit weichen Tanninen.

35,50 €

18er „noah“ -trocken-

Rotwein-Cuvée

Sulzbacher Salzberg

Rebsorten: Lemberger, Cabernet Cubin, Acolon

Fruchtige Aromen nach Sauerkirsche, dunkle Beeren & Banane mit mediterraner Kräuternote. Saftiger Körper mit anregender Säure. Die Gerbstoffe sind mild & feinkörnig.

31,- €

16er „großes Nachtgespenst“ -trocken-

Rotwein-Cuvée

Rebsorten: Lemberger, Cabernet Mitos

Kirsche, Cassis, Schokolade & exotische Gewürze in der Aromatik. Am Gaumen komplexe Tanninstruktur, anregende Würze & langer Abgang.

45,00 €



Vorschläge für Auswahlkarten

Zusammenstellung einer Auswahlkarte:
eine Suppe und/oder eine Vorspeise,
3 Hauptgänge, 2 Dessert

Suppen

„Schwäbische Festtagssuppe“

Doppelte Rinderkraftbrühe mit Maultäschle, Flädle,
Grießklößchen und Gemüwestreifen

7,50 €

Karotten-Ingwer-Cremesuppe

mit Chilifäden

7,20 €

Suppe der Saison

Spargelcremesuppe

Cremesuppe von frischen Pfifferlingen

Kürbiscremesuppe

€

Vorspeisen

Vorspeisensalat

verschiedene Blattsalate und hausgemachte Rohkostsalate
mit Kartoffelsalat und Frenchdressing

7,- €

6 Schnecken im Pfännle

mit Café de Paris überbacken

8,20 €

Hausgebeizter Lachsforelle

mit einer Senfsoße am Salatstrauß

11,90 €

Hauptgerichte - Fleischspezialitäten-

Schweinefilet „Haberschlachter“

mit Lemberger-Preiselbeersauce und überbackenen Käsespätzle

23,- €

Schweinefilet „Zitterhof“

mit Champignonrahmsauce, Karotten-Erbsengemüse und hausgemachten Krokette

23,- €

Schwäbischer Rostbraten - medium gebraten -

mit geschmälzten Zwiebeln und hausgemachten Spätzle

28,- €

„Schwabenteller“ - vo allem ebbes -

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

31,50 €

„Grillteller“

Medaillons vom Schwein, Pute und Rind

mit Café de Paris, Speckbohnen und Pommes frites

23,90 €



Vorschläge für Auswahlkarten

Zusammenstellung einer Auswahlkarte:
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	27,90 €
Filet vom Saibling gegrillt, auf einer Apfel-Most-Soße mit gebratenem Brokkoli und Reis	27,90 €
Medaillons von Lachsforelle & Saibling in Butter gebraten, auf Rahmgemüse und Petersilienkartoffeln	26,90 €
„Abschmaus“ handgemachte Kräuterknöpfe gebraten mit Gemüse auf Rahmsoße	14,90 €
„Mexikanischer Reisteller“ (vegan) mit Champignons, Zucchini, Paprika und Mais in Olivenöl gebraten -scharf-	14,90 €
Ragout von frischen Pilzen in Rahm mit Butternudeln	17,50 €
Hauptgänge der Saison Zum Beispiel „Frischer Stangenspargel an Sauce Hollandaise mit Butterkartoffeln“	€
Dessert	
Dessertteller „Stiegel“ - vo allem ebbes Lassen Sie sich überraschen	8,20 €
Café gourmand Panna cotta mit salziger Karamellsoße, Schokoladenflan mit gebranntem Mandeleis, dazu ein Espresso	7,90 €
Mousse au chocolat mit Obstsalat	5,90 €
Crème brûlée	5,20 €
Heiße Himbeeren mit Vanilleeis und Sahne	6,50 €