



Menüvorschläge

Unser Haus ist bekannt für eine geschmackvolle und herausragende Küche. Mit Liebe zum Detail und leidenschaftlicher Hingabe bereitet Ihnen unser Küchenteam ein unvergessliches Menü zu, welches unser freundliches und stets hilfsbereites Personal serviert.

Unser Bestseller

Feldsalat mit Himbeervinaigrette,
knusprigen Speckstreifen und gerösteten Croûtons

xxx

Australisches Black Angus Rind unter der Kräuterkruste
mit Pfeffercognacsauce, dazu Karotten-Zuckerschoten-Gemüse
und Kartoffelkrapfen

xxx

Duett aus weißem und zartbitterem Schokoladenmousse
an Amaretto-Kirschen

Menu I

Blattsalate in Balsamico Vinaigrette mit sautierten Trauben
und gebratenem Speck

xxx

Rinderfilet vom australischen Black Angus
auf Ratatouille mit Rosmarinkartoffeln

xxx

Rote Grütze mit Vanilleeis

Menu II

Kürbiscremesuppe mit seinen Kernen und Öl verfeinert

xxx

Tranchen vom Zanderfilet auf Rahmsauerkraut
dazu Kartoffelkrapfen

xxx

Panna Cotta mit Fruchtmark und Früchtebouquet

Auf individuelle Wünsche kann nach persönlicher Absprache gerne eingegangen werden.
Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer, Angebot und Preise können aber
Saisonbedingt variieren.



Büffet „Klassisch“

Allgäuer Festtagssuppe mit Brätknödel, Backerbsen und Fleischeinlage

xxx

Salatbüffet mit gemischten Blattsalaten und vier angemachten Salaten,
Kartoffelsalat, Hausdressing und Toppingauswahl

xxx

Schweinelendchen am Stück gebraten, Kalbsbraten und Geflügelteilen
Beilagen Auswahl: hausgemachten Spätzle, Kartoffelgratin, Reis,
mediterrane Kartoffeln, Schwenkkartöffelchen, Butternudeln, Braten- und
Rahmsauce und Gemüse der Saison
(drei Beilagen zur Auswahl)

xxx

Mousse au Chocolate, Bayerisch Creme, Obstsalat, Vanille- und
Fruchtsauce

Büffet „Mediterran“

Fischplatte mit hausgebeiztem Lachs, geräucherte Forellenfilets, Melone
mit Parmaschinken und verschiedenen Salamisorten aus Italien, Vitello
Tonnato, gegrilltes Gemüse in Öl & Kräutern eingelegt, Meeresfrüchtesalat,
Tomate mit Mozzarella und Basilikum, Blattsalate mit Rucola und
Hausdressing, frisch gebackene Auswahl an Baguette

xxx

Piccata Milanese (in Ei und Käse gebackene Schweinelendchen)

Geschmorte Kalbshaxe

Hähnchenkeule in Kräutern mariniert

Penne oder Spaghetti, Kartoffelgratin, gegrilltes Gemüse, Tomaten- und
Käsesahnesauce

xxx

Tiramisu, Obstsalat und Panna Cotta

Auf individuelle Wünsche kann nach persönlicher Absprache gerne eingegangen werden.
Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer, Angebot und Preise können aber
Saisonbedingt variieren.



Unsere Räumlichkeiten

noVa



Unser neu renoviertes Gourmetrestaurant-noVa bietet Privatsphäre und ist ideal für kleine Veranstaltungen. Durch die Öffnungszeiten des gleichnamigen Gourmetrestaurants gilt die Verfügbarkeit eingeschränkt auf Anfrage. Zudem erwarten wir im noVa einen Mindestumsatz von 1600,00 €.

Wenn der Raum an Schließtagen des Gourmetrestaurants speziell gewünscht wird, erheben wir eine Raummiete von 150,00 €.

Größe und Kapazität: 20 m² für max. 18 Personen

Pavillon



Der lichtdurchflutete Pavillon lädt zu großen Feiern ein und bietet einen wunderschönen Blick auf unsere romantische Terrasse. Bei nicht Auslastung der Raumkapazität erlauben wir uns das Berechnen einer Raummiete in

Höhe von 200,00 €

Größe und Kapazität: 90 m² für max. 80 Personen

Auf individuelle Wünsche kann nach persönlicher Absprache gerne eingegangen werden. Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer, Angebot und Preise können aber Saisonbedingt variieren.



Restaurant



Unser rustikales Restaurant bietet eine charmante Atmosphäre in der Sie unsere Menüs genießen können.

Kapazität: Tafel für max. 14 Personen – nur Menü

Passend zu Ihrer Feier gestalten und drucken wir Ihnen, auf Wunsch, individuelle Menükarten in DIN A6. Außerdem stellen wir Spitzkerzen oder Teelichter im Glas kostenfrei zur Verfügung.

Süße Träume in unseren Zimmern

Wie praktisch, wenn Sie Ihren Gästen auch ein Zimmer für den benötigten Schlaf nach der Feier anbieten können. Dabei fallen Sie schwerelos und auf kürzesten Wegen vom Veranstaltungsort in ein bequemes, weiches Bett. Für unsere Veranstaltungen geben wir einen Rabatt von 5-10% auf jedes Zimmer mit oder ohne Frühstück.



Auf individuelle Wünsche kann nach persönlicher Absprache gerne eingegangen werden. Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer, Angebot und Preise können aber Saisonbedingt variieren.