

SEKTEMPFANG

Schmidt´s Sekt

klassische Flaschengärung im Champagnerverfahren

- | | | |
|----------------|-------------|--------------------|
| - Rosini | extra brut | Spätburgunder Rosé |
| - Mories No. 1 | brut | Pinot Blanc |
| - Rosé Sweet | halbtrocken | Spätburgunder Rosé |
| - Sekt Pinot | extra brut | Pinot Blanc |

0,75l / 22,00 €

Schmidt´s Seccos

- | | |
|--------------------|--------------------|
| - Blanc Secco | |
| - Pfirsico | Weinbergpfirsich |
| - Schwarze Johanna | Johannisbeere |
| - Bloody Secco | Blutorange |
| - Hugo | Holunder, Minze |
| - Mattern | Spätburgunder Rosé |



0,75l / 16,00 €

Gerne empfangen wir Sie mit einem Aperitif vor Ihrer Feierlichkeit in einem unserer Wintergärten oder auf einer unserer Terrassen.

MENÜS

in Pfännchen am Tisch serviert

Menü 1 „Filet - Pfännchen“

Salat der Saison

Zartes Schweinefilet mit Rahmpfifferlingen

Bohnen im Speckmantel

Hausmacher Spätzle

Kartoffelkroketten

p. P. 20, 50 €

Menü 2 „Braten“

Salat der Saison

Geschmortes Rinderbugfilet

Gegrillter Schweinenacken

Markterbsen und Möhren

Hausmacher Spätzle

Herzoginkartoffeln

Spätburgundersoße, Champignonrahmsoße

p. P. 19,50 €

Menü 3 „Schnitzel“

Salat der Saison

Panierte Schnitzel vom Schwein und der Pute

Hausmacher Spätzle

Kartoffelkroketten

Pommes Frites

Bratensoße, Champignonrahmsoße

p. P. 15,50 €

Aufpreis als Schnitzelbuffet p. P. 2,50 €

Menü 4 „Jägertopf“

Salat der Saison

Edel-Hirschgulasch mit Waldpilzen

Marktgemüse

Preiselbeeren in Williamsbirne

Hausmacher Spätzle

Kartoffelkroketten

p. P. 22,90 €

BUFFETS

Buffet 1 „Gourmet“

Vorspeisenbuffet mit Blattsalaten und Rohkostsalaten

Tomate-Mozzarella mit Basilikum

Gebeizter Lachs auf Limettenscheiben

Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich

Meeresfrüchtecocktail in der Ananas

Gegrillte Crevetten mit Knoblauch

Rosa gebratenes Roastbeef im Pfeffermantel

Schwarzwälderschinken auf Honigmelone

Baguette und Omas Bauernbrot

Gebratener Kalbsrücken mit Morchelrahmsoße

Brokkoli mit Mandelbutter

Hausmacher Spätzle

Kartoffelgratin

Crème Brûlée

Verschiedene Mousse

Exotische Früchte

Eisvariationen

p. P. 35,00 €

Buffet 2 „Schmidt´s Winzer-Bufferet“

Salatbuffet mit Blattsalaten und Rohkostsalaten

*Hausgemachte Badische Nudelsuppe
mit Schnittlauch und Muskatnuss*

*Ochsenbrust im Sud
mit Sahnemeerrettich und roter Beete*

Schweinelendchen im Morchelrahm

Marktgemüse

Hausmacher Spätzle

Kartoffelgratin

*Heiße Schattenmorellen
mit Vanilleeis und Sahne*

p. P. 28,00 €

Buffet 3 „Badisch“

Salatbuffet mit Blattsalaten und Rohkostsalaten

Marinierte Tomaten mit Basilikum

Schäufele mit Meerrettichsoße und Senf

Hausgemachter Kartoffelsalat

Omas Bauernbrot

p. P. 17,90 €

Buffet 4 „Alemannisch“

Salatbuffet mit Blattsalaten und Rohkostsalaten

Im Spätburgunder geschmortes Rinderbugfilet

Gegrillter Schweinenacken in einer Kräuterkruste

Markterbsen und Möhren

Hausmacher Spätzle

Kartoffel Kroketten

Verschiedene Mousse

Exotische Früchte

Eisvariationen

p. P. 24,50 €

Buffet 5 „Schlemmen“

Vorspeisenbuffet mit Blattsalaten und Rohkostsalaten

Tomate-Mozzarella mit Basilikum

Gebeizter Lachs auf Limettenscheiben

Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich

Rosa gebratenes Roastbeef im Pfeffermantel

Schwarzwälderschinken auf Honigmelone

Omas Bauernbrot

Gebratene Schweinelendchen mit Pilzen und Cognacrahmsoße

Bohnen im Speckmantel

Hausmacher Spätzle

Kartoffelgratin

Verschiedene Mousse

Exotische Früchte

Eisvariationen

p. P. 32,50 €

Für Kinder

Salat der Saison

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites

p. P. 7,50 €

SUPPEN

<i>Hausgemachte Badische Nudelsuppe</i>		<i>3,20 €</i>
<i>mit Schnittlauch und Muskatnuss</i>		
<i>Rinderkraftbrühe mit Flädle</i>		<i>3,50 €</i>
<i>und Schnittlauch</i>		
<i>Kürbiskremsuppe</i>	<i>Saisonal</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Spargelcremsuppe</i>	<i>Saisonal</i>	<i>3,90 €</i>

VORSPEISEN

<i>Tomate-Mozzarella</i>		<i>3,90 €</i>
<i>mit Basilikum</i>		
<i>Hausgebeizter Lachs</i>		<i>5,20 €</i>
<i>mit Sahnemeerrettich und Baguette</i>		
<i>Gegrillter Gambaspieß</i>		<i>6,90 €</i>
<i>mit Olivenöl, Knoblauch und Baguette</i>		
<i>Badischer Feldsalat</i>	<i>Saisonal</i>	<i>4,90 €</i>
<i>mit Speck und Croutons</i>		

DESSERTS

Heiße Liebe

*Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne
p. P. 5,00 €*

Schwarzwaldbecher

*Vanille- und Schokoladeneis mit Sauerkirschen,
Sahne und Kirschwasser
p. P. 6,00 €*

Dessertteller „Fahnenstube“

*Exotische Früchte, Mousse von Schokolade und Vanille
Eisvariation
p. P. 7,50 €*

Erdbeerbecher

*Vanilleeis mit Erdbeeren und Sahne
Saisonal
p. P. 5,00 €*

Crème Brûlée

p. P. 5,50 €

Käsebrett

*Verschiedene Käsesorten, Weintrauben, Walnüsse,
Kümmel und Feigensenf
dazu Omas Bauernbrot und Butter
p. P. 7,50 €*

KAFFEE UND KUCHEN

Unsere Hausgemachten Kuchen und Torten

Zwetschgen-Streusel

Apfel-Mandel

Sauerkirsch - Marmor

Nussrüebli

Gugelhupf

Je 25,00 €

Käsesahne

Rhabarber-Baiser

Himbeertorte

Erdbeertorte Saisonal

Waldfruchttorte

Schwarzwälder Kirschtorte

Je 29,00 €

Weitere Kuchen und Torten sind auf Wunsch möglich.



*Gerne können Sie Ihren Kuchen auch selbst mitbringen
hierfür verlangen wir einen Gedeckpreis ohne Getränke von*

2,00 €

Inkl. Getränke : Kaffee und Tee in Kannen, und heiße Schokolade

6,50 €



RITTERMAHL

NUR IN DER BURGSCHENKE IN LANDECK



TREFFEN AUF DER BURGRUINE

HONIGMET 
BROT MIT BIBELESKÄSE

MAHL IN DER BURGSCHENKE

GEMÜSESUPPE AUS DEM BROTTOPF MIT KRÄUTERN AUS DEM
BURGGARTEN

SAUHAXE VOM FEUER

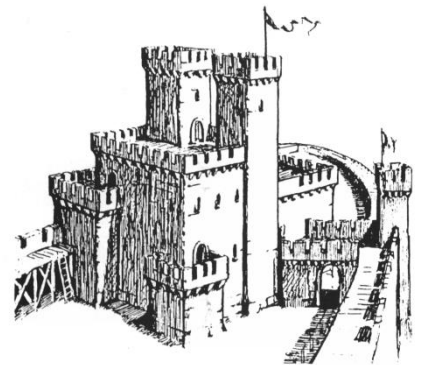
EINE TORTE VON MANGOLD

GEPFLÜCKTER SALAT

SAFTIGE SEMMELKNÖDELINS

ÄPFEL IM TEIGMANTEL

MAHL UND EMPFANG
PRO PERSON 33,00 €



BURGFÜHRUNG UND BEGLEITUNG DURCH DAS RITTERMAHL MIT DEM
BURGFRAÜLEIN BRIGITTE VON LANDECK

BURGFÜHRUNG PRO PERSON € 13,00

- ♦ (BERECHNUNG ERFOLGT VON FRAU REINBOLD)
- ♦ FESTE TERMINE MIT RESERVIERUNG AM 30.04 & 31.10.2014
- ♦ FLEXIBLE TERMINE ERST AB 20 PERSONEN MÖGLICH

UMBESTELLUNGEN

Gerne nehmen wir Umbestellungen in einem Menü oder Buffet vor.

Änderungen

Kleiner gemischter Salat statt kleiner grüner Salat *p. P. 1,50 €*

Marktgemüse *p. P. 1,70 €*

Kartoffelgratin *p. P. 1,50 €*

Zu einem angemessenen Preis organisieren wir für Sie Dekoration, Menükarten, etc.

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir Buffets und Menüs, erst ab 12 Personen zubereiten können.

PARTYSERVICE

Gerne beliefern wir Sie auch außer Haus und kümmern uns auch um die Getränke. Hierfür bieten wir Ihnen unsere eigenen Weine, Sekte und Seccos an.

Die Mehrwertsteuer ist im Preis enthalten, sowie Geschirr und Servietten.

Schmidt's Fahnenstube ♦ Fahnergasse 22 ♦ 79364 Malterdingen
☎ 07644 / 1212 ✉ Fahnenstube@t-online.de

RESERVIERUNG

Datum: _____

Uhrzeit: _____

Lokalität: _____

Anlass: _____

Personenzahl: _____

Name: _____

Adresse: _____

Tel. Nr.: _____

Menü / Buffetauswahl:

Preis: _____

Unterschrift

Bitte beachten Sie, dass Sie uns die Menüauswahl sowie die genaue Personenzahl mindestens eine Woche im Voraus mitteilen, da wir Ihnen sonst die angemeldete Personenzahl berechnen müssen.