

### Menü 101

<i>Klare Zwiebelsuppe mit Pernod ***</i>	€ 4,80
<i>Schweinerückensteak mit Kräuterbutter Kartoffelgratin Blattsalat ***</i>	€ 14,50
<i>Pfirsich Melba mit Erdbeersöße Vanilleeis und Sahne</i>	€ 4,90

### Menü 102

<i>Blattsalate mit Sahnedressing ***</i>	€ 3,90
<i>Rinderschmorbraten „Esterhazy“ mit frischen Gemüsestreifen Rotweinsauce Petersilienkartoffeln handgeschabte Spätzle ***</i>	€ 14,50
<i>Apfelküchle mit Zimtucker und Vanilleeis</i>	€ 7,80

### Menü 103

<i>Gemüsekraftbrühe ***</i>	€ 4,20
<i>Schwäbischer Rahmsauerbraten mit Spätzle vom Brett hausgemachte Semmelknödel Salate der Saison ***</i>	€ 14,50
<i>Eisteller mit frischem Obstsalat</i>	€ 7,10

### Menü 104

<i>Tomatenkraftbrühe ***</i>	€ 4,40
<i>Zarter Putenbrustbraten mit Sherryrahm Wild-Reis handgeschabte Spätzle Salate der Saison ***</i>	€ 14,30
<i>Bananensplit mit Schokoladensoße und Sahne</i>	€ 5,60

### Menü 105

<i>Griesklößchensuppe ***</i>	€ 4,30
<i>Geschnetzeltes Kalbfleisch „Züricher Art“ mit Kartoffelrösti Blattsalat ***</i>	€ 16,50
<i>Pfefferminzeis mit Schokoladensoße</i>	€ 7,20

### Menü 106

<i>Schwäbische Hirnsuppe ***</i>	€ 4,60
<i>Schweinefilet mit Pfefferlingrahmsauce Kartoffelkroketten Ackersalat ***</i>	€ 20,00
<i>Heiße Heidelbeeren mit Haselnusseis und Sahne</i>	€ 5,50

### Menü 107

<i>Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensoße auf Blattsalat Weißbrot und Butter ***</i>	€ 8,20
<i>Norwegisches Lachsfilet vom Grill mit Kräuterbutter auf Gemüsenudeln ***</i>	€ 16,40
<i>Kiwischeiben und Zitronensorbet mit Wodka mariniert</i>	€ 6,60

### Menü 108

<i>Brokkolicremesuppe mit Lachsstreifen ***</i>	€ 5,30
<i>Rinderlende mit frischen Champignons Kartoffelplätzchen Buabaspitzle Spätzle vom Brett Salate der Saison ***</i>	€ 22,50
<i>Dessertteller nach Art des Hauses</i>	€ 8,50

### Menü 109

<i>Flädlesuppe</i> ***	€ 3,90
<i>Salate der Saison</i> ***	€ 3,90
<i>Gemischter Braten mit Rahmsauce Gartengemüse Kartoffelkroketten Spätzle vom Brett</i> ***	€ 12,90
<i>Heiße Himbeeren auf Vanilleeis und Sahne</i>	€ 5,80

### Menü 110

<i>Schwäbische Festtagsuppe</i> ***	€ 4,70
<i>Salate der Saison</i> ***	€ 3,90
<i>Häckermöhleteller verschiedene Medaillons mit Champignonrahmsauce Gartengemüse Kartoffeltaler</i> ***	€ 17,50
<i>Dessertbuffet</i>	€ 7,80

### Menü 111

<i>Kressesüppchen mit Lachsstreifen</i> ***	€ 5,90
<i>Salatteller</i> ***	€ 3,90
<i>Kalbsrückensteak mit Calvadosrahmsauce Mandelbällchen handgeschabte Spätzle</i> ***	€ 22,50
<i>Bayrischcreme mit Himbeersofe</i>	€ 6,40

### Menü 112

<i>Kraftbrühe Royal</i> ***	€ 4,10
<i>Salate der Saison</i> ***	€ 3,90
<i>Dreierlei Lendchen „Stauffer Art“ Rahmchampignons Kräuterbutter feines Gartengemüse Käsekartoffeln Schupfnudeln</i> ***	€ 23,50
<i>Mousse au chocolat blanc</i>	€ 6,90

### Menü 113

<i>Maultaschensuppe</i> ***	€ 3,90
<i>Ackersalat</i> ***	€ 5,10
<i>Rehrückenmedaillons „Baden-Baden“ mit Pfefferlingrahmsauce Preiselbeerbirne Spätzle vom Brett hausgemachte Semmelknödel</i> ***	€ 23,60
<i>Zimtparfait mit Armagnacpflaumen</i>	€ 7,50

### Menü 114

<i>Parmaschinken an Honigmelone Weißbrot und Butter</i> ***	€ 9,20
<i>Salate der Saison</i> ***	€ 3,90
<i>Rindermedaillons „Dubarry“ mit frischem Blumenkohl Käse-Sahne-Sauce Williamskartoffeln</i> ***	€ 22,50
<i>Ofenschlupfer mit Äpfeln und Rosinen</i>	€ 6,40

### Menü 115

<i>Rosa gebratene Entenbrust an frischen Salaten Weißbrot und Butter</i> ***	€ 11,00
<i>Lachssüppchen mit Shrimps</i> ***	€ 6,70
<i>Kalbsfilet mit Morchelrahmsauce Gartengemüse hausgemachte Nudeln</i> ***	€ 25,00
<i>Mousse von weißer und brauner Schokolade</i>	€ 6,90

### **Menü 116**

<i>Geschmelzte Leberspätzlesuppe</i> ***	€ 4,10
<i>Glasierter Schweinerücken mit Karotten-Erbсен-Gemüse Kartoffelschnee</i> ***	€ 13,80
<i>Zetschgenkompott</i>	€ 4,60

### **Menü 117**

<i>Kraftbrühe „Dubarry“</i> ***	€ 3,90
<i>Rinderroulade gefüllt mit Speck-Senf-Zwiebel Kartoffelpüree Salate der Saison</i> ***	€ 12,90
<i>Zitronencreme</i>	€ 5,30

### **Menü 118**

<i>Lauch-Kartoffel-Suppe</i> ***	€ 4,10
<i>Ungarischer Rindergulasch mit breiten Nudeln grüner Salat</i> ***	€ 12,80
<i>Heiße Schattenmorellen mit Walnusseis</i>	€ 6,50

### **Menü 119**

<i>Klare Geflügelkraftbrühe mit Gemüsestreifen</i> ***	€ 4,30
<i>Ochsenbrust mit Meerrettichsahne Dampfkartoffeln Salate der Saison</i> ***	€ 13,80
<i>Orangencreme</i>	€ 5,10

### **Menü 120**

<i>Königinsupe</i> ***	€ 5,60
<i>Zarter Rinderbraten in Burgundersauce Gemüse der Saison Herzoginkartoffeln</i> ***	€ 14,30
<i>Apfel im Schlafrock mit Vanillesoße</i>	€ 5,60

### **Menü 121**

<i>Minestrone</i> ***	€ 4,10
<i>Lachsfilet vom Grill mit Kräutersahnesauce Mandelreis bunter Salat</i> ***	€ 15,00
<i>Frische Ananas mit Calvados und Vanilleeis</i>	€ 7,20

### **Menü 122**

<i>Eierflockensuppe</i> ***	€ 3,90
<i>Kalbfleischwürfel mit frischen Champignons in Rahmsauce Wild-Reis Salate der Saison</i> ***	€ 13,80
<i>Grießflammerie mit Himbeersoße</i>	€ 5,60

### **Menü 123**

<i>Champignoncremesuppe</i> ***	€ 4,10
<i>Putensteak vom Grill mit gedämpften Paprikagemüse Kartoffelgratin</i> ***	€ 14,30
<i>Hausgemachtes Ananassorbet</i>	€ 5,20

### **Menü 124**

<i>Tomaten mit Mozzarella und Sauce Vinaigrette</i> ***	€ 7,70
<i>Tafelspitz aus dem Sud mit Gemüseiteifen Meerrettichgarnitur Petersilienkartoffeln</i> ***	€ 14,30
<i>Joghurtcreme mit frischen Früchten</i>	€ 7,20

### **Menü 125**

<i>Klare Ochschwanzsuppe</i> ***	€ 5,60
<i>Gebratenes Kalbsnügchen in Rahmsauce handgeschabte Spinatspätzle Salate der Saison</i> ***	€ 14,80
<i>Hausgemachtes Zwetschgeneis</i>	€ 5,60

### **Menü 126**

*Kalbfilechpastete  
mit Apfelcreme* € 8,20  
\*\*\*

*Merlanfilet „Schöne Müllerin“  
mit Champignons und Petersilie  
in Butter gebraten  
Dampfkartoffeln  
Blattsalat* € 15,30  
\*\*\*

*Portweinbirne mit Schokoladeneis* € 6,70

### **Menü 127**

*Mandelcremesuppe* € 4,60  
\*\*\*

*Kalbsfilet „Mailänder Art“  
in Parmesan-Ei-Hülle gebraten  
auf Tomatenspaghetti  
grüner Salat* € 26,00  
\*\*\*

*Apfelmousse* € 6,80

### **Menü 128**

*Carpaccio vom Rinderfilet  
an Blattsalat* € 9,70  
\*\*\*

*Variation von Edelfischen  
mit Shrimps-Hollandaise  
Gemüstreifen  
Schnittlauchkartoffeln* € 24,60  
\*\*\*

*Frische Feigen in Cassis-Likör* € 9,20

### **Menü 129**

*Hausgebeizter Lachs mit  
Apfelmeerrettich  
Weißbrot und Butter* € 9,70  
\*\*\*

*Rinderfiletspitzen „Karelisch“  
mit Pfefferlingen in  
Preiselbeer-Pfeffer-Rahm  
Kräuterkartoffeln  
Ackersalat* € 25,00  
\*\*\*

*Charlotte königliche Art* € 7,40

### **Menü 130**

*Backerbsensuppe* € 3,90  
\*\*\*

*Hähnchenbrustfilet  
in Weißweinsauce  
Butternudeln  
Salate der Saison* € 12,50  
\*\*\*

*Rote Grütze mit flüssiger Sahne* € 5,20

### **Menü 131**

*Blumenkohlcremesuppe* € 4,30  
\*\*\*

*Schweinebraten  
mit Weißbiersauce  
hausgemachte Semmelknödel  
Krautsalat* € 12,10  
\*\*\*

*Schwarzwaldbecher* € 5,40

### **Menü 132**

*Eierflockensuppe* € 3,90  
\*\*\*

*Putengeschnetzeltes  
in Currysauce, Reis  
grüner Salat* € 12,30  
\*\*\*

*Vanilleeis mit Schokoladensoße  
und Sahne* € 5,10

### **Menü 133**

*Tomatensuppe mit Gin* € 4,10  
\*\*\*

*Lendchen vom Grill  
mit Rahmsauce  
Brokkolirößchen  
Kartoffelkroketten* € 15,80  
\*\*\*

*Pfannkuchen mit Quarkfüllung* € 6,30

### **Menü 134**

*Fadennudelsuppe* € 3,90  
\*\*\*

*Schweinerückensteak  
mit grünen Pfefferkörnern  
und Champignons in Rahmsauce  
handgeschabte Spätzle  
Pommes frites  
grüner Salat* € 14,50  
\*\*\*

*Heißer Apfelstrudel mit Vanilleeis* € 4,90

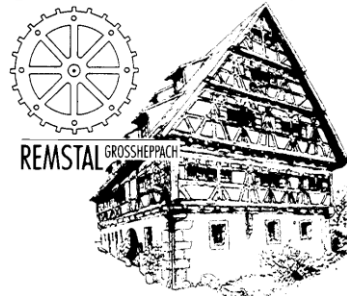
# *Menüvorschläge*

*Auf folgenden Seiten bieten wir Ihnen  
eine kleine Auswahl von Festmenüs an.*

*Selbstverständlich ist es auch möglich,  
aus unserem Angebot  
jedes Menü so umzugestalten,  
wie es Ihren persönlichen Wünschen entspricht.*

## **Restaurant Häckermühle**

*Thomas Leybold  
Brückenstraße 9  
71384 Weinstadt-  
Großheppach  
Tel.: 07151 - 600506  
Fax: 07151 - 64721*



[www.haeckermuehle.com](http://www.haeckermuehle.com)

## ***Feste, Feiern und Gruppenangebote***

*Feiern Sie Geburtstag, Hochzeit, Taufe, Betriebsfest, Geschäftsabschluss, Wiedersehen, Weihnachten oder sonstige Anlässe, die Ihnen immer in schöner Erinnerung bleiben sollen. Ob luxuriös oder gediegen, festlich oder salopp, große Gesellschaft oder im kleinem Rahmen, bei uns ist jedermann herzlich willkommen! Vom Sektempfang bis zur Verabschiedung Ihrer Gäste verwöhnt Sie unser Team sehr gerne!*

- \* Die **Menüvorschläge**, die Sie jederzeit bei uns anfordern können , sind " Vorschläge " im wahrsten Sinne des Wortes. Sollten Sie eine andere Zusammenstellung wünschen oder Anregungen zu Erweiterung haben, erfüllen wir diese Wünsche natürlich gerne.*
- \* **a la carte** (Essen nach der Karte) ist bei kleineren Veranstaltungen natürlich auch möglich, ab 20 Pers. können wir Ihnen natürlich auch eine kleine Karte mit einem reichhaltigen Angebot nach Ihren Wünschen erstellen.*
- \* Die **Tische** können nach individuellen Bedürfnissen gestellt werden, sofern es die Räumlichkeiten zulassen.*
- \* **Blumendekoration** können wir Ihnen jederzeit, Ihren Wünschen entsprechend, bestellen und besorgen. Natürlich können Sie auch zu Ihrer bevorzugten Gärtnerei, oder Ihre eigene Dekoration bei uns vorbei bringen.*
- \* **Tischwäsche**, ob im festlichem Weiß, im rustikalem Altrose oder mal anders in Flieder passend zu jedem Anlass.*
- \* **Servietten** in einer großen Farbpalette festlich gefaltet machen jeden Tisch zum Augenschmaus.*
- \* **Menükarten** mit Ihrem Festmenü dürfen natürlich nicht auf der Festtafel fehlen, wir erstellen Ihnen unsere hauseigenen Menükarten für Ihren Anlass natürlich ohne Aufpreis.*

<u>Sekt</u>	Muskat-Trollinger Sekt	0,10 l	3,90
<u>Vorspeisen</u>	Wildrahmsuppe mit Waldpilzen und Pistazienschaum		4,40
	Ackersalat mit Kräutercroutons		6,70
	Ackersalat mit warmen Speckstreifen		6,70
	Ackersalat mit Croutons und Speckstreifen		6,70
	Ackersalat „Feinschmecker Art“		7,20
	Kracherle mit Speck und Shrimps in Kräuterbutter gebraten		

## **„Jägerlatein“ Wild aus heimischen Wäldern**

Zarte Wildschweinwürfel in kräftiger Wildsauce, mit hausgemachten Semmelknödeln	13,00
Wildschweinschnitzel vom Grill, mit feiner Waldpilzsauce, dazu handgeschabte Spätzle	16,00
Hirschsteak mit Pfirsichfächer und Wildsauce, dazu Kartoffelgratin	16,00
Hirschkalbsteak mit feiner Schattenmorellen-Rahm-Sauce, dazu handgeschabte Mandelspätzle	16,50
Wildschweinrollbraten „Schwarzwälder Art“ mit Rauchfleischfüllung und einer kräftigen Sauce, dazu Kartoffelkroketten	15,00
Zarter Rehbraten mit Preiselbeer-Wildrahmsauce und Mandelbällchen	16,00
Wildschweinfilet mit Schattenmorellen-Sahne-Sauce, dazu Kartoffelgratin	17,00
Zartes Hirschkalbsgeschnetzeltes „nach Großmutter's Art“ mit frischen Champignons und Tomatenfilets in Wildsauce, dazu Kartoffelrösti	17,00
Zarter Rehbraten „Schöne Försterin“ mit Waldpilzrahmsauce, dazu hausgemachte Semmelknödel	17,00
Zartes Hirschkalbsgeschnetzeltes in feiner Wild-Sauce, dazu Trollingergelee und Kartoffelalern	17,00
Wildschweinrückensteak mit gefülltem Bratapfel und feiner Wildsauce, dazu Kartoffelgratin	16,50
Zartes Rehschnitzel mit frischen Waldpilzen dazu handgeschabte Mandelspätzle	18,00
Zarter Rehrückenmedaillons „Baden-Baden“ mit Preiselbeerbirne, dazu Pfifferlingrahmsauce, hausgemachte Semmelknödel und Spätzle	23,60
Rehrückenmedaillons „Jäger Art“ mit frischen Champignons und feiner Wildsauce, dazu Kartoffelrösti	21,00
Rehrückenfilet mit Preiselbeerbirne und kräftige Wildsauce, dazu handgeschabte Haselnusspätzle	20,00

# *Für den Stehempfang*

## *Canapees*

*von hellen und dunklen Stangenbrotten, fein belegt mit ausgesuchten  
Delikatessen, sehr aufwendig garniert.*

*Hier einige Beispiele aus unserer großen Auswahl*

*Kalbsfilet mit Gurkenfächern und Gemüseperlen.*

*Pfeffersalami mit roten Linsen.*

*Fleisch nach Bündner Art und Zwergtomaten.*

*Brandteigschwänchen, gefüllt mit Frischkäse und Williamsbirne.*

*Lachstatar und geschnittene Röschen aus Teltower Rübchen.*

*Hummerterrine mit Eigelbcreme und Lachskaviar.*

*Tête-de-Moine-Käse-Taler mit Pumpernickel.*

*Blätterteigpastetchen mit Garnelen und Preiselbeersahne.*

*Paprika-Brunnenkresse-Terrine mit Radieschensprossen.*

*Weitere Sorten auf Wunsch.*

## *Gabelbissen*

*werden auf einer Gabel oder einem Löffel angerichtet, dazu reichen wir frisches Brot*

*z.B.: Honigmelone mit Bündner Fleisch,*

*Fleischröllchen vom Heißrauch mit Zwergtomaten*

*Geräucherte Poulardenbrust mit frischen Früchten*

*Garnelencocktail mit Limonencreme*

*Roastbeefröllchen mit Spargelspitzen (nach Saison)*

*Graved-Lachs, dazu mit Waldhonig gewürzte Senfdillsöße*

*Räucherlachs mit Apfelsalat*

*Weitere Sorten auf Wunsch*

## *Warme Kuchen*

*sind kleine, mundgerecht geschnittene, pikante Kuchenstückchen und werden auf der*

*Serviette von der*

*Hand in den Mund gegessen*

*z.B.: Zwiebelkuchen*

*Tomatenkuchen mit Basilikum*

*Kräuterkuchen mit Sauerrahm*

*Quiche Lorraine*

*Gemüsekuchen „Royal“*

# *Für Ihren Stehempfang*

## *Belegte Baguettes*

*sind knusprig gebackene Baguettes, durchgeschnitten,  
in der Größe eines halben Brötchens,  
reichlich belegt mit feinen Köstlichkeiten,  
schön, aber nicht so aufwendig garniert wie Canapes.*

*z.B.: belegt mit: Graved-Lachs*

*Räucherlachs*

*Roastbeef*

*Räucheraal*

*Briekäse mit Roquefortcreme und frischen Früchten  
geräucherte Truthahnspezialitäten mit Basilikumquark*

*Forellenfilet mit Meerrettichsahne*

*Schwarzwälder Schinken*

*saftiger Hinterschinken*

## *Vesper- und Bierbrote*

*frisch gebackenes Bauernbrot, reichlich belegt und rustikal garniert  
belegt mit verschiedenen Schinkensorten*

*Fleischzubereitungen*

*Käse*

*Fisch*

*Weitere Sorten auf Wunsch*

## *Käseigel*

*verschiedene Käsesorten ,in mundgerechte Würfel geschnitten, aufgespießt und garniert  
mit frischen Früchten und Sauergemüse*