



MENUE VORSCHLÄGE

Preisänderungen vorbehalten
Stand: Januar 2011

**Wir haben Montag bis Freitag von 18.00 Uhr bis 21:30 Uhr
unsere Küche für Sie geöffnet.
Samstags, Sonntags und an Feiertagen haben wir Ruhetag
Für Feierlichkeiten aller Art stehen wir Ihnen gerne auch außerhalb unserer
Öffnungszeiten zur Verfügung – sprechen Sie uns an**

Suppen

Kräftige Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	4,10
Wildkraftbrühe mit Markklößchen	4,30
„Schwäbische Festtagssuppe“ mit Kräuterflädle, kleinem Maultäschle und Klößchen ^{1,2}	4,80
Leichte Kartoffelrahmsuppe mit Streifen vom schottischen Räucherlachs und crème fraîche	5,50
Klare Tomatensuppe	6,20
Rahmsüppchen vom Staudensellerie mit gebratener Riesengarnele	6,80

Gerne bereiten wir Ihnen Suppen statt mit Fleischbrühe auch mit einer Gemüsebrühe zu.

Vorspeisen

Bunter Gartensalat mit unserem Hausdressing und feinen Gartenkräutern	4,50
Ackersalat mit gerösteten Brotwürfeln und knusprigem Speck	6,80
Verschiedene Blattsalate an Kräutervinaigrette mit gebratenen Riesengarnelen, Stangenweißbrot	8,70
Ruccolasalat mit feinem Balsamico Dressing und rosa gebratener Barbarie Entenbrust, Baguettes	9,40
Hausgebeizter Lachs an Senf-Dill-Sauce mit kleiner Salatgarnitur und französisches Stangenweißbrot	10,00
Carpaccio vom Rinderfilet mit frisch gehobeltem Parmesan, kleine Salatgarnitur und frisches Baguettes	Tagespreis
Gemischter Vorspeisenteller „Dachswald“ gebeizter Lachs, rosa gebratenes Roastbeef, Melonenschiffchen mit Schwarzwälder Schinken, kleiner Brotkorb	Tagespreis

Hauptgänge

Medaillons von der Putenbrust mit feinen Rahmchampignons, Mandelbroccoli und Butterreis	11,80
Saltimbocca vom Schweinerücken auf Ratatouille und Piemonteser Nocken	12,50
Schweinefilet an grüner Pfeffersauce mit Speckböhnchen, dazu Rösti	13,50
Gemischter Braten von Schwein und Rind mit Burgundersauce bunte Gemüse der Saison und hausgemachte Spätzle	14,20
Zarter Tafelspitz im Wurzelsud gegart an leichter Meerrettichsauce, Preiselbeeren, Bouillonkartoffeln und Salat von der Roten Bete	15,40
Medaillons von Rind und Schwein an zweierlei Saucen, Tomaten-Zucchini-Ragout und Mandelbällchen	Tagespreis
Rosa gebratene Barbarie Entenbrust an feiner Orangensauce, Kartoffelgratin	17,80
Kalbsrahmbraten klassisch an feiner Rahmsauce, dazu hausgemachte Spätzle und Kartoffelsalat	20,20
Roastbeef am Stück rosa gebraten mit Sauce Bèarnaise, feinen Gemüsen der Saison und Herzoginkartoffeln	Tagespreis
Kalbsrückensteak auf Apfel-Calvadosrahm, dazu Butternudeln	27,50
Schwäbischer Schlachtbraten nach Art der Großmutter Rinderfilet als Sauerbraten eingelegt und am Stück rosa gebraten serviert mit Butterspätzle und gemischtem Gurkensalat	29,80

Fischgerichte

Lachsfilet umhüllt mit Blattspinat im Blätterteigmantel auf leichtem Kerbelschaum, Gemüsereis	14,80
Zander auf der Haut gebraten auf Rahmsauerkraut und Rosmarinkartoffeln	16,80
Saltimbocca vom Seeteufel an schaumiger Sauce vom „weißen Traum“ dazu Kartoffel-Zucchini-Gratin	25,70

Wildgerichte

Geschmorte Keule von Reh und Wildschwein
mit Preiselbeerrahmsöße, Waldpilzragout und Nußspätzle 20,20

Medaillons von Reh und Wildschweinrücken mit Preiselbeeren,
gekräuterten Pfifferlingen, Rosenkohl und Schupfnudeln 24,80

Unser Wild stammt aus heimischer Jagd und ist daher an die amtlichen Jagdzeiten gebunden. Selbstverständlich bieten wir Ihnen auf Anfrage und nach saisonalen Gesichtspunkten alle heimischen Wildarten an.

Bitte sprechen Sie uns an.

Desserts

Rote Grütze mit Vanillerahm 4,50

Apfelküchle auf Vanillerahm mit Walnußeis 5,50

Panna Cotta auf einem Fruchtmarkspiegel
mit frischen Früchten der Saison garniert 6,00

Vanilleeis mit heißen Himbeeren oder
heißen Sauerkirschen und Sahnehäubchen 6,40

Frisch gebackener Apfelstrudel mit Vanilleeis 6,50

Hausgemachtes Eisparfait 7,00

Mousse au chocolat 7,50

Obstsalat von frischen Früchten mit Kirschwasser,
Vanilleeis und Sahnehäubchen 8,20

Dessertteller „Dachswald“
Mousse, Parfait, Sorbet, warmer Apfelstrudel,
frische Früchte und Hippengebäck 9,50

Kleine Käseauswahl mit verschiedenen Brotsorten 6,70

Menü 1

Wildkraftbrühe mit Markklößchen

Saltimbocca vom Schweinerücken
auf Ratatouille und Piemonteser Nocken

Rote Grütze mit Vanillerahm

21,50 €

Menü 2

Frisch aufgeschlagenes Kresserahmsüppchen mit Gorgonzola

Zarter Tafelspitz im Wurzelsud gegart an leichter Meerrettichsauce,
Preiselbeeren, Bouillonkartoffeln und Salat von der Roten Bete

Frisch gebackener Apfelstrudel mit Vanilleeis
und halbgeschlagenem Zimtschaum

26,50€

Menü 3

Der schwäbische Klassiker

Kräftige Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle

Kalbsrahmbraten an feiner Rahmsauce
dazu hausgemachte Spätzle und Kartoffelsalat

Apfelküchle auf Vanillerahm mit Walnusseis

28,70 €

Menü 4

Ruccolasalat mit feinem Balsamico Dressing
und rosa gebratener Barbarie Entenbrust
Baguettes

Medaillons von Rind und Schwein an zweierlei Saucen,
Tomaten-Zucchini-Ragout und Mandelbällchen

Vanilleeis mit heißen Sauerkirschen
und Sahnehäubchen

Ca. 34,00 € - evtl. Preisanpassung nach Tagespreis

Menü 5

Das Fischmenue

Hausgebeizter Lachs an Senf-Dill-Sauce
mit kleiner Salatgarnitur und französisches Stangenweißbrot

Rahmsüppchen vom Staudensellerie
mit gebratener Riesengarnele

Zander auf der Haut gebraten
auf Rahmsauerkraut und Rosmarinkartoffeln

Panna Cotta auf einem Fruchtmarkspiegel
mit frischen Früchten der Saison garniert

36,80 €

Menü 6

Leichte Kartoffelrahmsuppe
mit Streifen vom schottischen Räucherlachs
und crème fraîche

Roastbeef am Stück rosa gebraten
mit Sauce Bèarnaise,
feinen Gemüsen der Saison und Herzoginkartoffeln

Hausgemachtes Eisparfait

Tagespreis

Menü 7

Verschiedene Blattsalate an Kräutervinaigrette
mit gebratenen Riesengarnelen, Stangenweißbrot

„Schwäbische Festtagssuppe“
mit Kräuterflädle, kleinem Maultäschle und Klößchen

Schwäbischer Schlachtbraten nach Art der Großmutter
Rinderfilet als Sauerbraten eingelegt und am Stück rosa gebraten,
serviert mit Butterspätzle und gemischtem Gurkensalat

Mousse au chocolat

Tagespreis

Menü 8

Unser Festmenue

Carpaccio vom Rinderfilet
mit frisch gehobeltem Parmesan,
kleine Salatgarnitur und frisches Baguettes

Klare Tomatensuppe

Tranchen von der Lachsroulade
an leichter Dillsahne
mit kleiner Gemüsegarnitur

Kalbsrückensteak auf Apfel-Calvadosrahm,
dazu Butternudeln

Desserteller „Dachswald“
Mousse, Parfait, Sorbet, warmer Apfelstrudel,
frische Früchte und Hippengebäck

Tagespreis

Menü 9

Unser Wildmenue

Gemischter Vorspeisenteller

Rehkraftbrühe mit Markklößchen

Tagiatelle mit Sugo vom Reh

Medaillons vom Reh- und Wildschweinrücken
auf Preiselbeerjus mit Waldpilzen der Saison dazu hausgemachte Spätzle

Mousse von Waldbeeren

61,20 €

Warme Getränke

Portion Tee		3,00
Tasse Kaffee		2,10
Portion Kaffee		4,00
Espresso		2,00
Cappuccino oder Latte Macchiato		2,60
Milchkaffee		2,50
Kanne Kaffee (6 Tassen)		9,50

Mineralwasser

Ensinger Gourmet classic	0,5 l	3,20
Ensinger Gourmet still	0,5 l	3,20

Säfte 1 ltr.

Stuttgarter Apfelsaft		7,50
Mayer's Orangensaft		8,50

Alkoholfreie Getränke

Stuttgarter Apfelsaft naturtrüb oder klar	0,4 l	3,10
Johannisbeersaft	0,4 l	3,20
Saftschorle	0,4 l	3,00
Coca Cola*/**, Fanta **	0,4 l	2,70
Ensinger Cola-Mix*/**	0,5 l	3,10

Aperitif

Campari**/Soda	4 cl	4,50
Campari**/ Orange	4 cl	5,00
Cinzano oder Martini	5 cl	3,60
Sherry, Portwein	5 cl	4,00

Sekt

Hausmarke Hotel Dachswald Schloßkellerei Affaltrach	0,7 l	17,00
--	-------	-------

Biere

Stuttgarter Hofbräu

Herrenpils	0,5 l vom Fass	3,20
Premium Bügelflasche	0,5 l	3,20
Radler	0,5 l	3,00
Pilsner Alkoholfrei	0,33 l	2,90
Schwabenbräu Das Schwarze	0,5 l	3,20
Maltaser Weizenbier hell	0,3 l vom Fass	1,90
Maltaser Weizenbier hell	0,5 l vom Fass	3,20
Maltaser Weizenbier kristall	0,5 l	3,20
Maltaser Weizenbier dunkel	0,5 l	3,20

Digestif 2 cl

Obertürkheimer Tresterbrand	unser „Schwäbischer Grappa“	3,60
Asbach Uralt		3,00
Remy Martin		4,00
Jägermeister, Underberg		2,50
Fernet Branca		2,80
Ramazzotti		2,80
Obertürkheimer Weinhefebrand		3,60
Hausgebrannter schwäbischer Obstler	2,50	
Schwarzwälder Kirschwasser		3,00
Waldhimbeergeist		3,50
Remstaler Williamsbirne		3,50
Malteser		2,80
Linie Aquavit		4,00
Scotch Whisky/Soda	4 cl	4,70

W E I ß W E I N E**Weingut A. + K. Zaiß, Stuttgart Obertürkheim**

2009 Riesling Kabinett trocken	0,25 l	EUR	4,40
	1,00 l	EUR	17,00
2009 Silvaner Kabinett	0,25 l	EUR	4,40
	1,00 l	EUR	17,00
2008 Obertürkheimer Kirchberg Weißburgunder Kabinett trocken	0,75 l	EUR	20,50

W E I ß H E R B S T**Weingut A. + K. Zaiß, Stuttgart Obertürkheim**

2008 Weißer Rubin Trollinger Weißherbst	0,75 l	EUR	19,50
--	--------	-----	-------

R O T W E I N E**Weingut A. + K. Zaiß, Stuttgart Obertürkheim**

2008 Trollinger trocken, QbA	0,25 l	EUR	4,50
	1,00 l	EUR	18,00
2009 Trollinger mit Lemberger, QbA	0,25 l	EUR	4,30
	1,00 l	EUR	17,20
2006 Obertürkheimer Kirchberg Spätburgunder	0,25 l	EUR	4,30
	1,00 l	EUR	17,20
2008 Lemberger trocken Barriqueausbau	0,75 l	EUR	26,00
2008 Dornfelder Qualitätswein	0,75 l	EUR	22,00
	1,00 l	EUR	16,00

Verehrte Gäste, unserer Haus hat sich den regionalen Spezialitäten verschrieben, da sich unsere hiesigen Weingüter im internationalen Vergleich nicht zu verstecken brauchen haben wir selbstverständlich auch unser Weinangebot regional ausgerichtet. Wir sind gerne bereit Sie die verschiedenen Weine probieren zu lassen. Selbstverständlich können wir Ihnen aus dem Sortiment unserer Lieferanten jeden von Ihnen gewünschten Wein besorgen.

Außer mit den hier aufgeführten Weingütern arbeiten wir noch eng mit folgenden Weingütern zusammen:

- Fellbacher Weingärtner*
- Weinmanufaktur Untertürkheim*
- Esslinger Weingärtner*

Gerne besorgen wir Ihnen aus deren Sortiment die gewünschten Weine.

Sollten Sie Ihren eigenen Wein mitbringen wollen, werden wir ein Korkgeld von 12,00 Euro pro angefangener Flasche berechnen.

Jahrgangsänderungen vorbehalten

Dekoration und Gestaltung

Tischwäsche

Unsere Tischdecken in weiß sind im Menüpreis enthalten.

Servietten

Stoffservietten in weiß, 50x50 cm, sind im Menüpreis enthalten.

Farbige Dunicel-Servietten, 41x41 cm können wir auf Wunsch in den Farben rot, bordeauxrot und dunkelgrün anbieten, weitere Farben auf Anfrage.

Pro Serviette werden 0,50 Euro berechnet.

Kerzen

Pro Tisch für 10 Personen stellen wir je zwei Kerzen bzw. Windlichter mit Sand und Stumpenkerzen auf (im Menüpreis enthalten). Die Kerzen sind in den Farben weiß, rot, bordeauxrot und dunkelgrün erhältlich, weitere Farben auf Anfrage.

Menükarten

Pro Tisch für 10 Personen stellen wir Ihnen zwei Menükarten kostenlos zur Verfügung. Die Karte enthält den Anlass (sofern bekannt), die Menüfolge und gegebenenfalls die ausgesuchten Weine, sowie das Datum.

Jede weitere Karte wird mit 1,50 Euro berechnet.

Blumenschmuck

Gerne bestellen wir den Blumenschmuck für Sie. Sie sollten pro Tisch mit einem, bei größeren Tafeln mit zwei, Gestecken rechnen. Je nach Saison und Blumenauswahl betragen die Kosten zwischen 20,00 – 30,00 Euro pro Gesteck.

Wenn Sie Ihren Blumenschmuck selbst organisieren tragen Sie bitte Sorge dass der Blumenschmuck am Tag der Veranstaltung vormittags bei uns angeliefert wird.

FESTE FEIERN ...

Empfang / Eintreffen der Gäste

Gerne bieten wir ein Glas Sekt oder einen Aperitif an, um die Zeit zu überbrücken, bis alle Gäste eingetroffen sind. Bitte beachten Sie unsere Vorschläge. Vom Platznehmen der Gäste bis zum Servieren der ersten Speisen rechnen wir in der Regel mit ca. 15 bis 30 Minuten, bis alle Gäste ihren Platz aufsuchen und ihre Getränke wählen.

Getränkesservice

Wir decken grundsätzlich Wassergläser mit ein und empfehlen Mineralwasser (0,5 Ltr.) auf den Tischen zu verteilen. Es werden die von Ihnen gewählten Weine ausgeschenkt. Sollten keine Weine vorbestellt sein, können die Weine oder andere Getränke à la carte bestellt werden. Nach dem Essen werden Kaffee und auf Wunsch Spirituosen angeboten.

Menüservice

Die einzelnen Gänge werden nacheinander an allen Tischen serviert. Jeweils vor einem Gang, nachdem alle Teller eingesetzt sind und zwischen den Gängen werden die Gäste mit Getränken versorgt. Zwischen den Gängen liegt jeweils eine Pause von ca. 10 Minuten, vor dem Dessert ca. 20 Minuten.

Der Qualität des Essens zuliebe bitten wir, die Pausen für die Festreden und Vorführungen mit uns abzustimmen.

Anzahl der Gäste

Bitte teilen Sie uns die genaue Personenzahl bis 1 Woche vor Ihrer Veranstaltung mit. Kinder sind gesondert anzugeben und werden nach Verzehr abgerechnet. Wir unterscheiden Kleinkinder (2-6 Jahre) und Kinder (6-12 Jahre). Jugendliche (ab 12 Jahre) werden wie Erwachsene gerechnet. Bei später erfolgenden Stornierungen berechnen wir die angemeldete Personenzahl, um die uns entstandenen Kosten zu decken.

Service nach 1 Uhr

Bei Veranstaltungen, die sich über 1:00 Uhr nachts ausdehnen, berechnen wir einen pauschalen Nachtzuschlag von 25,00 Euro für jeden anwesenden Mitarbeiter je angefangene Stunde, wenn im Voraus nichts anderes schriftlich vereinbart wurde.

Übernachtungen

Im Zusammenhang mit einer Veranstaltung in unserm Hause bieten wir Ihnen die Übernachtungen zu folgendem Sonderpreis an:

Doppelzimmer	Euro 89,00 pro Zimmer/Nacht
Einzelzimmer	Euro 65,00 pro Zimmer/Nacht
Drei-Bett-Zimmer	Euro 105,00 pro Zimmer/Nacht

Diese Preise gelten von Freitag bis Sonntag.