



Herrmann

HOTEL GASTHOF
FAMILIE AUTENRIETH



Fingerfood-Spezial aus dem Biosphärengebiet

Mousse vom Honauer Saibling auf knackigem Ruccola

Forellenmatjes auf Zwiebel-Apfelsoße

Buchweizen-Gemüsesalat mit Chili-Brie

Meidelstetter Linsensalat mit geräuchertem Schweinebäckle
vom Landschwein im Glas

Honauer Lachsforellentatar auf Vollkornbrot

Zwiebelbaguette mit Albkäse und Trauben

Dinkelbaguette mit Stotz-Lammsalami und gebratenem Gemüse

Zwiebelbaguette mit Hohensteiner Käsekrem und Trauben

Dinkelbaguette mit gebeizter Lachsforelle mit Honig und Chili

Dinkelbaguette mit Ruccola und feinem Carpaccio
vom Bremelauer Weiderind

Gerne servieren wir Ihnen dazu
warme Wildkräuterquiche mit Albkäse
warme Kürbis-Lauchquiche
Pastinaken-Apfelsalat mit Büffelsalami

Gerne berücksichtigen wir Ihre Wünsche

Preis nach Absprache



Herrmann

HOTEL GASTHOF
FAMILIE AUTENRIETH



Kleine Spezialitäten zum Empfang...

Häppchen mit Schinken, Salami, Tortenbrie, Ziegenkäse,
Mutschli oder Hohensteiner Albkäse
3,50 € pro Stück

Häppchen mit gebeiztem Lachs, geräuchertem Forellenfilet oder Lachs,
Carpaccio vom Rind mit Parmesan oder Tomaten und Mozzarella
3,80 € pro Stück

Häppchen mit gebratenen Scampi 4,80 € pro Stück

Gebackene Scampi mit Dipp auf Zitronengras 5,00 € pro Stück

Crostini-Baguette mit Tomaten und Basilikum überbacken 2,50 € pro Stück

Quiche Lorraine 2,70 € pro Stück

Spießchen mit Melone und geräuchertem Albschinken 2,20 € pro Stück

Spießchen mit Mozzarellakugeln und Kirschtomaten 2,00 € pro Stück

Schinken- oder Käsehörnchen oder kleine Käsestangen 1,80 € pro Stück

Schinkenhörnchen 2,00 € pro Stück

Kleine Seelen 1,30 € pro Stück

Belegte Partybrötchen 3,00 € pro Stück



Herrmann

HOTEL GASTHOF
FAMILIE AUTENRIETH



...und dazu einen leckeren Aperitif

Wie wäre es zum Beispiel mit einem Gläschen

Matthias-Erzberger-Rieslingsekt, Glas 4,50 €

Hägenscherry aus vollreifen
Hagebutten des Albraufs, 5cl 4,40 €

Schwäbischer Kir
Holundersaft mit Rieslingsekt, Glas, 4,80 €

R 5 aus Renetten und Weinbergpfirsichen, Glas, 5,40 €

Donum , Glas, 4,40 €

Alkoholfreier Cuvée No. 8, Glas, 4,20 €

Aperitif je nach Jahreszeit

Alkoholfreier Cocktail „Prisecco“, Glas, 4,40 €

Primo – kaltvergorener Perlwein aus
Äpfeln und Birnen der Streuobstwiesen des Ermstals, Glas, 4,40 €

Äbler Kir
Quittensaft mit Rieslingsekt, Glas, 4,80 €

Alkoholfreier Aperitifessig aus
Trockenbeerenauslese vom Weingut Robert Bauer, Flein, Glas, 4,80 €

Erdbeerschlürferle
Erdbeerwein aus reifen, fruchtigen Erdbeeren
mit Rieslingsekt aufgefüllt, Glas 5,20 €

Holunderblütensekt
Holunderblütensirup mit Rieslingsekt, Glas 4,80 €

Backpflösekt, Backpflösekör mit Rieslingsekt, Glas 5,20 €



Herrmann

HOTEL GASTHOF
FAMILIE AUTENRIETH



Leckere Vorspeisen

Tomaten-Albzarellasalat in Basilikumvinaigrette	11,00 €
Feldsalat in Balsamicovinaigrette mit Speckwürfeln und Kracherle	9,80 €
Wildkräutersalat in Johanniskraut-Gurkenvinaigrette und Croutons	10,50 €
Gebackene Champignonköpfe mit Remouladensoße an einem kleinen Salatbouquet	9,80 €
Ogen-Melonenspalten mit geräuchertem Albschinken und Crissini	10,50 €
Hausgemachte Lachsterrine mit Dillschaum und Salatbouquet	11,50 €
Zart geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich	11,00 €
Feine Blattsalate in Tomatenvinaigrette mit gebratenen Lachsstreifen	12,50 €
Ruccolasalat mit Kirschtomaten, gerösteten Sonnenblumenkernen und Parmesan	9,50 €
Knackige Blattsalate in Apfel-Nuss-Dressing, mit gebackenen Albzarellascheiben und geriebenem Büffelkäse	12,00 €
Feine Blattsalate in Basilikumvinaigrette mit gebratenem Rehfilet und Waldpilzen	14,00 €
Carpaccio vom Rinderfilet mit Olivenöl, Basilikum und Parmesan	13,50 €
Hausgebeizte Lachsrose mit Honig-Senfsoße am kleinen Salatbouquet	11,50 €
Vorspeisenvariation mit Lachs, Roastbeef, geräuchertem Albschinken und Melone	13,50 €
Blattsalate in Trüffelvinaigrette mit gebratenen Riesengarnelen und Tomatenconfit	13,80 €
Gefülltes Flädle mit Champignons in Rahm und Sauce Hollandaise	10,00 €
Carpaccio vom Münsinger Weidelamm im Kräutersenfmantel, mit geriebenem Bio-Albkäse und Bucheckernöl	13,50 €
Hausgemachte Lachsmaultaschen mit Safransoße, auf Blattspinat	12,00 €
Honauer Fischvorspeisen-Teller mit gebeizter Lachsforelle mit Honig und Chilli, geräuchertem Forellenfilet und Forellenmatjes	13,00 €
Wildkräutersalat in Holunderblütenvinaigrette mit gebackenem Ziegenfrischkäse	12,50 €
Biosphärenvariation mit dreierlei aus dem Biosphärengebiet: Wildkräutersalat in Holunderblütenvinaigrette mit gebeizter Lachsforelle, Meidelstetter Linsensalat und gebackenem Albzarella	13,80 €



Herrmann

HOTEL GASTHOF
FAMILIE AUTENRIETH



Aus dem Suppentopf

Grießnockerlsuppe	6,00 €
Klare Gemüsesuppe mit Tomatenwürfeln	6,00 €
Schwäbische Flädlessuppe	5,80 €
Rinderkraftbrühe mit Eierstich oder Kräuterklößchen oder Pilzklößchen	6,00 €
Rinderkraftbrühe mit Linsenschöberl und Gemüsestreifen	6,00 €
Schwäbische Festtagssuppe	6,20 €
Bärlauchkremssüppchen	6,20 €
Brokkolikremssuppe mit Mandeln	6,20 €
Tomatenkremssuppe mit Basilikum	6,20 €
Kremssüppchen mit frischen Kräutern aus dem Garten	6,20 €
Waldpilzrahmsüppchen mit frischen Kräutern	6,20 €
Sellerie-Birnenrahmsüppchen	6,20 €
Kürbiskremssüppchen mit Kernöl	6,20 €
Brunnenkressekremssuppe mit Crevetten	7,20 €
Tomatenkraftbrühe mit Mozzarellaklößchen	7,20 €
Rehkraftbrühe mit Steinpilzklößchen	7,20 €
Wildkräuter-Chillikremssuppe mit Dinkelcroutons	6,20 €
Karotten-Ingwerkremssuppe	6,20 €
Hohensteiner Käsesuppe	6,80 €



Herrmann

HOTEL GASTHOF
FAMILIE AUTENRIETH



Hauptgerichte vom Ablinsenschwein und Rind

Zarter Rinderschmorbraten und Schweinebraten vom Ablinsenschwein in Rotweinsauce, dazu hausgemachte Spätzle, Kartoffelkroketten und bunte Salate der Saison	19,50 €
Krustenbraten vom Ablinsenschwein mit Bier glasiert, Gemüsestreifen, dazu hausgemachte Spätzle und Bayrisch Kraut	20,00 €
Drei zarte Schweinelendchen vom Ablinsenschwein in Champignonrahmsauce, mit marktfrischem Gemüse dazu handgeschabte Spätzle,	21,50 €
Zarter Tafelspitz im Gemüsesud, mit Meerrettichsauce, Preiselbeeren, frischem Gemüse vom Markt und knusprigen Bratkartoffeln	21,00 €
Am Stück gebratenes Schweinefilet vom Ablinsenschwein im Wirsingmantel, an Basilikumrahm, dazu hausgemachte Spätzle und Kartoffelkroketten	21,50 €
Schweinerückensteak vom Ablinsenschwein mit Birne und Alpkäse gratiniert, mit Lauchgemüse und Dauphinekartoffeln	21,00 €
Zarte Schweinelendchen vom Ablinsenschwein im Blätterteigmantel, an Portweinsauce, dazu Mandelbrokkoli und Lorettekartoffeln	22,50 €
Variation vom Ablinsenschwein, Filet, Schweinesteak und feines Ragout auf Linsengemüse, dazu handgeschabte Spätzle	21,50 €
Entrecote vom Weiderind, gratiniert mit Steinpilzen, dazu Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln	23,50 €
<u>Das Lieblingsgericht unserer Stammgäste</u>	
Medaillons vom Schweinefilet und Rinderfilet mit Sauce Bernaise, dazu marktfrisches Gemüse, Grilltomate und Rahmkartoffeln	24,00 €
Schlachtbraten – Saftiger Lendenbraten vom Weiderind in Rotwein-Pfeffersauce, Gemüseplatten mit Sauce Hollandaise, handgeschabte Spätzle und Kartoffelgratin	26,00 €
Rinderfilet ‚Wellington‘ im Blätterteigmantel auf Madeirasauce, dazu frisches Gemüse vom Markt und Kartoffelplätzchen	26,00 €



Herrmann

HOTEL GASTHOF
FAMILIE AUTENRIETH



Rund um's Kalb

Gefüllte Kalbsbrust in feiner Rahmsoße, dazu frische Gemüse und handgeschabten Spätzle	19,00 €
Zarter Kalbsbraten in Sherryrahmsoße, frisches Gemüse vom Markt, hausgemachte Spätzle und Herzoginkartoffeln	21,00 €
Züricher Kalbsgeschnetzeltes mit frischen Ehestetter Champignons in Rahm, dazu knusprige Kartoffelrösti	22,00 €
Kalbsrückensteak au four mit Ragout fin und Sauce Hollandaise, dazu marktfrisches Gemüse und hausgemachte Spinatspätzle	25,50 €
Kalbsfiletmedaillons auf Steinpilzrahmsoße, mit gefülltem Kohlrabi und handgeschabten Spätzle	26,50 €

Feines aus der vegetarischen Küche

Gefülltes Kräuterflädle mit Ehestetter Rahmpilzen und frischem Gemüse vom Markt	14,50 €
Gefüllte Wirsingroulade mit Buchweizen und Albzarella gefüllt auf Karotten-Ingwersoße, dazu Rosmarinkartoffeln	14,50 €
Hausgemachter Kartoffelstrudel mit Leinsamen, Kürbissoße, Pfifferlinge und Linsen	14,50 €

Aus Fluß und Meer

Gebratenes Honauer Forellenfilet mit Sauce Tartar und Kartoffel-Gurkensalat	18,50 €
Mit Tomaten und Kräutern gratiniertes Lachsfilet auf Basilikumschaum, an Blattspinat und Basmatireis	20,00 €
Gebratenes Honauer Lachsforellenfilet auf Basilikumschaum, mit marktfrischem Gemüse und Petersilienkartoffeln	21,00 €
Gebratenes Zanderfilet auf Rotweinssoße mit Blattspinat und Vanille-Kartoffelpüree	23,00 €
Lachsfilet im Blätterteigmantel, auf 2erlei Soßen, dazu Zucchini-Tomatengemüse und feine Bandnudeln	22,50 €
Seeteufelmedaillons unter der Pinienkruste, an Petersilienwurzelschaum, dazu Brokkolisoufflé und Risolleekartoffeln	26,50 €



Herrmann

HOTEL GASTHOF
FAMILIE AUTENRIETH



Von der Münsinger Schafweide

Gebratene Lammkeule mit Zwiebelkruste überbacken, dazu Ratatouille Gemüse und Lauchspätzle	22,80 €
Gefüllte Lammschulter nach toskanischer Art mit Artischocken und Pinienkernen, dazu Paprika-Zucchini-Gemüse und Polenta	20,00 €
Gebratene Lammkeule mit Kräutern überbacken an Thymianjus, dazu Bohnenbündchen und Rahmkartoffeln	21,50 €
Lammmedaillons mit Pesto gratiniert mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln	23,50 €
Lammrücken im Gemüsemantel an Rosmarinjus, dazu Ratatouillegemüse und Kartoffelstrudel	26,50 €
Für Sie am Tisch tranchiert Lammrücken mit Meersalz gebraten, an Knoblauchsoße, dazu marktfrisches Gemüse und Kartoffelgratin	28,00 €

Aus dem Münsinger Stadtwald

Zarter Rehbraten auf Baden-Badener Art in Wacholderrahmsoße, mit gefüllter Preiselbeerbirne, frischem Gemüse und hausgemachten Spätzle	21,50 €
Gebratener Rehrücken in Gintunke mit Rahmpfifferlingen, dazu Mandelbällchen und hausgemachte Spätzle	26,00 €
Rosa gebratene Rehmedaillons im Haselnusskruste, auf Schlehenssoße, dazu Preiselbeeren, Rahmwirsing und Schupfnudeln	25,50 €
Wildschweinkoteletts auf Holundersoße, dazu Apfelrotkohl und hausgemachte Semmelknödel	20,50 €
Rehgulasch in Holunder und Rotwein geschmort, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln	19,50 €
Zartes Reh-Ragout, in Rotwein geschmort, an Preiselbeeren, mit Rahmchampignons, Pastinakengemüse und handgeschabte Haselnussspätzle	20,00 €
Rehmedaillons, mit Minzsalbei und Schinken gebraten, an Schlehenssoße, dazu Rosenkohl und handgeschabte Spätzle	25,00 €



Herrmann

HOTEL GASTHOF
FAMILIE AUTENRIETH



Zum Abschluss etwas Süßes

Warmer Apfelstrudel mit Lautertal Creme Vanilleeis, frischen Früchten und Sahne	7,90 €
Hausgemachte Rote Grütze mit Lautertal Creme Vanilleeis	7,00 €
Pochierte Karamelkrem mit Birnenspalten	7,50 €
Lautertal Creme Vanilleeis mit heißen Himbeeren oder Schattenmorellen	7,00 €
Schwäbische Apfelküchle mit Zimtzucker, dazu Vanillesoße oder Creme Vanilleeis	7,00 €
Geeister Kaiserschmarrn mit warmen Herzkirschenragout	7,00 €
Bremelauer Joghurtkrem mit Mango und Kiwi	7,20 €
Eisbombe nach Art des Hauses mit frischen Früchten umlegt	7,20 €
Schwarzwälder Kirsch-Eisgugelhupf mit Früchten garniert	7,20 €
Hausgemachtes Sauerrahmeis mit warmer Zwetschgensoße	7,20 €
Hausgemachte Quarkmousse mit Zwetschgensoße	7,20 €
Lautertal-Joghurt-Früchtebecher mit Joghurt, frischem Obst und ein wenig Sahne	7,00 €
Mousse au Chocolat mit Früchten garniert	7,80 €
Weißes Schokoladenparfait mit frischen Kiwis und Ananas umlegt	7,80 €
Orangenmandelgrütze mit Lautertaler Eis - Geröstete Mandel	8,00 €
Panna Cotta mit Beeren umlegt	7,50 €
Sorbetvariation mit drei Sorbets im Hippenblatt auf Fruchtsoßenspiegel	8,50 €
Babyananas gefüllt mit Lautertaleis und Fruchtsoße	8,50 €
Crème Brulée mit frischen Beeren umlegt	8,00 €
Flammierte Früchte mit kleinem Pfannkuchen, Creme Aprikosen-Eis und Sahne	9,00 €
Dessertbüffet nach Ihrer Wahl	9,50 €
zusätzlich mit Käseauswahl	12,00 €
Lauwarmer Schokokuchen mit hausgemachtem Sauerrahmeis und Beeren umlegt	8,90€



Herrmann

HOTEL GASTHOF
FAMILIE AUTENRIETH



Unsere Biosphärentafel **Schwäbische Alb**

Vorspeisenvariation mit Honauer Lachsforelle,
Meidelstetter Linsensalat, mariniertes Albzarella
und gebackener Ziegenfrischkäse vom Lorettohof

* * *

Lammmedaillons vom Münsinger Weidelamm im Schafgarbenmantel
Zartes Rinderfilet vom Weiderind mit
frischen Kräutern gratiniert
frisches Gemüse vom Markt und Rosmarinkartoffeln

* * *

Käseauswahl aus Münzdorf und Hohenstein mit Trauben

* * *

Dessertvariation mit dem Feinsten aus der Herrmann-Pâtisserie...
Unter anderem mit Bremelauer Joghurt und Lautertaleis

Ohne Käse 43,50 € pro Person

Mit Käse 49,50 € pro Person



Herrmann

HOTEL GASTHOF
FAMILIE AUTENRIETH



Unsere Buffets

Wacholderheidenbuffet

Vitales Salatbuffet mit regionalen Spezialitäten
Rohkostsalate und verschiedene Blattsalate mit Dressings und
Meidelstetter Linsensalat, gebackenem Albzarella
Marinierte Kürbisse, Zucchini und Auberginen, Ehestetter Champignons
und frischen Kräutern, ofenfrisches Ciabatta und Baguette

* * *

Von der Münsinger Schafweide: Lammkeule in Rosmarinsoße
Krustenbraten vom Alblinsenschwein mit Berg Bier glasiert
kleiner Zwiebelrostbraten vom Weiderind
dazu schwäbisches Gemüseragout, Hohensteiner Käseknödel,
hausgemachte Spätzle und Kartoffelgratin

* * *

Hausgemachte Eistorte mit Früchten garniert,
Joghurt-Kreme aus Bremelauer Joghurt,
Rote Grütze mit Vanillesoße, Früchtespiegel

37,00 € pro Person (ab 15 Personen)

Mediterranes Büffet mit regionalen Produkten

Carpaccio vom Stotzlamm
Albzarella und Tomaten mit Balsamico und Olivenöl mariniert
Verschiedene Rohkostsalate, Ruccola, Blattsalate und Dressings
Gebratenes Gemüse, gratinierter Ziegenfrischkäse vom Lorettohof

* * *

Gefüllte Lammschulter mit Artischocken und Pinienkernen
toskanisch zubereitet, dazu Ratatouillegemüse und Polenta
Piccata milanese – Landgockel im Käsemantel mit Champignonrisotto
Lammedallions vom Stotzlamm mit Speckbohnen und Kartoffelgratin

* * *

Panna Cotta mit frischen Früchten,
Tiramisu und Krokanthalbgefrorenes
Creme Brûlée, lauwarmer Schokokuchen

41,00 € pro Person (ab 15 Personen)



Herrmann

HOTEL GASTHOF
FAMILIE AUTENRIETH



Vorspeisenauswahl für Ihr persönliches Buffet

Forellensülze mit Dill und Limonen Dip

Lachsterrine mit Sauerrahmsoße

Am Stück pochierter Lachs mit gefüllten Eiern

Hausgebeizte Lachsforelle mit SenfdillsöÙe

Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich

Gefüllte Avocados mit Crevetten in Sauerrahm

Gebackene Garnelen auf Zitronengras

Rosa gebratener Rehrücken garniert, dazu Sauce Cumberland

Rehterrine mit Steinpilzen

Geräucherter Lammschinken und Lammschinkenwurst an Karotten-Apfelsalat

Schinkenröllchen mit frischem Stangenspargel

Schinken-Spezialitäten mit Ogen-Melonenspalten

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Remoulade

Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan

Tomaten-Albzarellasalat mit Basilikum

Salat von frischen Pfifferlingen

Gefüllte Tomaten mit FrischkäÙe

Gebratene Auberginen, Zucchini und Kürbisse

Eisbergsalat mit Champignons, Speck und Croutons in Thousand-Island-SoÙe

Rohkostsalatbuffet mit Blattsalaten, Dressings und ofenfrischem Ciabatta und Baguette



Herrmann

HOTEL GASTHOF
FAMILIE AUTENRIETH



Hauptgerichteauswahl für Ihr persönliches Buffet

Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Weiderind

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Bearnaise

Rinderfiletmedaillons mit Kräutern gratiniert

Rinderfilet Wellington

Zarter Kalbsbraten in leichter Rahmsauce

Gefüllte Kalbsbrust

Knusprig gebratene Kalbshaxe

Züricher Kalbsgeschnetzeltes in Champignonrahm

Zartes Schweinefilet im Wirsingmantel

Zartes Schweinefilet im Blätterteigmantel

Schweinefiletmedaillons in Champignonrahm

Lammkoteletts mit Rosmarin gebraten

Gebratene Lammkeule oder gefüllte Lammschulter

Aus dem Münsinger Stadtwald: Zarter Rehbraten

Frisch gebratene Edelfische in Safransauce

Ganze gebratene Pute mit Honig glasiert

Truthahnmedaillons im Käsemantel mit Tomatenconfit

Truthahnmedaillons in Currysauce mit gebratenen Früchten und Kokosflocken

Frisch aus dem Ofen: Bauernente mit Äpfeln gefüllt

Knusprig gebratener Steingebirger Landgockel



Herrmann

HOTEL GASTHOF
FAMILIE AUTENRIETH



Auswahl für Ihr Dessertbuffet

Lauwarmer Schokokuchen

Weißes Schokoladenparfait mit warmen Kirschen

Zwetschgenhalbgefrorenes

Nuss-Nougat-Halbgefrorenes

Hausgemachte Eistorte

Saisonaler Eisgugelhupf

Bremelauer Joghurtmousse mit Früchten

Pochierte Krem Karamel

Charlotte mit Orangenmousse

Mousse au chocolat

Quarkmousse

Gebackene Apfelküchle mit Zimtzucker und Vanillesoße

Aprikosenpfannkuchen mit Quark und Streusel

Flambierte Früchte mit Crêpes

Rote Grütze mit Vanillesoße

Hausgemachter Apfelstrudel

Käseauswahl vom Brett mit Trauben und Chutney

Salat von frischen Früchten

...was Sie sonst noch wissen sollten

Gerne servieren wir auch zu fortgeschrittener Stunde noch etwas für den kleinen Hunger, ebenso bieten wir auch hausgemachte Kuchen oder Torten an.

Wenn es zu spät für die Heimfahrt wird, fallen Sie doch gleich bei uns ins Bett! Unsere 43 Hotelzimmer, alle mit Du/WC/Kabel-TV/Telefon ausgestattet, lassen Sie ohne Heimfahrstress friedlich einschlafen und morgens verwöhnen wir Sie mit vielen frischen Leckereien von unserem leckeren Landfrühstücksbüffet.

Apropos spät: Unsere Mitarbeiter verwöhnen Sie gerne auch nach 1.00 Uhr mit ihrer gewohnten Freundlichkeit, wir berechnen pro Mitarbeiter und Stunde ab 1.00 Uhr 38,00 €.

Unser Cateringservice liefert natürlich auch zu Ihnen nach Hause, in die Firma oder an den Ort, den Sie sich zum Feiern ausgesucht haben!

Wir sind gerne bei der Suche nach Künstlern für Ihr Fest behilflich, ob Musik, Zauberei, Comedy oder Zirkus, fragen Sie uns!

Wir freuen uns sehr freuen, auch Sie und Ihre Gäste in unserem Haus verwöhnen zu dürfen.

Familie Autenrieth und alle Mitarbeiter
Wir freuen uns, wenn Sie uns die Gästeanzahl 2 Tage vor Ihrem Fest mitteilen.

Diese Zahl dient uns als Berechnungsgrundlage!

Diese Preise sind bis 31.12.2016 gültig.

Unsere Räume zum Feiern:

Zirbelstube
bis 20 Personen

Marktplatzzimmer
bis 24 Personen

Max-Kommerell-Zimmer
bis 35 Personen

Kleiner Herrmannsaal
bis 70 Personen

Großer Herrmannsaal
bis 130 Personen

Albflug-Raum
45 Personen

Caterings:
Zehntscheuer Münsingen
Hofgut Uhenfels

Bei Ihnen zu Hause oder in Ihrem Garten

Preise, die Sie noch wissen sollten:
Je Mitarbeiter pro angefangen Stunde
nach 24.00 Uhr
38,00 €

Blumen vom Floristen. Für Ihre perfekte Tischdekoration ist bei uns Frau Fetzer von Fetzer Floristik in Meidelstetten

Kaffeegedeck für die Kuchentafel
pro Gedeck 7,00 €



Herrmann

HOTEL GASTHOF
FAMILIE AUTENRIETH



Fingerfood-Spezial aus dem Biosphärengebiet

Mousse vom Honauer Saibling auf knackigem Ruccola

Forellenmatjes auf Zwiebel-Apfelsoße

Buchweizen-Gemüsesalat mit Chili-Brie

Meidelstetter Linsensalat mit geräuchertem Schweinebäckle
vom Landschwein im Glas

Honauer Lachsforellentatar auf Vollkornbrot

Zwiebelbaguette mit Albkäse und Trauben

Dinkelbaguette mit Stotz-Lammsalami und gebratenem Gemüse

Zwiebelbaguette mit Hohensteiner Käsekrem und Trauben

Dinkelbaguette mit gebeizter Lachsforelle mit Honig und Chili

Dinkelbaguette mit Ruccola und feinem Carpaccio
vom Bremelauer Weiderind

Gerne servieren wir Ihnen dazu
warme Wildkräuterquiche mit Albkäse
warme Kürbis-Lauchquiche
Pastinaken-Apfelsalat mit Büffelsalami

Gerne berücksichtigen wir Ihre Wünsche

Preis nach Absprache



Herrmann

HOTEL GASTHOF
FAMILIE AUTENRIETH



Kleine Spezialitäten zum Empfang...

Häppchen mit Schinken, Salami, Tortenbrie, Ziegenkäse,
Mutschli oder Hohensteiner Alpkäse
3,50 € pro Stück

Häppchen mit gebeiztem Lachs, geräuchertem Forellenfilet oder Lachs,
Carpaccio vom Rind mit Parmesan oder Tomaten und Mozzarella
3,80 € pro Stück

Häppchen mit gebratenen Scampi 4,80 € pro Stück

Gebackene Scampi mit Dipp auf Zitronengras 5,00 € pro Stück

Crostini-Baguette mit Tomaten und Basilikum überbacken 2,50 € pro Stück

Quiche Lorraine 2,70 € pro Stück

Spießchen mit Melone und geräuchertem Albschinken 2,20 € pro Stück

Spießchen mit Mozzarellakugeln und Kirschtomaten 2,00 € pro Stück

Schinken- oder Käsehörnchen oder kleine Käsestangen 1,80 € pro Stück

Schinkenhörnchen 2,00 € pro Stück

Kleine Seelen 1,30 € pro Stück

Belegte Partybrötchen 3,00 € pro Stück



Herrmann

HOTEL GASTHOF
FAMILIE AUTENRIETH



...und dazu einen leckeren Aperitif

Wie wäre es zum Beispiel mit einem Gläschen

Matthias-Erzberger-Rieslingsekt, Glas 4,50 €

Hägenscherry aus vollreifen
Hagebutten des Albraufs, 5cl 4,40 €

Schwäbischer Kir
Holundersaft mit Rieslingsekt, Glas, 4,80 €

R 5 aus Renetten und Weinbergpfirsichen, Glas, 5,40 €

Donum , Glas, 4,40 €

Alkoholfreier Cuvée No. 8, Glas, 4,20 €

Aperitif je nach Jahreszeit

Alkoholfreier Cocktail „Prisecco“, Glas, 4,40 €

Primo – kaltvergorener Perlwein aus
Äpfeln und Birnen der Streuobstwiesen des Ermstals, Glas, 4,40 €

Äbler Kir
Quittensaft mit Rieslingsekt, Glas, 4,80 €

Alkoholfreier Aperitifessig aus
Trockenbeerenauslese vom Weingut Robert Bauer, Flein, Glas, 4,80 €

Erdbeerschlürferle
Erdbeerwein aus reifen, fruchtigen Erdbeeren
mit Rieslingsekt aufgefüllt, Glas 5,20 €

Holunderblütensekt
Holunderblütensirup mit Rieslingsekt, Glas 4,80 €

Backpflösekt, Backpflösekör mit Rieslingsekt, Glas 5,20 €



Herrmann

HOTEL GASTHOF
FAMILIE AUTENRIETH



Leckere Vorspeisen

Tomaten-Albzarellasalat in Basilikumvinaigrette	11,00 €
Feldsalat in Balsamicovinaigrette mit Speckwürfeln und Kracherle	9,80 €
Wildkräutersalat in Johanniskraut-Gurkenvinaigrette und Croutons	10,50 €
Gebackene Champignonköpfe mit Remouladensoße an einem kleinen Salatbouquet	9,80 €
Ogen-Melonenspalten mit geräuchertem Albschinken und Crissini	10,50 €
Hausgemachte Lachsterrine mit Dillschaum und Salatbouquet	11,50 €
Zart geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich	11,00 €
Feine Blattsalate in Tomatenvinaigrette mit gebratenen Lachsstreifen	12,50 €
Ruccolasalat mit Kirschtomaten, gerösteten Sonnenblumenkernen und Parmesan	9,50 €
Knackige Blattsalate in Apfel-Nuss-Dressing, mit gebackenen Albzarellascheiben und geriebenem Büffelkäse	12,00 €
Feine Blattsalate in Basilikumvinaigrette mit gebratenem Rehfilet und Waldpilzen	14,00 €
Carpaccio vom Rinderfilet mit Olivenöl, Basilikum und Parmesan	13,50 €
Hausgebeizte Lachsrose mit Honig-Senfsoße am kleinen Salatbouquet	11,50 €
Vorspeisenvariation mit Lachs, Roastbeef, geräuchertem Albschinken und Melone	13,50 €
Blattsalate in Trüffelvinaigrette mit gebratenen Riesengarnelen und Tomatenconfit	13,80 €
Gefülltes Flädle mit Champignons in Rahm und Sauce Hollandaise	10,00 €
Carpaccio vom Münsinger Weidelamm im Kräutersenfmantel, mit geriebenem Bio-Albkäse und Bucheckernöl	13,50 €
Hausgemachte Lachsmaultaschen mit Safransoße, auf Blattspinat	12,00 €
Honauer Fischvorspeisen-Teller mit gebeizter Lachsforelle mit Honig und Chilli, geräuchertem Forellenfilet und Forellenmatjes	13,00 €
Wildkräutersalat in Holunderblütenvinaigrette mit gebackenem Ziegenfrischkäse	12,50 €
Biosphärenvariation mit dreierlei aus dem Biosphärengebiet: Wildkräutersalat in Holunderblütenvinaigrette mit gebeizter Lachsforelle, Meidelstetter Linsensalat und gebackenem Albzarella	13,80 €



Herrmann

HOTEL GASTHOF
FAMILIE AUTENRIETH



Aus dem Suppentopf

Grießnockerlsuppe	6,00 €
Klare Gemüsesuppe mit Tomatenwürfeln	6,00 €
Schwäbische Flädlessuppe	5,80 €
Rinderkraftbrühe mit Eierstich oder Kräuterklößchen oder Pilzklößchen	6,00 €
Rinderkraftbrühe mit Linsenschöberl und Gemüsestreifen	6,00 €
Schwäbische Festtagssuppe	6,20 €
Bärlauchkremssüppchen	6,20 €
Brokkolikremssuppe mit Mandeln	6,20 €
Tomatenkremssuppe mit Basilikum	6,20 €
Kremssüppchen mit frischen Kräutern aus dem Garten	6,20 €
Waldpilzrahmsüppchen mit frischen Kräutern	6,20 €
Sellerie-Birnenrahmsüppchen	6,20 €
Kürbiskremssüppchen mit Kernöl	6,20 €
Brunnenkressekremssuppe mit Crevetten	7,20 €
Tomatenkraftbrühe mit Mozzarellaklößchen	7,20 €
Rehkraftbrühe mit Steinpilzklößchen	7,20 €
Wildkräuter-Chillikremssuppe mit Dinkelcroutons	6,20 €
Karotten-Ingwerkremssuppe	6,20 €
Hohensteiner Käsesuppe	6,80 €



Herrmann

HOTEL GASTHOF
FAMILIE AUTENRIETH



Hauptgerichte vom Ablinsenschwein und Rind

Zarter Rinderschmorbraten und Schweinebraten vom Ablinsenschwein in Rotweinsauce, dazu hausgemachte Spätzle, Kartoffelkroketten und bunte Salate der Saison	19,50 €
Krustenbraten vom Ablinsenschwein mit Bier glasiert, Gemüsestreifen, dazu hausgemachte Spätzle und Bayrisch Kraut	20,00 €
Drei zarte Schweinelendchen vom Ablinsenschwein in Champignonrahmsauce, mit marktfrischem Gemüse dazu handgeschabte Spätzle,	21,50 €
Zarter Tafelspitz im Gemüsesud, mit Meerrettichsauce, Preiselbeeren, frischem Gemüse vom Markt und knusprigen Bratkartoffeln	21,00 €
Am Stück gebratenes Schweinefilet vom Ablinsenschwein im Wirsingmantel, an Basilikumrahm, dazu hausgemachte Spätzle und Kartoffelkroketten	21,50 €
Schweinerückensteak vom Ablinsenschwein mit Birne und Alpkäse gratiniert, mit Lauchgemüse und Dauphinekartoffeln	21,00 €
Zarte Schweinelendchen vom Ablinsenschwein im Blätterteigmantel, an Portweinsauce, dazu Mandelbrokkoli und Lorettekartoffeln	22,50 €
Variation vom Ablinsenschwein, Filet, Schweinesteak und feines Ragout auf Linsengemüse, dazu handgeschabte Spätzle	21,50 €
Entrecote vom Weiderind, gratiniert mit Steinpilzen, dazu Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln	23,50 €
<u>Das Lieblingsgericht unserer Stammgäste</u>	
Medaillons vom Schweinefilet und Rinderfilet mit Sauce Bernaise, dazu marktfrisches Gemüse, Grilltomate und Rahmkartoffeln	24,00 €
Schlachtbraten – Saftiger Lendenbraten vom Weiderind in Rotwein-Pfeffersauce, Gemüseplatten mit Sauce Hollandaise, handgeschabte Spätzle und Kartoffelgratin	26,00 €
Rinderfilet ‚Wellington‘ im Blätterteigmantel auf Madeirasauce, dazu frisches Gemüse vom Markt und Kartoffelplätzchen	26,00 €



Herrmann

HOTEL GASTHOF
FAMILIE AUTENRIETH



Rund um's Kalb

Gefüllte Kalbsbrust in feiner Rahmsoße, dazu frische Gemüse und handgeschabten Spätzle	19,00 €
Zarter Kalbsbraten in Sherryrahmsoße, frisches Gemüse vom Markt, hausgemachte Spätzle und Herzoginkartoffeln	21,00 €
Züricher Kalbsgeschnetzeltes mit frischen Ehestetter Champignons in Rahm, dazu knusprige Kartoffelrösti	22,00 €
Kalbsrückensteak au four mit Ragout fin und Sauce Hollandaise, dazu marktfrisches Gemüse und hausgemachte Spinatspätzle	25,50 €
Kalbsfiletmedaillons auf Steinpilzrahmsoße, mit gefülltem Kohlrabi und handgeschabten Spätzle	26,50 €

Feines aus der vegetarischen Küche

Gefülltes Kräuterflädle mit Ehestetter Rahmpilzen und frischem Gemüse vom Markt	14,50 €
Gefüllte Wirsingroulade mit Buchweizen und Albzarella gefüllt auf Karotten-Ingwersoße, dazu Rosmarinkartoffeln	14,50 €
Hausgemachter Kartoffelstrudel mit Leinsamen, Kürbissoße, Pfifferlinge und Linsen	14,50 €

Aus Fluß und Meer

Gebratenes Honauer Forellenfilet mit Sauce Tartar und Kartoffel-Gurkensalat	18,50 €
Mit Tomaten und Kräutern gratiniertes Lachsfilet auf Basilikumschaum, an Blattspinat und Basmatireis	20,00 €
Gebratenes Honauer Lachsforellenfilet auf Basilikumschaum, mit marktfrischem Gemüse und Petersilienkartoffeln	21,00 €
Gebratenes Zanderfilet auf Rotweinssoße mit Blattspinat und Vanille-Kartoffelpüree	23,00 €
Lachsfilet im Blätterteigmantel, auf 2erlei Soßen, dazu Zucchini-Tomatengemüse und feine Bandnudeln	22,50 €
Seeteufelmedaillons unter der Pinienkruste, an Petersilienwurzelschaum, dazu Brokkolisoufflé und Risolleekartoffeln	26,50 €



Herrmann

HOTEL GASTHOF
FAMILIE AUTENRIETH



Von der Münsinger Schafweide

Gebratene Lammkeule mit Zwiebelkruste überbacken, dazu Ratatouille Gemüse und Lauchspätzle	22,80 €
Gefüllte Lammschulter nach toskanischer Art mit Artischocken und Pinienkernen, dazu Paprika-Zucchini-Gemüse und Polenta	20,00 €
Gebratene Lammkeule mit Kräutern überbacken an Thymianjus, dazu Bohnenbündchen und Rahmkartoffeln	21,50 €
Lammmedaillons mit Pesto gratiniert mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln	23,50 €
Lammrücken im Gemüsemantel an Rosmarinjus, dazu Ratatouillegemüse und Kartoffelstrudel	26,50 €
Für Sie am Tisch tranchiert Lammrücken mit Meersalz gebraten, an Knoblauchsoße, dazu marktfrisches Gemüse und Kartoffelgratin	28,00 €

Aus dem Münsinger Stadtwald

Zarter Rehbraten auf Baden-Badener Art in Wacholderrahmsoße, mit gefüllter Preiselbeerbirne, frischem Gemüse und hausgemachten Spätzle	21,50 €
Gebratener Rehrücken in Gintunke mit Rahmpfifferlingen, dazu Mandelbällchen und hausgemachte Spätzle	26,00 €
Rosa gebratene Rehmedaillons im Haselnusskruste, auf Schlehenssoße, dazu Preiselbeeren, Rahmwirsing und Schupfnudeln	25,50 €
Wildschweinkoteletts auf Holundersoße, dazu Apfelrotkohl und hausgemachte Semmelknödel	20,50 €
Rehgulasch in Holunder und Rotwein geschmort, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln	19,50 €
Zartes Reh-Ragout, in Rotwein geschmort, an Preiselbeeren, mit Rahmchampignons, Pastinakengemüse und handgeschabte Haselnussspätzle	20,00 €
Rehmedaillons, mit Minzsalbei und Schinken gebraten, an Schlehenssoße, dazu Rosenkohl und handgeschabte Spätzle	25,00 €



Herrmann

HOTEL GASTHOF
FAMILIE AUTENRIETH



Zum Abschluss etwas Süßes

Warmer Apfelstrudel mit Lautertal Creme Vanilleeis, frischen Früchten und Sahne	7,90 €
Hausgemachte Rote Grütze mit Lautertal Creme Vanilleeis	7,00 €
Pochierte Karamelkrem mit Birnenspalten	7,50 €
Lautertal Creme Vanilleeis mit heißen Himbeeren oder Schattenmorellen	7,00 €
Schwäbische Apfelküchle mit Zimtzucker, dazu Vanillesoße oder Creme Vanilleeis	7,00 €
Geeister Kaiserschmarrn mit warmen Herzkirschenragout	7,00 €
Bremelauer Joghurtkrem mit Mango und Kiwi	7,20 €
Eisbombe nach Art des Hauses mit frischen Früchten umlegt	7,20 €
Schwarzwälder Kirsch-Eisgugelhupf mit Früchten garniert	7,20 €
Hausgemachtes Sauerrahmeis mit warmer Zwetschgensoße	7,20 €
Hausgemachte Quarkmousse mit Zwetschgensoße	7,20 €
Lautertal-Joghurt-Früchtebecher mit Joghurt, frischem Obst und ein wenig Sahne	7,00 €
Mousse au Chocolat mit Früchten garniert	7,80 €
Weißes Schokoladenparfait mit frischen Kiwis und Ananas umlegt	7,80 €
Orangenmandelgrütze mit Lautertaler Eis - Geröstete Mandel	8,00 €
Panna Cotta mit Beeren umlegt	7,50 €
Sorbetvariation mit drei Sorbets im Hippenblatt auf Fruchtsoßenspiegel	8,50 €
Babyananas gefüllt mit Lautertaleis und Fruchtsoße	8,50 €
Crème Brulée mit frischen Beeren umlegt	8,00 €
Flammierte Früchte mit kleinem Pfannkuchen, Creme Aprikosen-Eis und Sahne	9,00 €
Dessertbüffet nach Ihrer Wahl	9,50 €
zusätzlich mit Käseauswahl	12,00 €
Lauwarmer Schokokuchen mit hausgemachtem Sauerrahmeis und Beeren umlegt	8,90€



Herrmann

HOTEL GASTHOF
FAMILIE AUTENRIETH



Unsere Biosphärentafel **Schwäbische Alb**

Vorspeisenvariation mit Honauer Lachsforelle,
Meidelstetter Linsensalat, mariniertes Albzarella
und gebackener Ziegenfrischkäse vom Lorettohof

* * *

Lammmedaillons vom Münsinger Weidelamm im Schafgarbenmantel
Zartes Rinderfilet vom Weiderind mit
frischen Kräutern gratiniert
frisches Gemüse vom Markt und Rosmarinkartoffeln

* * *

Käseauswahl aus Münzdorf und Hohenstein mit Trauben

* * *

Dessertvariation mit dem Feinsten aus der Herrmann-Pâtisserie...
Unter anderem mit Bremelauer Joghurt und Lautertaleis

Ohne Käse 43,50 € pro Person

Mit Käse 49,50 € pro Person



Herrmann

HOTEL GASTHOF
FAMILIE AUTENRIETH



Unsere Buffets

Wacholderheidenbuffet

Vitales Salatbuffet mit regionalen Spezialitäten
Rohkostsalate und verschiedene Blattsalate mit Dressings und
Meidelstetter Linsensalat, gebackenem Albzarella
Marinierte Kürbisse, Zucchini und Auberginen, Ehestetter Champignons
und frischen Kräutern, ofenfrisches Ciabatta und Baguette

* * *

Von der Münsinger Schafweide: Lammkeule in Rosmarinsoße
Krustenbraten vom Alblinsenschwein mit Berg Bier glasiert
kleiner Zwiebelrostbraten vom Weiderind
dazu schwäbisches Gemüseragout, Hohensteiner Käseknödel,
hausgemachte Spätzle und Kartoffelgratin

* * *

Hausgemachte Eistorte mit Früchten garniert,
Joghurt-Kreme aus Bremelauer Joghurt,
Rote Grütze mit Vanillesoße, Früchtespiegel

37,00 € pro Person (ab 15 Personen)

Mediterranes Büffet mit regionalen Produkten

Carpaccio vom Stotzlamm
Albzarella und Tomaten mit Balsamico und Olivenöl mariniert
Verschiedene Rohkostsalate, Ruccola, Blattsalate und Dressings
Gebratenes Gemüse, gratinierter Ziegenfrischkäse vom Lorettohof

* * *

Gefüllte Lammschulter mit Artischocken und Pinienkernen
toskanisch zubereitet, dazu Ratatouillegemüse und Polenta
Piccata milanese – Landgockel im Käsemantel mit Champignonrisotto
Lammedallions vom Stotzlamm mit Speckbohnen und Kartoffelgratin

* * *

Panna Cotta mit frischen Früchten,
Tiramisu und Krokanthalbgefrorenes
Creme Brûlée, lauwarmer Schokokuchen

41,00 € pro Person (ab 15 Personen)



Herrmann

HOTEL GASTHOF
FAMILIE AUTENRIETH



Vorspeisenauswahl für Ihr persönliches Buffet

Forellensülze mit Dill und Limonen Dip

Lachsterrine mit Sauerrahmsoße

Am Stück pochierter Lachs mit gefüllten Eiern

Hausgebeizte Lachsforelle mit SenfdillsöÙe

Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich

Gefüllte Avocados mit Crevetten in Sauerrahm

Gebackene Garnelen auf Zitronengras

Rosa gebratener Rehrücken garniert, dazu Sauce Cumberland

Rehterrine mit Steinpilzen

Geräucherter Lammschinken und Lammschinkenwurst an Karotten-Apfelsalat

Schinkenröllchen mit frischem Stangenspargel

Schinken-Spezialitäten mit Ogen-Melonenspalten

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Remoulade

Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan

Tomaten-Albzarellasalat mit Basilikum

Salat von frischen Pfifferlingen

Gefüllte Tomaten mit FrischkäÙe

Gebratene Auberginen, Zucchini und Kürbisse

Eisbergsalat mit Champignons, Speck und Croutons in Thousand-Island-SoÙe

Rohkostsalatbuffet mit Blattsalaten, Dressings und ofenfrischem Ciabatta und Baguette



Herrmann

HOTEL GASTHOF
FAMILIE AUTENRIETH



Hauptgerichteauswahl für Ihr persönliches Buffet

Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Weiderind

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Bearnaise

Rinderfiletmedaillons mit Kräutern gratiniert

Rinderfilet Wellington

Zarter Kalbsbraten in leichter Rahmsoße

Gefüllte Kalbsbrust

Knusprig gebratene Kalbshaxe

Züricher Kalbsgeschnetzeltes in Champignonrahm

Zartes Schweinefilet im Wirsingmantel

Zartes Schweinefilet im Blätterteigmantel

Schweinefiletmedaillons in Champignonrahm

Lammkoteletts mit Rosmarin gebraten

Gebratene Lammkeule oder gefüllte Lammschulter

Aus dem Münsinger Stadtwald: Zarter Rehbraten

Frisch gebratene Edelfische in Safransoße

Ganze gebratene Pute mit Honig glasiert

Truthahnmedaillons im Käsemantel mit Tomatenconfit

Truthahnmedaillons in Currysoße mit gebratenen Früchten und Kokosflocken

Frisch aus dem Ofen: Bauernente mit Äpfeln gefüllt

Knusprig gebratener Steingebronner Landgockel



Herrmann

HOTEL GASTHOF
FAMILIE AUTENRIETH



Auswahl für Ihr Dessertbuffet

Lauwarmer Schokokuchen

Weißes Schokoladenparfait mit warmen Kirschen

Zwetschgenhalbgefrorenes

Nuss-Nougat-Halbgefrorenes

Hausgemachte Eistorte

Saisonaler Eisgugelhupf

Bremelauer Joghurtmousse mit Früchten

Pochierte Krem Karamel

Charlotte mit Orangenmousse

Mousse au chocolat

Quarkmousse

Gebackene Apfelküchle mit Zimtzucker und Vanillesoße

Aprikosenpfannkuchen mit Quark und Streusel

Flambierte Früchte mit Crêpes

Rote Grütze mit Vanillesoße

Hausgemachter Apfelstrudel

Käseauswahl vom Brett mit Trauben und Chutney

Salat von frischen Früchten

...was Sie sonst noch wissen sollten

Gerne servieren wir auch zu fortgeschrittener Stunde noch etwas für den kleinen Hunger, ebenso bieten wir auch hausgemachte Kuchen oder Torten an.

Wenn es zu spät für die Heimfahrt wird, fallen Sie doch gleich bei uns ins Bett! Unsere 43 Hotelzimmer, alle mit Du/WC/Kabel-TV/Telefon ausgestattet, lassen Sie ohne Heimfahrstress friedlich einschlafen und morgens verwöhnen wir Sie mit vielen frischen Leckereien von unserem leckeren Landfrühstücksbüffet.

Apropos spät: Unsere Mitarbeiter verwöhnen Sie gerne auch nach 1.00 Uhr mit ihrer gewohnten Freundlichkeit, wir berechnen pro Mitarbeiter und Stunde ab 1.00 Uhr 38,00 €.

Unser Cateringservice liefert natürlich auch zu Ihnen nach Hause, in die Firma oder an den Ort, den Sie sich zum Feiern ausgesucht haben!

Wir sind gerne bei der Suche nach Künstlern für Ihr Fest behilflich, ob Musik, Zauberei, Comedy oder Zirkus, fragen Sie uns!

Wir freuen uns sehr freuen, auch Sie und Ihre Gäste in unserem Haus verwöhnen zu dürfen.

**Familie Autenrieth und alle Mitarbeiter
Wir freuen uns, wenn Sie uns die
Gästeanzahl 2 Tage vor Ihrem Fest
mitteilen.**

**Diese Zahl dient uns als
Berechnungsgrundlage!**

Diese Preise sind bis 31.12.2016 gültig.

Unsere Räume zum Feiern:

Zirbelstube
bis 20 Personen

Marktplatzzimmer
bis 24 Personen

Max-Kommerell-Zimmer
bis 35 Personen

Kleiner Herrmannsaal
bis 70 Personen

Großer Herrmannsaal
bis 130 Personen

Albflug-Raum
45 Personen

Caterings:
Zehntscheuer Münsingen
Hofgut Uhenfels

Bei Ihnen zu Hause oder in Ihrem Garten

Preise, die Sie noch wissen sollten:
Je Mitarbeiter pro angefangen Stunde
nach 24.00 Uhr
38,00 €

Blumen vom Floristen. Für Ihre perfekte Tischdekoration ist bei uns Frau Fetzer von Fetzer Floristik in Meidelstetten

Kaffeegedeck für die Kuchentafel
pro Gedeck 7,00 €