



Veranstaltungs- Mappe

Landhaus Stiegel

Svenja und Verena Seifert GbR

Zitterhofstraße 1

72461 Albstadt-Tailfingen

www.landhaus-stiegel-albstadt.de

info@landhaus-stiegel-albstadt.de

Telefon: 07432 98 43 700



Sehr geehrte Gäste,

*wir bedanken uns für Ihr Interesse an unserem Restaurant
und empfehlen uns für die Ausrichtung
Ihrer privaten oder betrieblichen Festlichkeit.*

*Auf den folgenden Seiten finden Sie viele köstliche Anregungen,
die Ihr Fest zu einem genussvollen Tag werden lassen.*

*Mit Liebe zum Detail planen, organisieren und betreuen wir Ihre Feier.
Damit Ihre Veranstaltung für Sie und Ihre Gäste ein voller Erfolg wird,
helfen wir Ihnen gerne bei der Umsetzung Ihrer Wünsche und Ideen.*

*Vereinbaren Sie mit uns einen persönlichen Gesprächstermin,
bei dem wir Ihnen mit unserer langjährigen Erfahrungen
bei der Planung beratend zur Seite stehen.*

*Selbstverständlich stehen wir Ihnen für Informationen
auch telefonisch oder per E-Mail jederzeit gerne zur Verfügung.*

*Genießen Sie mit Ihren Gästen genussvolle und unvergessliche Stunden.
Wir freuen uns auf Sie!*

*Es grüßt herzlichst
Familie Seifert & Stopfer
und das Landhaus Stiegel- Team*

<u>Inhaltsverzeichnis</u>	Seite
<i>Wissenswertes</i>	<i>3</i>
<i>Empfang/ Kaffee</i>	<i>4</i>
<i>Menüempfehlungen</i>	<i>5-12</i>
<i>Nachservice/ Mitternachtsimbiss</i>	<i>12</i>
<i>Weinkarte</i>	<i>13-14</i>
<i>Auswahlkarte</i>	<i>15-16</i>



Wissenswertes

Wir hoffen mit dieser Bankettmappe Ihnen ausreichend Informationen und Inspirationen zur Planung Ihres Festes zur Verfügung zu stellen und freuen uns bereits heute, Sie und Ihre Gäste im Landhaus Stiegel begrüßen und kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Ihre Menüwünsche bitten wir mindestens eine Woche im Voraus bekannt zu geben. Ab einer Veranstaltungsgröße von 20 Personen werden nur noch Menüs angeboten, Auswahlkarten bis zu einer Veranstaltungsgröße von 20 Personen.

Passende Tisch- und Blumendekoration bereiten wir selbstverständlich auf Ihren Wunsch für Sie vor. Gerne dürfen Sie Ihre eigene Tischdekoration anfertigen und wir dekorieren die Tafel nach Ihren Vorgaben.

Die verbindliche Personenzahl bitten wir Sie höflichst, uns zwei Tage vor Ihrer Reservierung mitzuteilen. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass spätere Änderungen aufgrund der Vorbereitungen nur begrenzt berücksichtigt werden können. Die genannte Personenzahl dient auch der Rechnungsstellung, sofern sich diese nicht nach oben verändert.

Bitte nehmen Sie auch zur Kenntnis, dass wir uns vorbehalten, während des Jahres die Preise der aktuellen Marktsituation anzupassen und diese in Rechnung gestellt werden

Wir als Gastronomiebetrieb sind auf eine gewisse räumliche Ausnutzung angewiesen und behalten uns aus diesem Grund vor, bei Alleinnutzung unseres Saals eine Raummiete zu erheben. Diese ist an ein Mindestumsatz von 2000 € gekoppelt. Wird dieser Umsatz nicht erreicht berechnen wir eine Saalmiete 600 €. Unsere großen Raumtrennelemente räumen wir gerne für Sie an die Seite. Damit erhalten Sie einen großen Festsaal. Dafür berechnen wir 300 € Stellpauschale.

Mitgebrachte Speisen oder Getränke werden mit einem Gedeckpreis oder Korkgeld berechnet.

Gerne gestalten wir Ihnen Ihre persönlichen Menükarten zum Stückpreis von 1,50 €.

Bei Veranstaltungen mit Musik, sind wir bei der Bestellung in Kenntnis zu setzen. Die musikalische Unterhaltung kann an allen Tagen nur bis 24:00 Uhr stattfinden (mit Rücksicht auf unsere Nachbarn) an Samstagen kann die Musik bis 2:00 Uhr spielen, jedoch ab 23:00 Uhr mit reduzierter Lautstärke. Die Sperrzeit ist täglich um 1:00 Uhr, freitags und samstags ab 3:00Uhr.

Ab Mitternacht erheben wir einen Nachtzuschlag von 45,00 € pro Servicemitarbeiter/Stunde. Selbstverständlich stimmen wir unsere Personaleinteilung individuell auf die Anzahl der verbleibenden Gäste Ihrer Veranstaltung ab.

Bitte sehen Sie bei Ihrer Feier davon ab, Tischfeuerwerk, Konfetti, Rosenblätter, usw. zu werfen bzw. zu verteilen. Sollte ein unverhältnismäßig hoher Reinigungsaufwand entstehen, werden wir diesen mit 100,00 € in Rechnung stellen.

Alle in dieser Bankettmappe genannten Preise verstehen sich inklusive Service und dem geltenden Mehrwertsteuersatz. Für die Zahlung Ihrer Veranstaltung akzeptieren wir Bargeld, EC-/ Maestro Card oder die Überweisung innerhalb 10 Tage ohne Abzug.



Empfang

Zum Anstoßen & Appetit anregen

Riesling-Sekt „Edition Stiegel“ brut, Schloss Afaltrach	0,1 l	4,20 €
Rosé-Sekt brut, „Cuvée Weinhaus Mauz“, Collegium Wirtemberg	Fl.	32,00€
Sekt mit Orangensaft	0,1 l	4,20 €
Quitten-Sekt, Hugo oder Aperol	0,1 l	4,90 €
Wermut, Martini weiß oder rot	5 cl	4,20 €
Sherry medium oder trocken	5 cl	4,20 €
Portwein rot oder weiß	5 cl	4,20 €
Campari Soda	4 cl	4,50 €
Campari Orange	4 cl	4,90 €
Secco ohne -Staatweinsgut Weinsberg Alkoholfreier Aperitif	0,1l	4,80 €

dazu zum Naschen

Empfangshappen pro Stück 3,50 €

Herzhaftes oder süßes Fingerfood
nach Wunsch und Verfügbarkeit

Kaffee

Gerne bestellen wir für Sie Kuchen/ Torten/ Gebäck
Ihren Wünschen entsprechend,
der Preis ist von der Bestellung abhängig.

Gedeckpreis 2,50 € pro Person

Kaffeepauschale (Kaffee & Tee satt) inkl. Gedeckpreis
6,80 € pro Person
zzgl. Kuchenbestellung

Kaffeepauschale (Kaffee & Tee satt) inkl. Gedeckpreis
8,80 € pro Person
bei selbstmitgebrachten Kuchen



Menüvorschläge

“Tailfingen”

*Schwäbische Festtagssuppe
Doppelte Rinderkraftbrühe mit Maultäschle, Flädle,
Grießklößchen und Gemüsestreifen*
5,80 €



*Vorspeisensalat-
verschiedene Rohkostsalate und schwäbischer Kartoffelsalat,
Blattsalate
und Frenchdressing*
5,40 €



*Schweinefilet und Kalbsmedaillons
auf Rahmsoße mit erlesenem Gemüse
und hausgemachten Spätzle*
24,90 €



Mousse au chocolat
5,90 €



“Lautlingen”

*Vorspeisensalat-
verschiedene Rohkostsalate und schwäbischer Kartoffelsalat,
Blattsalate
und Frenchdressing*
5,40 €



*“Schwabenteller”- vo älle ebbes
Rostbraten - medium gebraten - mit geschmälzten Zwiebeln,
Schweinefilet und Maultäschle auf Rahmsoße,
frisches Gemüse und hausgemachten Spätzle*
24,90 €



*Heiße Himbeeren
mit Vanilleeis und Sahne*
5,90 €





Menüvorschläge

“Laufen”

*Doppelte Rinderkraftbrühe
mit hausgemachten Kräuterflädle
4,90 €*



*“Altschwäbischer Rostbraten”
Rostbraten -medium gebraten- mit Röstzwiebeln
Maultäschle, Filderkraut
und hausgemachten Schupfnudeln
24,80 €*



*Schwäbische Apfelküchle
auf Vanillesoße
mit Schokoladeneis
und Sahne
6,20 €*



“Ebingen”

*Hausgemachte Kartoffelrösti
mit hausgebeizter Lachsforelle und Zitronencreme
9,80 €*



*Klares Tomatensüppchen
und Flädleroulade
7,80 €*



*Ackersalat mit Himbeerdressing
6,20 €*



*Rinderfilet aus dem Wurzelsud
auf Meerrettichsoße
mit Rote Beete und Bouillonkartoffeln
33,90 €*



*Himbeer-Schokoladen-Eisbombe
6,80 €*





Menüvorschläge

„Truchteljungen“

*Rote Bete-Carpaccio
mit gratiniertem Ziegenkäse*
8,20 €



Steinpilz-Crème-Suppe mit Gemüsewürfeln
6,80 €



*Schweinefilet im Speckmantel
an Trollinger-Soße
mit glasiertem Spitzkohl
und Ofenkartoffeln*
21,20 €



Apfel-Crumble mit Walnuß-Eis
6,60 €



„Burgfelden“

*Tartar von der Lachsforelle
am Salatstrauß
mit Honig-Limetten-Dressing*
12,80 €



*Maispoularde
auf Kerbelsoße
mit frischem Blattspinat
und Butternudeln*
24,80 €



*Sorbet-Variation
an Obstsalat*
6,80 €





Menüvorschläge

“Onstmettingen”

*Bandnudeln mit Trüffelbutter
und gebratener Schwarzwurst*

12,90 €



*Klare Rote Bete-Kraftbrühe
mit Mascarpone-Klößchen*

7,20 €



*Rehmedaillons an Sauerkirsch-Soße,
frischem Mandel-Brokkoli
und Haselnuss-Spätzle*

34,90 €



Crème brûlée

5,20 €



„Pfeffingen“

*Lauwarmer Balsamico-Linsensalat
mit gebratenen Garnelen*

14,90 €



*Geschmorte Ochsenbacken
an Burgundersoße
mit gebratenem Rosenkohl
und Kartoffel-Kürbis-Stampf*

21,90 €



*Heiße Kirschen
mit Vanilleeis und Sahne*

5,60 €





Menüvorschläge

„Margrethausen“

Entenbrust
an Feigensenfsoße und Ackersalat
11,80€



Kartoffel-Trüffel-Suppe
8,20 €



Medaillons vom Kalb
mit Morchel-Rahm-Soße,
frischem Schwarzwurzelgemüse
und Butternudeln
25,90 €



Apfel-Strudel frisch aus dem Ofen
mit Vanille-Soße
6,90 €



„Albstadt“

„Schwäbische Festtagssuppe“
doppelte Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen, Flädle,
Maultäschle und Gemüsestreifen
5,80 €



Vorspeisen-Salat
verschiedene Rohkostsalate und schwäbischer Kartoffelsalat
mit Blattsalaten und French-Dressing
5,40 €



Gemischter Braten
von Rind und Kalb
auf Rahmsoße mit frischem Marktgemüse,
hausgemachten Spätzle und Kroketten
19,90 €



„Albstadt-Becher“
Schokoladen-, Vanille- und Frucht-Eis
mit Sahne
4,90 €





Menüvorschläge

„Vo älle ebbes“

Vorspeisenteller

„Stiegel“

12,90 €



„Schwabenteller“

Schwäbischer Rostbraten mit geschmälzten Zwiebeln,

Schweinefilet und Maultäschle

auf Rahmsauce,

dazu frisches Marktgemüse

und hausgemachte Spätzle

24,90 €



Dessertteller „Stiegel“

Variation von süßen Köstlichkeiten

7,90 €



„Frühlings-Menü“

Crème-Suppe von Radieschengrün

6,20 €



Wildkräuter-Salat

mit Bärlauch-Joghurt-Dressing

5,20 €



Medaillons vom Kalb

mit frischem Stangenspargel,

Sauce Hollandaise

und neuen Kartoffeln

Preis: siehe aktuelle Speisekarte



Honig-Mousse

mit frischen Erdbeeren

6,30 €





Menüvorschläge

„Sommer-Menü“

Kalte Gurkensuppe mit Shrimps
6,50 €



Salat aus Wassermelone
mit Feta-Käse,
Rukkola und Pinienkernen
9,80 €



Filet vom Rind mit Café de Paris,
Speckböhnchen,
hausgemachten Rahmkartoffeln
und Pommes frites
34,90 €



Panna Cotta
mit marinierten Beeren
5,90 €



„Herbst-Menü“

Kürbis-Crème-Suppe
mit steirischem Kürbiskernöl
und gerösteten Kernen
6,20 €



Ackersalat Himbeerdressing
und Kracherle
6,80 €



Roulade vom Kalb
mit gebratenen Waldpilzen,
Brokkoligemüse
und hausgemachten Serviettenknödeln
24,90 €



Lauwarmes Zwetschgenkompott
mit Vanilleeis
und Sahne
6,20 €





Menüvorschläge

„Winter-Menü“

Maronen-Crème-Suppe

mit Ahornsirup

6,20 €



Ackersalat

mit Kartoffel-Speck-Dressing

6,80 €



„Stiegel“-Ente

Stücke von Brust und Keule

-frisch aus dem Ofen-

mit Apfel-Rotkraut

und hausgemachten Kräuterknöpfe

18,50 €



Zweierlei von der Schokolade

mit Rumfrüchten

7,90 €



**Gerne dürfen Sie sich ein Menü
nach Ihrem Geschmack und Ihren Bedürfnissen zusammenstellen.**

Nachservice

Gerne bieten wir Ihnen und Ihren Gästen

beim Hauptgang Nachservice

von Fleisch, Gemüse und Beilagen an

3,80 € pro Person

Mitternachtsimbiss

Hausgemachte Gulaschsuppe mit Bauernbrot 6,80 €

Curry-Wurst-Topf mit Kartoffeln und Bauernbrot 6,80 €

Chili con carne mit Baguette 6,80 €

Käse- und/ oder Wurstausswahl vom Brett mit Brot 7,80 €



Collegium Wirtemberg

Rotenberg & Uhlbach e.G.

Aperitif

Flasche 0,75 l

20 er Muskateller Secco

*Außergewöhnlich aromatischer Perlwein
mit dezenter Süße und Aromen von Zitrus, weißem Pfirsich und Birne.*
28,50 €

20 er Secco Rosé

Aromatischer Perlwein mit feiner Süße und Aromen von Cassis und Kirschen.
22,90 €

Weißweine

Flasche 0,75 l

20er Uhlbacher Götzenberg

Riesling Kabinett

*Feinfruchtig mit leichter, eleganter Süße, ausgewogene Säure,
Grapefruit, Zitrus und Ananas am Gaumen.*
22,80 €

20er Grauburgunder trocken

*Wein mit elegantem Schmelz, feiner Mineralität
und einem Hauch Nuss und Vanille, Quitte und Honig.*
24,50 €

20er Cuvée blanc trocken

*Rebsorten: Weißburgunder und Sauvignon blanc
Sehr saftig mit angenehmer Komplexität,
Nuancen von Birne, grünem Apfel, Pfirsich und Kräutern.*
22,00 €

20er Weißwein-Cuvée trocken

*"325 n.n." Höhenpunkte
Rebsorten: Weißburgunder und Chardonnay
Diese fruchtige, mineralische Cuvée
zeigt die Höhenlage der Kelter Rotenberg des Collegium Wirtemberg an.*
21,50 €

20er Riesling trocken

*"411 n.n." Höhenpunkte
Animierender Weißwein mit lebhafter Säure. Klare Riesling-Aromatik.
Dieser elegante, ausgewogene Riesling steht mit seiner "Höhenangabe"
für die Grabkapelle auf dem Württemberg.*
21,50 €



Roséweine

Flasche 0,75 l

**20er Uhlbacher Götzenberg
Spätburgunder Weißherbst Kabinett**
Saftig mit leichter Süße prägen diesen Wein,
Himbeer-, Erdbeer- und Feigenaromen.
22,30 €

20er Rosé-Cuvée trocken
„406 n.N.“ Höhepunkte
Beeriger, schlanker, sommerlicher Wein für den unbeschwerten Genuss.
21,50 €

Rotwein

Flasche 0,75 l

19er Trollinger feinherb
Fruchtiger Trollinger mit sortentypischen Aromen
von Himbeeren, Kirschen, Mandeln und Erdbeeren.
21,50 €

18er Pinot noir trocken
Aromen von Bitterschokolade, Pflaume und Kirsche bis Pfeffer
in eine gute Struktur mit reifen Tanninen eingebunden.
25,00 €

19er Lemberger trocken
„289 n.N.“ Höhepunkte
Charaktervoll, saftig mit feinen Tanninen,
dafür steht der Lemberger, der nach der Höhenlage der Uhlbacher Kelter benannt ist.
21,50 €

19er Rotwein-Cuvée trocken
„257 n.N.“ Höhepunkte
Rebsorten: Merlot und Spätburgunder
Diese fruchtig-pfeffrige Cuvée mit feinen Tanninen
zeigt die Lage der önologischen Werkstatt
des Collegium Wirtemberg – dem Fleckensteinbruch
21,30 €



Vorschläge für Auswahlkarten

**Zusammenstellung einer Auswahlkarte:
eine Suppe und/oder eine Vorspeise,
3 Hauptgänge, 2 Dessert**

Suppen

„Schwäbische Festtagssuppe“

Doppelte Rinderkraftbrühe mit Maultäschle, Flädle,
Grießklößchen und Gemüwestreifen

5,80 €

Karotten-Ingwer-Cremesuppe

mit Chilifäden

6,20 €

Suppe der Saison

Spargelcremesuppe

Cremesuppe von frischen Pfifferlingen

Kürbiscremesuppe

€

Vorspeisen

Vorspeisensalat

verschiedene Blattsalate und hausgemachte Rohkostsalate
mit Kartoffelsalat und Frenchdressing

5,40 €

6 Schnecken im Pfännle

mit Café de Paris überbacken

8,20 €

Hausgebeizter Lachsforelle

mit einer Senfsoße am Salatstrauß

12,80 €

Hauptgerichte - Fleischspezialitäten-

Schweinefilet „Haberschlachter“

mit Lemberger-Preiselbeersoße und überbackenen Käsespätzle

19,50 €

Schweinefilet „Zitterhof“

mit Champignonrahmsoße, Karotten-Erbsengemüse und hausgemachten Krokette

19,50 €

Schwäbischer Rostbraten - medium gebraten -

mit geschmälzten Zwiebeln und hausgemachten Spätzle

21,90 €

„Schwabenteller“ - vo allem ebbes -

Rostbraten - medium gebraten - mit geschmälzten Zwiebeln,
Schweinefilet und Maultäschle auf Rahmsoße,
dazu frisches Gemüse und hausgemachte Spätzle

24,90 €

„Grillteller“

Medaillons vom Schwein, Pute und Rind

mit Café de Paris, Speckbohnen und Pommes frites

19,50 €



Vorschläge für Auswahlkarten

Zusammenstellung einer Auswahlkarte:
eine Suppe und/oder eine Vorspeise,
3 Hauptgänge, 2 Dessert

Hauptgerichte -Fischspezialitäten und vegetarische Speisen-

-Alle Fische kommen von der Forellenzucht Belser, Haigerloch-

Lachsforelle -auf der Haut gebraten- mit einer Soße aus Champignons, Lauch und Tomaten dazu Butternudeln	24,90 €
Filet vom Saibling gegrillt, auf einer Apfel-Most-Soße mit gebratenem Brokkoli und Reis	24,90 €
Filet von der Forelle in Butter gebraten, auf Rahmgemüse und Petersilienkartoffeln	23,90 €
„Abschmaus“ handgemachte Kräuterknöpfe gebraten mit Gemüse auf Rahmsoße	14,90 €
„Mexikanischer Reisteller“ (vegan) mit Champignons, Zucchini, Paprika und Mais in Olivenöl gebraten -scharf-	14,90 €
Ragout von frischen Pilzen in Rahm mit Butternudeln	16,90 €
Hauptgänge der Saison Zum Beispiel „Frischer Stangenspargel an Sauce Hollandaise mit Butterkartoffeln“	€
Dessert	
Dessertteller „Stiegel“ - vo allem ebbes Lassen Sie sich überraschen	7,90 €
Café gourmand Panna cotta mit salziger Karamellsoße, Schokoladenflan mit gebranntem Mandeleis, dazu ein Espresso	7,50 €
Mousse au chocolat mit Obstsalat	5,90 €
Crème brûlée	5,20 €
Heiße Himbeeren mit Vanilleeis und Sahne	5,90 €