



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*

Inhaltsverzeichnis

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 Stiegl 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 verzichten auf die Berechnung von Raumkosten. Als Gastronomiebetrieb sind wir jedoch auf einen entsprechenden Umsatz angewiesen und behalten uns aus diesem Grund vor, unsere Räumlichkeiten ausreichend auszulasten, sind dabei auch stets bemüht, die Wünsche unserer Gäste zu berücksichtigen. Sollte ein Mindestumsatz von 500 € jedoch nicht erreicht werden, erlauben wir uns eine Saalmiete von 300 € zu berechnen.

Mitgebrachte Speisen oder Getränke werden mit einem Gedeckpreis oder Korkgeld berechnet. Von mitgebrachten Lebensmittel werden Rückstellproben entnommen.

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 1:00 Uhr 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

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

dazu zum Naschen

<i>Empfangshappen</i>	<i>pro Stück 2,80 €</i>
-----------------------	-------------------------

*Herhaftes 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 Gemüestreifen

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 ällem 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 Zitronencrème*

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

„Truchtfingen“

*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 Krokettchen
19,90 €
~

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



Menüvorschläge

„Vo ällem ebbes“

Vorspeisenteller

„Stiegel“

12,90 €



„Schwabenteller“

Schwäbischer Rostbraten mit geschmälzten Zwiebeln,

Schweinefilet und Maultäschle

auf Rahmsoße,

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,
Speckböhnen,
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 Kräuterknöpfle

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 Wurstauswahl 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 Gemüsestreifen*

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-Erbsgemüse und hausgemachten Kroketten

19,50 €

Schwäbischer Rostbraten - medium gebraten -

mit geschmälzten Zwiebeln und hausgemachten Spätzle

21,90 €

„Schwabenteller“ - vo ällem 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 €

„Albschmaus“
handgemachte Kräuterknöpfle 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 ällem 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 €