



## *Veranstaltungs- Mappe*

*Landhaus Stiegel*

*Svenja und Verena Seifert GbR*

*Zitterhofstraße 1*

*72461 Albstadt-Tailfingen*

[www.landhaus-stiegel-albstadt.de](http://www.landhaus-stiegel-albstadt.de)

[info@landhaus-stiegel-albstadt.de](mailto: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 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 3:00 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

Sekt „Stiegel-Rieslingsekt“ brut	0,1 l	4,20 €
Sekt „Stiegel-Rieslingsekt“ brut	0,75 l	27,50 €
Sekt mit Orangensaft	0,1 l	4,20 €
Sekt-Beerle 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 Aperitif aus alkoholfreiem Muskatellerwein	0,1 l	4,80 €

### dazu zum Naschen

**Empfangshappen** pro Stück 2,80 €

*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*  
5,40 €



*Vorspeisensalat-  
verschiedene Rohkostsalate und schwäbischer Kartoffelsalat,  
Blattsalate  
und Frenchdressing*  
5,20 €



*Schweinefilet und Kalbsmedaillons  
auf Rahmsoße mit erlesenem Gemüse  
und hausgemachten Spätzle*  
23,90 €



*Mousse au chocolat*  
6,20 €



### **“Lautlingen”**

*Vorspeisensalat-  
verschiedene Rohkostsalate und schwäbischer Kartoffelsalat,  
Blattsalate  
und Frenchdressing*  
5,20 €



*“Schwabenteller”- vo allem ebbes  
Rostbraten - medium gebraten - mit geschmälzten Zwiebeln,  
Schweinefilet und Maultäschle auf Rahmsoße,  
frisches Gemüse und hausgemachten Spätzle*  
24,50 €



*Heiße Himbeeren  
mit Vanilleeis und Sahne*  
4,90 €





---

## **Menüvorschläge**

---

### **“Laufen”**

*Doppelte Rinderkraftbrühe  
mit hausgemachten Kräuterflädle*  
4,80 €



*“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 Räucherlachs und Zitronencreme*  
9,80 €



*Klares Tomatensüppchen  
und Flädleroulade*  
7,80 €



*Ackersalat mit Himbeerdressing*  
5,20 €



*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*  
5,80 €



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



*Apfel-Crumble mit Walnuß-Eis*  
6,60 €



### **„Burgfelden“**

*Lachstatar  
am Salatstrauß  
mit Honig-Limetten-Dressing*  
9,80 €



*Maispoularde  
auf Kerbelsoße  
mit frischem Blattspinat  
und Butternudeln*  
19,80 €



*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*

4,90 €



### **„Pfeffingen“**

*Lauwarmer Balsamico-Linsensalat  
mit gebratenen Garnelen*

12,90 €



*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  
9,80€



Kartoffel-Trüffel-Suppe  
7,20 €



Medaillons vom Kalb  
mit Morchel-Rahm-Soße,  
frischem Schwarzwurzelgemüse  
und Butternudeln  
24,90 €



Apfel-Strudel frisch aus dem Ofen  
mit Vanille-Soße  
5,90 €



### **„Albstadt“**

„Schwäbische Festtagssuppe“  
doppelte Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen, Flädle,  
Maultäschle und Gemüsestreifen  
5,40 €



Vorspeisen-Salat  
verschiedene Rohkostsalate und schwäbischer Kartoffelsalat  
mit Blattsalaten und French-Dressing  
5,20 €



Gemischter Braten  
von Rind und Kalb  
auf Rahmsoße mit frischem Marktgemüse,  
hausgemachten Spätzle und Kroketten  
18,90 €



„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*

24,50 €



Dessertteller „Stiegel“

Variation von süßen Köstlichkeiten

7,90 €



### **„Frühlings-Menü“**

*Crème-Suppe von Radieschengrün*

5,20 €



*Salat der Saison*

*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*

5,90 €





---

## 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  
32,90 €*



*Panna Cotta  
mit marinierten Beeren  
5,90 €*



### **“Herbst-Menü”**

*Kürbis-Crème-Suppe  
mit steirischem Kürbiskernöl  
und gerösteten Kernen  
5,60 €*



*Ackersalat Himbeerdressing  
und Kracherle  
5,20 €*



*Roulade vom Kalb  
mit gebratenen Waldpilzen,  
Brokkoligemüse  
und hausgemachten Serviettenknödeln  
23,90 €*



*Lauwarmes Zwetschgenkompott  
mit Vanilleeis  
und Sahne  
5,40 €*





---

## **Menüvorschläge**

---

### **„Winter-Menü“**

Maronen-Crème-Suppe  
mit Ahornsirup

5,90 €



Ackersalat

mit Kartoffel-Speck-Dressing

5,20 €



„Stiegel“-Ente

Stücke von Brust und Keule

-frisch aus dem Ofen-

mit Apfel-Rotkraut

und hausgemachten Kräuterknöpfe

17,50 €



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

#### **18 er Muskateller Secco**

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

#### **18 er Secco Rosé**

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

---

#### **Weißweine**

---

Flasche 0,75 l

#### **18er Uhlbacher Götzenberg Riesling Kabinett**

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

#### **18er Grauburgunder trocken**

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

#### **18er Cuvée blanc trocken**

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

#### **18er 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 €

#### **18er 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

**18er Uhlbacher Götzenberg  
Spätburgunder Weißherbst Kabinett**  
*Saftig mit leichter Süße prägen diesen Wein,  
Himbeer-, Erdbeer- und Feigenaromen.*  
22,30 €

**19er Rosé-Cuvée trocken**  
*„406 n.N.“ Höhepunkte*  
*Beeriger, schlanker, sommerlicher Wein für den unbeschwerten Genuss.*  
21,50 €

---

### **Rotwein**

---

Flasche 0,75 l

**18er Trollinger feinherb**  
*Fruchtiger Trollinger mit sortentypischen Aromen  
von Himbeeren, Kirschen, Mandeln und Erdbeeren.*  
21,50 €

**16er Pinot noir trocken**  
*Aromen von Bitterschokolade, Pflaume und Kirsche bis Pfeffer  
in eine gute Struktur mit reifen Tanninen eingebunden.*  
25,00 €

**16er 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 €

**17er 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

5,40 €

#### **Karotten-Ingwer-Cremesuppe**

mit Chilifäden

5,90 €

#### **Suppe der Saison**

Spargelcremesuppe

Cremesuppe von frischen Pfifferlingen

Kürbiscremesuppe

€

### Vorspeisen

#### **Vorspeisensalat**

verschiedene Blattsalate und hausgemachte Rohkostsalate  
mit Kartoffelsalat und Frenchdressing

5,20 €

#### **6 Schnecken im Pfännle**

mit Café de Paris überbacken

7,80 €

#### **Hausgebeizter Lachs**

mit einer Senfsoße am Salatstrauß

11,80 €

### Hauptgerichte - Fleischspezialitäten-

#### **Schweinefilet „Haberschlachter“**

mit Lemberger-Preiselbeersoße und überbackenen Käsespätzle

18,80 €

#### **Schweinefilet „Zitterhof“**

mit Champignonrahmsoße, Karotten-Erbsengemüse und hausgemachten Krokette

19,50 €

#### **Schwäbischer Rostbraten - medium gebraten -**

mit geschmälzten Zwiebeln und hausgemachten Spätzle

20,50 €

#### **„Schwabenteller“ - vo allem ebbes -**

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

24,50 €

#### **„Grillteller“**

Medaillons vom Schwein, Pute und Rind

mit Café de Paris, Speckbohnen und Pommes frites

18,50 €



---

## Vorschläge für Auswahlkarten

---

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

### **Hauptgerichte -Fischspezialitäten und vegetarische Speisen-**

<b>Zanderfilet</b> auf der Haut gebraten mit einer Soße aus Champignons, Lauch, Tomaten und Shrimps, dazu Butternudeln	22,80 €
<b>„Fischgrillteller“</b> auf einer Kräutersoße mit Ratatouillegemüse und Reis	21,50 €
<b>„Abschmaus“</b> handgemachte Schupfnudeln gebraten mit Gemüse auf Rahmsoße	12,80 €
<b>„Mexikanischer Reisteller“</b> (vegan) mit Champignons, Zucchini, Paprika und Mais in Olivenöl gebraten -scharf-	13,50 €
<b>Ragout von frischen Pilzen</b> in Rahm mit Butternudeln	14,90 €
<b>Hauptgänge der Saison</b> Zum Beispiel „Frischer Stangenspargel an Sauce Hollandaise mit Butterkartoffeln“	€
<b>Dessert</b>	
<b>Dessertteller „Stiegel“ - vo allem ebbes</b> Lassen Sie sich überraschen	7,90 €
<b>Café gourmand</b> Panna cotta mit salziger Karamellsoße, Schokoladenflan mit gebranntem Mandeleis, dazu ein Espresso	7,50 €
<b>Mousse au chocolat</b> mit Obstsalat	6,20 €
<b>Crème brûlée</b>	5,20 €
<b>Heiße Himbeeren</b> mit Vanilleeis und Sahne	4,90 €