

# Brauerei- Gasthof Reichsadler



Familie Dodell

Hauptstraße 22

73563 Möggingen

Tel. 07174/5389 Email: [kontakt@reichsadler.net](mailto:kontakt@reichsadler.net)

Web: [www.reichsadler.net](http://www.reichsadler.net)

- Menüvorschläge
- Buffets
- Vorspeisen/ Hauptspeisen/  
Dessert

Liebe Gäste,  
wir freuen uns, über Ihr Interesse an unserem Hause und Speisenangebot.

Um Ihnen die Wahl etwas leichter zu machen haben wir Ihnen einige Menüvorschläge und Buffets zusammengestellt. Ebenfalls finden Sie einzelne Vorspeisen, Suppen, Hauptspeisen und Desserts zum kombinieren. Selbstverständlich können Sie Ihr Menü/Buffet auch individuell zusammenstellen.

Ist ein Gericht nicht dabei oder haben Sie einen speziellen Wunsch, wir haben ein offenes Ohr und machen gerne vieles möglich ☺

Schauen Sie sich unsere Vorschläge in Ruhe durch und machen Sie sich einen ersten Eindruck. Anschließend beraten wir Sie gerne. Bitte vereinbaren Sie dafür mit uns einen Termin damit wir uns auch Zeit nehmen können.

**Vorab erhalten Sie von uns gerne eine unverbindliche Preisauskunft, Anfragen bitte per Mail an [kontakt@reichsadler.net](mailto:kontakt@reichsadler.net)**

Gerne beliefern wir Sie mit unseren Buffets auch außerhalb mit unserem Partyservice. Auf Anfrage auch mit Teller und Besteck und Tischwäsche.

Gerne dürfen Sie uns Ihre Gäste in unseren neu renovierten komfortablen Hotelzimmern übernachten. Wir haben insgesamt 6 Doppelzimmer und 6 Einzelzimmer sowie auf Wunsch Zustellbetten und Babybetten.

Bitte teilen Sie uns die verbindliche Personenzahl bis 2 Tage vorher mit.

Für mitgebrachte Kuchen und Torten berechnen wir eine Gedeckpauschale von 1,50€ pro Person.

### **Unsere Inklusivleistungen:**

- keine Saalmiete (Aufbereitung und Endreinigung inklusive)
- Die Räumlichkeiten werden festlich gedeckt mit weißer Tischwäsche
- Auf Wunsch erhalten Sie aus unserer Deko-Sammlung leihweise Gläser Kerzenhalter, Dekospiegel und Kronleuchter
- Aufbereitung der mitgebrachten Kuchen auf einem Kuchenbuffet (Gedeckpauschale 1,50€ pro Person)

# Menüs

**.... hier einige Beispiele**

**gerne können Sie Ihr Menü  
auch individuell kombinieren  
und zusammenstellen**

Damit Sie Ihr Fest besser kalkulieren können  
bieten wir Ihnen auch eine  
Getränkepauschale mit alkoholfreien  
Getränken, Bieren und Weinen bis 1.00 Uhr an.

# **Menüvorschlag 1**

## **Vorspeise**

Schwäbische Flädlesuppe mit hausgemachten Flädle

## **Hauptgang**

Schweinebraten mit Gemüsecke und Kartoffelrösti garniert  
dazu hausgemachte Spätzle,  
Pommes-frites und Kroketten

dazu ein bunter Salatteller mit marktfrischen Salaten der Saison  
*Wahlweise auch vom Buffet*

## **Dessert**

Gemischtes Eis mit Sahne (3 Kugeln)

## **Menüvorschlag 2**

### **Vorspeise**

Schwäbische Hochzeitssuppe mit verschiedenen hausgemachten Klößchen

### **Hauptgang**

Rindersaftbraten „Tafelspitz“,  
dazu hausgemachte Spätzle,  
Pommes-frites Krokette und Gemüseplatten

dazu ein bunter Salatteller mit marktfrischen Salaten der Saison  
*Wahlweise auch vom Buffet*

### **Dessert**

Mousse au Chocolat und 1 Kugel Vanilleeis mit Sahne garniert

## **Menüvorschlag 3**

### **Vorspeise**

Schwäbische Hochzeitssuppe mit verschiedenen hausgemachten Klößchen

### **Hauptgang**

Gemischter Braten vom Rind und Schwein,  
dazu hausgemachte Spätzle,  
Pommes-frites und Kroketten

dazu ein bunter Salatteller mit marktfrischen Salaten der Saison  
*Wahlweise auch vom Buffet*

### **Dessert**

warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße, Puderzucker und Sahne garniert

## **Menüvorschlag 4**

### **Vorspeise**

Kürbiscremesuppe mit Sahnehäupchen und Kürbiskernen

### **Hauptgang**

Rehbraten in Trollingerrahmsoße und Preiselbeerbirne garniert  
dazu hausgemachte Spätzle,  
Pommes-frites und Kroketten

dazu ein bunter Salatteller mit marktfrischen Salaten der Saison  
*Wahlweise auch vom Buffet*

### **Dessert**

1 Kugel Vanilleeis mit warmem Apfelküchle, Vanillesoße, Puderzucker und  
Sahne garniert

## **Menüvorschlag 5**

### **Vorspeise**

Spargelcremsuppe mit Sahnehäupchen

### **Hauptgang**

Kalbsrahmbraten in feiner Rahmsoupe  
dazu hausgemachte Spätzle,  
Pommes-frites Krokette und Gemüseplatten

dazu ein bunter Salatteller mit marktfrischen Salaten der Saison  
*Wahlweise auch vom Buffet*

### **Dessert**

Mousse au Chocolat und 1 Kugel Vanilleeis mit frischen Erdbeeren  
und Sahne garniert



## **Menüvorschlag 6**

### **Vorspeise**

Tomatencremsuppe mit Sahnehäupchen

### **Hauptgang**

Schweinelendchen am Stück gebraten in feiner Rahmsoße,  
dazu hausgemachte Spätzle,  
Pommes-frites und Kroketten

dazu ein bunter Salatteller mit marktfrischen Salaten der Saison  
*Wahlweise auch vom Buffet*

### **Dessert**

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne (2 Kugeln)

# **Menüvorschlag 7**

## **Aperitif**

Sekt, Sekt Orange

## **Vorspeise**

Schwäbische Hochzeitssuppe mit verschiedenen hausgemachten Klößchen

## **Zwischengang**

Bunter Salatteller mit marktfrischen Salaten der Saison

*Wahlweise auch vom Buffet*

## **Hauptgang**

Schweinelenndchen im Gemüsebrätmantel und Schweinelenndchen am Stück gebraten dazu hausgemachte Spätzle, Pommes-frites, Kroketten und Gemüseplatten

## **Dessert vom Buffet**

Mousse au Chocolat und 1 Kugel Vanilleeis mit frischen Erdbeeren und Sahne garniert

## **Menüvorschlag 8**

### **Aperitif**

Sekt, Sekt Orange

### **Vorspeise**

Melone mit Parmaschinken, Toast und Butterröllchen

### **Zwischengang**

Bunter Salatteller mit marktfrischen Salaten der Saison

*Wahlweise auch vom Buffet*

### **Hauptgang**

Schweinelendchen in Pfifferlingrahmsoße dazu heißgemachte Spätzle,  
Pommes-frites, Kroketten und Gemüseplatten

### **Dessert**

Mousse au Chocolat und 1 Kugel Vanilleeis mit frischem Obstsalat und  
Sahne garniert

### **Mitternachtsimbiss**

Wurst- Käse und Delikatessplatten dazu gemischtes Partygebäck

## **Menüvorschlag 9**

### **Vorspeise**

Königinpastetchen mit Kalbfleischfüllung und Gemüse garniert

### **Zwischengang**

Bunter Salatteller mit marktfrischen Salaten der Saison  
*Wahlweise auch vom Buffet*

### **Hauptgang**

Sauerbraten nach Art des Hauses dazu heißgemachte Spätzle, und hausgemachte Knödel

### **Dessert**

Vanilleeis mit Zabaione (weiße Weinschaumcreme) Löffelbiscuit und Sahne garniert  
(2 Kugeln)

## **Menüvorschlag 10**

### **Vorspeise**

Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, Toast und Butterröllchen

### **Zwischengang**

Bunter Salatteller mit marktfrischen Salaten der Saison  
*Wahlweise auch vom Buffet*

### **Hauptgang**

Schwäbischer Zwiebelrostbraten dazu heißgemachte Spätzle, und  
Schupfnudeln

### **Dessert**

Vanilleeis mit frischem Obstsalat und Sahne garniert (2 Kugeln)

# Buffets

**.... hier ist für jeden etwas  
dabei**

Damit Sie Ihr Fest besser kalkulieren können  
bieten wir Ihnen auch eine  
Getränkepauschale mit alkoholfreien  
Getränken, Bieren und Weinen bis 1.00 Uhr an.

# Buffet „Klassisch“

## **Zwischengang**

Bunter Salatteller mit marktfrischen Salaten der Saison  
(wird serviert)

*Wahlweise auch vom Buffet*

## **Hauptgang vom Buffet**

Schweinebraten

Schnitzel paniert

Kleine Hähnchenschlegel

## *Als Beilagen*

hausgemachte Spätzle, Kartoffelgratin und marktfrisches Gemüse

## *Soßen*

Bratensoße

## **Dessert**

Gemischtes Eis mit Sahne (2 Kugeln)  
(wird serviert)

# Buffet „zünftig“

## **Vorspeise**

Schwäbische Flädlesuppe mit hausgemachten Flädle  
(wird serviert)

## **Zwischengang**

Bunter Salatteller mit marktfrischen Salaten der Saison  
(wird serviert)

*Wahlweise auch vom Buffet*

## **Hauptgang vom Buffet**

Kleine Schweinshaxen  
Sauerbraten nach Art des Hauses  
Schweinelendchen im Gemüsebrätmantel

## *Als Beilagen*

hausgemachte Spätzle, hausgemachte Knödel und marktfrisches Gemüse

## **Dessert**

2 Kugeln Vanilleeis mit frischem Obstsalat und Sahne  
(wird serviert)



# Buffet „Schwabenlände“

## **Vorspeise**

Schwäbische Hochzeitssuppe mit verschiedenen hausgemachten Klößchen  
(wird serviert)

## **Zwischengang**

Bunter Salatteller mit marktfrischen Salaten der Saison  
(wird serviert)

*Wahlweise auch vom Buffet*

## **Hauptgang vom Buffet**

Schwäbischer Zwiebelrostbraten  
Schweinelendchen  
Schnitzel paniert

## **Als Beilagen**

hausgemachte Spätzle, Kartoffelgratin und marktfrisches Gemüse

Soßen

Bratensoße, Champignonrahmssoße

## **Dessert**

2 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne  
(wird serviert)

# Buffet „Gaumenschmaus“

## **Aperitiv**

Sekt, Sekt Orange  
Hugo mit Holunder und Minze  
Aperol Sprizz

## **Vorspeise**

Melone mit Parmaschinken, Toast und Butterröllchen  
(wird serviert)

## **Zwischengang**

Bunter Salatteller mit marktfrischen Salaten der Saison  
(wird serviert)  
*Wahlweise auch vom Buffet*

## **Hauptgang vom Buffet**

Rehbraten in Trollingerrahmsauce  
Kalbsrahmbraten in feiner Rahmsauce  
Schweinelendchen in Pfifferlingrahmsauce

## *Als Beilagen*

hausgemachte Spätzle, Kartoffelgratin und marktfrisches Gemüse

## **Dessert vom Buffet inkl. kleinem Tischfeuerwerk**



Eispyramide aus verschiedenen Mövenpick Eiscreationen,  
Dessert im Glas aus Mousse au Chocolat und Panna Cotta,  
Frischer Obstsalat  
Tiramisu

## **Mitternachtsimbiss**

Wurst- Käse und Delikatessplatten dazu gemischtes Partygebäck

# Buffet „Festlich“

## Aperitiv

Sekt, Sekt Orange  
Hugo mit Holunder und Minze  
Aperol Sprizz

## Vorspeise

Geräuchertes Forellenfilet mit Toast und Butterröllchen  
(wird serviert)

## Suppe

Schwäbische Hochzeitssuppe mit verschiedenen hausgemachten Klößchen  
(wird serviert)

## Zwischengang

Bunter Salatteller mit marktfrischen Salaten der Saison  
(wird serviert)

*Wahlweise auch vom Buffet*

## Hauptgang vom Buffet

Lachsfiletsteak in Dillsoße  
Kalbsrahmbraten in Rahmsauce  
Rindersaftbraten „Tafelspitz“

## Als Beilagen

hausgemachte Spätzle, Kartoffelgratin und marktfrisches Gemüse

## Dessert vom Buffet inkl. kleinem Tischfeuerwerk



Eispyramide aus verschiedenen Mövenpick Eiscreationen,  
Dessert im Glas aus Mousse au Chocolat und Panna Cotta  
Frischer Obstsalat  
Tiramisu

## Mitternachtsimbiss

Wurst- Käse und Delikatessplatten dazu gemischtes Partygebäck

# Vorspeisen/ Suppen

Schwäbische Hochzeitssuppe mit verschiedenen hausgemachten Klößchen

Schwäbische Flädlesuppe mit hausgemachten Flädle

Steirische Kürbiscremesuppe mit Sahnehäupchen und Kürbiskernen

Spargelcremsuppe mit Spargelstücken und Sahnehäupchen

Melone mit Parmaschinken, Toast und Butterröllchen

Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, Toast und Butterröllchen

# Hauptspeisen

## Beilagen zur Auswahl

**Spätzle, Pommes-frites, Kroketten, Westernkartoffeln, Gemüse, Käsespätzle, Bratkartoffeln, neue Kartoffeln**

## Vom Schwein

Schweinebraten dazu hausgemachte Spätzle und Salatteller

Schweinekrustenbraten mit hausgemachten Spätzle und Salatteeller

Schnitzel paniert dazu Pommes-Frites und Salatteller

Schnitzel „Jäger-Art“ mit Champignons in Rahmsoße dazu hausgemachte Spätzle und Salatteller

Rahmschnitzel in feiner Rahmsoße dazu hausgemachte Spätzle und Salatteller

Rückensteak gegrillt dazu Kräuterbutter, Pommes-Frites und Salatteller

## **Vom Rind**

Rindersaftbraten „Tafelspitz“ dazu Kroketten und feines Gemüse

Schwäbischer Zwiebelrostbraten dazu Bratkartoffeln und Salatteller

Rostbraten „Zigeuner-Art“ in Paprika- Zwiebel- Söble dazu  
Bratkartoffeln und Salatteller

Steak in würziger Cognac-Pfeffer-Soße dazu Westernkartoffeln,  
Sour Cream Dip und Salatteller

Sauerbraten dazu hausgemachte Knödel und Salatteller

Hausgemachte Rinderrouladen pikant gefüllt dazu hausgemachte  
Spätzle und Salatteller

## **Vom Kalb**

Kalbsrahmbraten in feiner Rahmsoße dazu hausgemachten  
Spätzle und Salatteller

Kalbsschnitzel „Wiener Art“ paniert dazu hausgemachten Spätzle  
und Salatteller

Kalbsrückensteak gegrillt dazu hausgemachten Spätzle und  
Salatteller

## **Wildgerichte aus heimischen Wädlern**

Rehbraten in Trollingerrahmsoße, Preiselbeerbirne, hausgemachte Spätzle und Salatteller

Wildschweinbraten mit Preiselbeerbirne, hausgemachte Spätzle und Salatteller

Hirschbraten mit Preiselbeerbirne, hausgemachte Spätzle und Salatteller

## **Geflügel**

Ofenfrisches Entenviertel mit hausgemachten Knödel und feinem Apfelblaukraut

Flugentenbrust mit hausgemachten Knödel und feinem Apfelblaukraut

Ofenfrisches Gansviertel mit hausgemachten Knödel und feinem Apfelblaukraut

## **Fischgerichte**

Lachsfiletsteak in Dillsoße dazu frischer Blattspinat und Kartoffeln

## **Spargel (saisonal)**

Frischer deutscher Spargel vom „Heigl-Hof“ dazu neue Kartoffeln,  
Schinken und Sauce Hollandaise

Frischer deutscher Spargel vom „Heigl-Hof“ dazu Kräuterflädle und  
Sauce Hollandaise

Lachsfilet und frischer deutscher Spargel vom „Heigl-Hof“ dazu  
neue Kartoffeln und Sauce Hollandaise

Schweinerückensteak gegrillt mit Kräuterbutter, dazu frischer  
deutscher Spargel vom „Heigl-Hof“, neue Kartoffeln, Schinken und  
Sauce Hollandaise



# Dessert

Gemischtes Eis mit Sahne garniert

Vanilleeis mit heißen Himbeeren/frischen Erdbeeren und Sahne garniert

Schokosouffle mit flüssigem Kern dazu 1 Kugel Vanilleeis und Sahne

Vanilleeis mit Zabaione (weiße Weinschaumcreme), Löffelbiscuit und Sahne garniert

Vanilleeis mit frischem Obstsalat und Sahne garniert

1 Kugel Vanilleeis mit warmem Apfelkuchle, Vanillesoße, Puderzucker und Sahne garniert

warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße, Puderzucker und Sahne garniert

Mousse au Chocolat und 1 Kugel Vanilleeis mit Sahne garniert

Mousse au Chocolat und 1 Kugel Vanilleeis mit frischen Erdbeeren und Sahne garniert

Mousse au Chocolat und 1 Kugel Vanilleeis mit frischem Obstsalat und Sahne garniert

Mousse au Chocolat und weiße Schokolade Mousse mit Sahne garniert