



## *Menüvorschläge*



*Die nachfolgend aufgeführten Menüvorschläge sind Empfehlungen und eine Auswahl aus unserem vielfältigen gastronomischen Angebot.*

*Herzlich willkommen!*

*Wir freuen uns Ihr Gastgeber zu sein.*

*Ob Sie eine private Einladung aussprechen oder eine geschäftliche Veranstaltung planen-  
das Hirsch Hotel und das Hotel Lamm hat für jeden Anlass den entsprechenden Rahmen.*

*Seit 8 Generationen wird die Gastfreundschaft in unserem Hause gelebt.  
Tradition und Innovationen kombiniert mit kompetenten und freundlichen Mitarbeitern  
lässt Ihr Fest zu einem besonderen Erlebnis werden.*

*Die Verwendung von marktfrischen, regionalen und saisonalen Produkten  
ist die Philosophie nach dem wir diese Menüvorschläge zusammengestellt haben.*

*Gerne planen wir Ihre Veranstaltung individuell Ihren Wünschen entsprechend  
bei einem persönlichen Gespräch.*

*Bitte vereinbaren Sie einen Termin unter der entsprechenden Rufnummer  
0711 44 13 00 Hirsch Hotel  
07158 17 06 0 Hotel Lamm*

*Auf Ihr Fest freuen wir uns!*

*Familie Gehrung-Kauderer & Team*

**Wissenswertes** Seite 3-4

*Eine erfolgreiche Veranstaltung  
Die Festräume*

**Empfang**

*Aperitif und Fingerfood* 5

**Menüempfehlungen** 6-16

*Regional*

*Saisonal*

*Büffet*

*Hochzeit*

*Kuchen & Torten*

*Mitternachtsimbiss*

**Kleinigkeiten** 17





*Allgemeine Geschäftsbedingungen*






## Bankettbestuhlung

Die Festräume im Hirsch und Lamm verfügen alle über Tageslicht.

### Hirsch Hotel

Tischform	 Oval	 Rund	 Hufeisen	 E-Form
Festsaal	33	72	40	70
Saal Hirsch	28	—	40	—
Terrassenzimmer	14	—	22	—

### Hotel Lamm

Tischform	 Tafeln	 Rund	 Hufeisen
Wintergarten gesamt	100	96	40
Wintergarten getrennt	50	50	50
Lamm Stube	46	—	—

*Im Hirsch sind der Fest- und Hirschsaal klimatisiert  
und bis zu 120 Personen kombinierbar.*

*Im Lamm sind alle Räume kombinierbar  
und bis zu 150 Personen verfügbar und barrierefrei*

*Der Wintergarten im Lamm hat einen direkten Zugang zur Terrasse.*



## *Eine erfolgreiche Veranstaltung*

*Gerne stehen wir Ihnen bei Ihrem Fest zur Seite.  
Auf dieser Seite finden Sie wichtige Details für Ihre Veranstaltung.*

### **Reservierungen**

*Um Ihre Raumreservierung zu garantieren muss diese schriftlich/per Email zurück bestätigt werden.*

### **Menübesprechung**

*Diese sollte bis 4 Wochen vor Veranstaltungsbeginn stattfinden.*

*Wir bitten Sie vorab einen Termin zu vereinbaren. Montag-Samstag 11-17 Uhr*

### **Dauer der Veranstaltung**

*Aufgrund gesetzlicher Vorschriften dürfen unsere Mitarbeiter maximal 10 Stunden pro Tag arbeiten üblicherweise bis 24:00 Uhr. Um unseren Personaleinsatz für Ihre Veranstaltung zu planen, möchten wir Sie bitten, uns die geplante Dauer Ihrer Veranstaltung im Vorfeld mitzuteilen.*

*Gerne sind unsere Mitarbeiter auch nach 24 Uhr für Sie dienstbereit. Auf Voranmeldung sind Verlängerungen bis max. 3 Uhr möglich, jede angefangene Stunde wird mit 200 € berechnet.*

### **Anzahlungen / Stornobedingungen**

*Bei einer verbindlichen Reservierung wird eine Anzahlung fällig.*

*Die Anzahlung wird mit der Schlussrechnung verrechnet.*

*Die Reservierung ist kostenfrei stornierbar bis 90 Tage vor Veranstaltungsbeginn.*

*Ab dem 89. Tag vor Veranstaltungsbeginn ist eine Rückerstattung der Anzahlung bei Stornierung ausgeschlossen.*

*Bitte teilen Sie uns die finale Personenzahl 3 Tage vor Ihrem Veranstaltungstag per Mail mit.*

*Diese Zahl ist die Berechnungsgrundlage.*

### **Absprachen / Korkgeld / Menükarte**

*Sämtliche Nebenabreden bedürfen der schriftlichen Bestätigung unsererseits, wie zum Beispiel Personenzahl und Änderungen der Veranstaltungszeiten.*

*Möchten Sie Ihren eigenen Wein genießen? Gerne dürfen Sie diesen mitbringen.*

*Das Korkgeld beträgt 20,50 Euro pro Flasche. Pro Menükarte berechnen wir 4,00 Euro.*

### **Zahlungsziel**

*Ist 8 Tage nach Erhalt der Rechnung ohne Abzug.*

*Zahlungen mit Kreditkarte sind bei Veranstaltungen nicht möglich. Die AGB sind nachzulesen auf unserer Homepage [www.hirsch-hotel.com](http://www.hirsch-hotel.com) oder [www.hotelrestaurantlamm.de](http://www.hotelrestaurantlamm.de)*



*Aperitif & Fingerfood*

*Sekt vom Schloß Affaltrach, Collegium Wirtemberg  
Winzersekt und Prisecco*

*Unsere Hausmarke von der  
Schloßkellerei Affaltrach und Collegium Wirtemberg*

*Chardonnay trocken  
mit feiner Säure 0,75 l Flasche*

*Heroldsrebe Rosé  
ausgewogene Frucht 0,75 l Flasche*

*Winzersekt Cuvée von Gerd Aldinger & Hans-Peter Wöhrwag*

*Pinot Brut 2*

*glänzt durch Eleganz, Feinheit und angenehme Säure.  
Ein Sekt höchster Qualität 0,75 l Flasche*

*Prisecco Manufaktur Jörg Geiger*

*Prisecco*

*Alkoholfrei mit intensiven Aromen von Sauerkirschen, Johannisbeeren, Holunder  
und mit zarterherben Noten von Quitten und Limetten 0,75 l Flasche*

*Fingerfood zum Stehempfang*

*Quiche Lorraine*

*Blätterteiggebäck*

*Canapés*

*Lachs, Forelle oder Schinken*

*Maultäschle*

*mit Kartoffelsalat im Weckglas*

*Gerne gestalten wir in den Sommermonaten Ihren Empfang auf unserer Terrasse*



## Regionale Menüs

### „Schwäbisches Menü“

Hausgemachtes Maultäschle  
in Rinderkraftbrühe

★★★

Traditioneller Sonntagsbraten

vom jungen Landschwein  
im Bratensößle

glasierte Karotten und hausgemachte Spätzle

★★★

Beerengrütze

mit Vanilleeis und flüssiger Sahne

### „Menü Ruit“

Marktfrische Salate

an zweierlei Dressings

★★★

Schweinelende

am Stück gebraten  
an Trollingersößle

Mandelbrokkoli und Kartoffelgratin

★★★

Heiße Himbeeren

Vanilleeis, Sahne und Gebäck

Jedes Menü können Sie gerne erweitern.  
Hierzu haben wir Ihnen in den Menüvorschlägen eine kleine Auswahl zusammengestellt.

## Weinempfehlungen

vom Collegium Wirtemberg aus Stuttgart-Rotenberg

Riesling trocken

Trollinger trocken

Cuveé Blanc

Südwest Sterne Cuvée trocken

Unsere Mitarbeiter beraten Sie für ein individuelles Menü nach Ihren Wünschen

## Schwäbisches Know-how

### „Menü Körschtal“

Rahmsüpple  
vom Riesling  
mit Käsecroutons  
★★★

Geräuchertes Forellenfilet  
mit Sahnemerrettich  
an Blattsalatarrangements  
in Dillvinaigrette  
★★★

Ochsenlende am Stück gebraten  
in Kräuter-Pfefferkruste  
auf Lembergersößle  
Speckbohnen und Kartoffelrösti  
★★★

Parfait Variationen  
marinierte Früchte in Grand Marnier

### „Menü Scharnhausen“

Crème Brûlée  
vom Schönbucher Ziegenkäse  
an Blattsalatarrangements  
in Kräutervinaigrette  
★★★

Kalbsnuss & Schweinebäckchen  
gebraten und geschmort  
im Spätburgundersößle  
Blattspinat und Schupfnudeln  
★★★

Apfelküchle  
an Weinschaum und Vanilleeis

Zu Ihrem Menühauptgang können Sie gerne  
ein zusätzliches Gemüse oder eine zweite Beilage bestellen.

## Weinempfehlungen

vom Collegium Wirtemberg aus Stuttgart-Rotenberg

Riesling 411  
Rotenberger Schlossberg mild

Cuvée blanc  
Lemberger 289

Für unsere vegetarischen und veganen Gäste stellen wir gerne ein individuelles Menü zusammen

## Saisonaler Jahreskalender

### „Menü Frühling“

April - Juni

Gebratene Garnelen  
mit Knoblauch, Lauchzwiebeln, Tomaten  
auf Bärlauch-Spaghettini

★★★

Junge Pflücksalate  
an Parmesan und Rosmarincroutons  
in Zitronenvinaigrette

★★★

Duett vom Kalb  
geschmorte Bäckchen und Rückensteak  
an Spargelragout und Hollandaise  
mit Kartoffelkräuterroulade

★★★

Panna Cotta und Rhabarberparfait  
an Erdbeer-Minz-Sauce

### „Menü Sommer“

Mai - August

#### Anti Pasti

mit mediterranem Gemüse, Ruccola,  
dazu gefüllte Tomaten und Parmesan

★★★

#### Limettensorbet

mit Prosecco

★★★

Maispouardenbrust  
mit sautierten Pfifferlingen  
an gefüllten Zucchini  
dazu Kartoffelrösti

★★★

Hausgemachtes Kirschparfait  
auf Joghurtmousse im Weinglas serviert

Gerne beraten Sie unsere Mitarbeiter für eine individuelle  
Zusammenstellung der saisonalen Menü nach Ihren Wünschen.

## Weinempfehlungen

vom Collegium Wirtemberg aus Stuttgart-Rotenberg & Weingut Eberhard-Schäfer

Chardonnay trocken  
Lemberger 289 trocken

Rosé feinherb  
Platzhirsch Rotweincuvée trocken



## der vier Jahreszeiten

### „Menü Herbst“ September - Dezember

#### Fischvariation

mit Rauchlachs, sautiertem Lachsforellenfilet,  
Garnelen und Rote-Beete-Carpaccio

★★★

#### Kürbiscremesuppe

mit gebratener Jakobsmuschel

★★★

#### Barbarie Entenbrust

mit Honig und Thymian verfeinert  
Filderblaukraut und glasierten Trauben  
dazu Dauphinkartoffeln

★★★

#### Rund um die Gartenzwetschge

Weißes Mousse, Zwetschgenkonfit  
und Haselnussparfait

### „Menü Winter“ Oktober - März

#### Saltimbocca vom Seeteufel

in Rosmarinbutter gebraten  
an confierten Tomaten und Safran Risotto

★★★

#### Arrangement vom Ackersalat

mit karamellisierten Apfelspalten, Speck  
in Sherry-Walnuss-Vinaigrette

★★★

#### Hirschsteak an Ginrahmsauce

Rahmwirsing, glasierten Maronen  
dazu hausgemachte Schupfnudeln

★★★

#### Schokoladen Crème Brulée

an Zimtparfait und Ananas-Ragout

Möchten Sie einzelne Komponenten untereinander austauschen  
oder erweitern, beraten Sie gerne unsere Mitarbeiter

## Weinempfehlungen

Staatsweingut Meersburg & VDP Weingut Wöhrwag & Weingut Kusterer

Spätburgunder trocken

Spätburgunder Weissherbst feinherb

Cuvée „X“ trocken

Untertürkheimer Herzogenberg  
Grauburgunder Erste Lage

## Vorspeisenvarianten



*Traditionell hausgemachte Suppen  
und frisches aus dem Salat- und Gemüsegarten*

### *Schaumsüpple oder Kraftbrühe*

*Kresseschaumsüppchen  
mit Streifen vom Rauchlachs*

*Kräuterflädle  
in Rinderkraftbrühe*

*Klare Tomatenkraftbrühe  
mit Basilikumklößchen*

### *Frisch aus dem Salatgarten*

*Blattsalatvariationen  
mit Tomatenstreifen  
in Zitronenvinaigrette*

*Salate der Saison  
eine bunte Mischung  
von Rohkost- und Blattsalaten*

*Bouquet vom Feldsalat  
mit Speck und Apfelspalten  
von September-März*

### *Unsere Gemüseauswahl als Beilage*

*Pfifferlinge  
in Kräuterrahm  
von Juni-September*

*Frisches Gemüse  
je nach Saison*

*3 Stangen Spargel  
mit Sauce Hollandaise  
von April-Juni*

### *Sorbets - die fruchtige Erfrischung im Menü*

*Sorbet von Granny- Smith  
mit Chardonnay Sekt*

*Sorbet Hugo  
mit Prosecco, Holunder und Minze*

*Sorbet Cassis  
alkoholfrei mit Prosecco*



## *Schwäbisches Büfett*

*Das schwäbischen Büfett ist der schmackhafte Botschafter der Region, die Rezepte von Küchenchef Thomas Schröder sind bodenständig und raffiniert*

### *Vorspeise*

*Variationen von Blattsalaten - Rohkostsalaten mit verschiedenen Dressings  
Leicht gelierte Sülze vom Tafelspitz,  
geräucherter Bauernschinken,  
Brotkorb und Butter*

### *Hauptgang*

*Schweinelende am Stück gebraten oder Schweinebäckchen im Lembergersößle  
Gebratene Forellenfilets vom Echaztal in Mandelbutter  
mit marktfrischem Gemüse der Saison  
hausgemachten Spätzle und Kräuterkartoffeln*

### *Nachtisch*

*Ofenschlupfer mit Vanillesauce*

### *Weinempfehlungen*

*vom Collegium Wirtemberg aus Stuttgart-Rotenberg*

*Riesling 411 trocken  
Trollinger trocken*

*Spätburgunder Weissherbst feinherb  
Lemberger 289 trocken*

*Unsere Büfettts servieren wir ab 25 vollzahlenden Gästen .  
Für Kinder zwischen 6 und 12 Jahre berechnen wir 75% des Büfettpreises.*



## Büfett Ostfildern

*Das Büfett Ostfildern ist der Haus-Klassiker, die Rezepturen sind seit Jahrzehnten überliefert und werden ständig vom Küchenchef verfeinert*

### *Vorspeise*

*Luftgetrockneter Hirschschenkel  
Warmer Linsensalat mit Tranchen vom Alblammrücken  
Gratinierter Ziegenkäse mit Feigenkonfit  
Bunte Salatvariationen von Rohkost- und Blattsalaten*

### *Hauptgang*

*Ofenfrische Kalbsnuss an Rieslingrahmsauce  
Hirschragout mit Waldpilzen - Fischfilets in Mandelbutter gebraten*

*marktfrisches Gemüse der Saison  
geschabte Spätzle, Kartoffelgratin*

### *Süßes nach Hausrezepten*

*Apfelküchle - Rote Beeren Grütze - Vanilleparfait*

### *Weinempfehlungen*

*vom Collegium Wirtemberg aus Stuttgart-Rotenberg*

*Merlot trocken  
Chardonnay trocken*

*Cuvée blanc trocken  
Lemberger 289 trocken*

*Unsere Büfett servieren wir ab 25 vollzahlenden Gästen.  
Für Kinder zwischen 6 und 12 Jahre berechnen wir 75% des Büfettpreises.*



## *Büfett Mediterran*

*Das besondere am mediterranen Büfett sind die schmackhaften Gewürze wie Thymian, Rosmarin, Oregano, Basilikum und Salbei*

### *Vorspeise*

*Mildgereifter Mozzarella und Tomaten an Kräuterpesto  
Ziegenkäse auf gegrilltem Paprikagemüse  
Vitello Tonnato mit frittiertem Ruccola  
Gartenfrische junge Blattsalate und Parmesanraspeln*

### *Hauptgang*

*Rosa gegartes Rostbeef an Estragonsauce  
Saltimbocca von der Poularde mit Schinken und Salbei  
Gebratener Saibling auf Basilikumsauce*

*Mediterranes Gemüse  
Rosmarinkartoffeln und Tagliatelle*

### *Fruchtig und Süß*

*Salat von Südfrüchten - Tiramisu - Grand Marnierparfait*

### *Weinempfehlungen*

*vom Collegium Wirtemberg aus Stuttgart-Rotenberg*

*Cuvée blanc trocken  
Rose trocken*

*Lemberger 289 trocken  
Merlot trocken*

*Unsere Büfettts servieren wir ab 25 vollzahlenden Gästen .  
Für Kinder zwischen 6 und 12 Jahre berechnen wir 75% des Büfettpreises.*



## Büfett Exquisit

*Im Büfett Exquisit verbinden wir  
mediterranen Geschmack mit den besten Produkten aus der Region*

### *Vorspeise*

*Luftgetrockneter Alb-Schinken und Portweinemelone  
Honauer Räucherfischvariationen an Meerrettichsahne  
Trüffel-Öl-Spaghettini mit gebratenen Garnelen  
Gartenfrische Blattsalate an Balsamicovinaigrette*

### *Hauptgang*

*Rinderfilettranchen an Pfeffersauce  
Gegrillter Zander auf Safransauce  
Geschnetzeltes vom Alblammrücken in Thymiansauce oder Hirschgeschnetzeltes  
Marktfrische Gemüsevariation  
Kartoffel-Steinpilzgratin und feine Butternudeln*

### *Süße Verführung*

*Calvadoscrepes -Le petit Creme - Walnussparfait*

### *Weinempfehlungen*

*vom Collegium Wirtemberg - VDP Weingut Wöhrwag- Weingut Lenotti*

*Chardonnay trocken*

*Untertürkheimer Herzogenberg*

*Rosso Paso*

*Merlot trocken*

*Grauburgunder Erste Lage VDP Wöhrwag*

*Cantine Lenotti Veneto*

*Unsere Büfett servieren wir ab 25 vollzahlenden Gästen.  
Für Kinder zwischen 6 und 12 Jahre berechnen wir 75% des Büfettpreises.*



*Menü sucht Brautpaar*

*Besondere Anlässe erfordern jede nur erdenkliche Aufmerksamkeit*

*All inclusive Hochzeit  
ist für 6 Stunden gültig (z.B. 18:00 - 24:00 Uhr) und beinhaltet:*

*Weinauswahl*

*3-Gang Menü/Büfett  
zum Beispiel*

*Bier & Alkoholfreies*

*Württembergischer Qualitätswein  
aus der Literflasche*

*Riesling  
trocken  
Collegium Wirtemberg*

*Trollinger trocken  
Collegium Wirtemberg*

*Schwäbische Hochzeitssuppe  
oder Salate der Saison*

*Schweinelande oder Poulardenbrust  
am Rahmsößle, Mandelbrokkoli  
hausgemachte Spätzle, Kartoffelgratin*

*Heiße Liebe  
Vanilleeis mit Himbeeren*

*Fassbier  
Pils, Export, Weizen*

*Limonaden  
Cola, Fanta,  
Mineralwasser*

*Fruchtsäfte  
Apfelsaft, Orangensaft*

*Separat berechnet werden*

*Sekt, Aperitif, Destilate  
und Heißgetränke*

*Speisen und Getränke der Musiker  
sowie der Kinder bis 12 Jahre*

*Menükarten, Kuchengedeck  
Blumenarrangements*

*Das Hochzeitspaar schläft in der Hochzeitsnacht gratis in unserem Haus*



*Lunch-Pauschale*

*All inklusive Lunch-Pauschale*

*ist für 2,5 Stunden gültig (z.B. 12:00 - 14:30 Uhr) und beinhaltet:*

*Weinauswahl*

*3-Gang Menü  
zum Beispiel*

*Bier & Alkoholfreies*

*Württembergischer Qualitätswein  
aus der Literflasche*

*Riesling  
trocken  
Collegium Wirtemberg*

*Trollinger trocken  
Collegium Wirtemberg*

*Maultäschle in Rinderkraftbrühe  
oder Salate der Saison*

*Geschnetzeltes vom Truthahn  
im Rahmsößle, Mandelbrokkoli  
hausgemachte Spätzle*

*Vanilleeiscreme  
an frischem Fruchtsalat*

*Fassbier  
Pils, Export, Weizen*

*Limonaden  
Cola, Fanta,  
Mineralwasser*

*Fruchtsäfte  
Apfelsaft, Orangensaft*

*Separat berechnet werden*

*Sekt, Aperitif, Destilate  
und Heißgetränke*

*Speisen der Kinder bis 10 Jahre*

*Menükarten, Kuchengedeck  
Blumenarrangements*





## *Kaffeestunde & Mitternacht*

### *Frisches aus der Backstube zu Ihrem Kuchenempfang*

*Für Kuchenbestellungen benötigen wir 7 Tage Vorlaufzeit, da diese extra für Sie angefertigt werden.*

*Schwäbischer Blechkuchen 20 Stück  
Apfel-, oder Zwetschgenstreusel*

*Obstkuchen gebacken 12 Stück  
Apfel, Zwetschge- oder Käsekuchen*

*Fruchtcremekuchen 12 Stück  
Erdbeer oder Himbeer (in der Saison)*

*Sahnetorten 16 Stück  
Käsesahne-, Frucht- oder Schwarzwälder Kirschtorte*

*Kuchen oder Torten in Herzform ab 20 Personen  
Himbeer- oder Erdbeerkuchen (in der Saison) Schwarzwälder Kirschtorte*

*Gerne können Sie nach Absprache Ihren Kuchen mitbringen.  
Dafür berechnen wir einen Gedeckpreis (ohne Kaffee)  
oder einen Gedenkpreis mit Kaffee/Tee*

*-Für selbst mitgebrachte Speisen übernehmen wir keine Haftung-*

### *Appetit zur späten Stunde*

*Kartoffelcremesuppe mit Würstchen*

*Gulaschsuppe mit Kartoffelwürfel und Paprika*

*Gaumenschmaus  
geräucherte Wurstspezialitäten, Pfefferbeißer,  
Bergkäse mit Trauben und Sauergemüse, Brot*

*Mediterraner Imbiss  
verschiedene Rohmilchkäse, Oliven,  
luftgetrockneter Schinken, Antipasti, Baguette*