

HERZLICH WILLKOMMEN ☺



Da geh ich hin!



Rustikale Buffets aus der Spießbratenhalle

*Die Spießbratenhalle steht für rustikale Küche.
In unserer Küche werden alle angebotenen Speisen
frisch zubereitet.*

*Vom herzhaften Salat mit unserem hausgemachten
Dressing bis hin zum Original hausmarinierten
Schillinger Spießbraten (im Haus tranchiert,
gefüllt und gewickelt) wird alles vor Ort produziert.*

Frische, die man schmeckt!

*Die folgenden Buffets sind ohne Vorspeisen
und Desserts konzipiert. Beides kann natürlich
hinzu gebucht werden (siehe online-broschüre
"Feiern und Catering"). Hier können Sie auch Ihr
Wunschbuffet individuell zusammen stellen.*

*Zur Berechnung: Je mehr Gäste Sie haben, desto
günstiger ist das Buffet pro Person. Bei Selbst-
abholung sparen Sie die pauschal anfallende Gebühr
für die Anlieferung vor Ort (30 EURO bis 20km).*

HERZLICH WILLKOMMEN ☺



Da geh ich hin!



Original Hochwälder Buffet

20 P.	30 P.	40 P.	50 P.	100 P.
17,90€	16,90€	15,90€	14,90€	13,90€

grüne Salate der Saison
Dreierlei Rohkostsalate

Brotkorb

Original hausmarinierter
und hausgewickelter Schillinger
Spießbraten

Herzhafte Miniknuppen (Kleine Hackbraten)
an dunkler Zwiebelsoße

Mippelcher (=Krompern Stippcher)
Bratkartoffeln

Gemüseplatte

Genießen Sie leckere
Produkte vom
Schwein und aus
der Kartoffel.
Beides war
lange Zeit die
Lebensgrund-
lage der
Bevölkerung
im Hochwald.

Die lange
Tradition der
Hochwälder
Küche zeigt,
welche
Köstlichkeiten
daraus krei-
ert werden können.

Deftig und herz-
haft gewürzt
und zubereitet.

HERZLICH WILLKOMMEN ☺



Da geh ich hin!

Spießbratenhalle



Schillingen

*Freunde von herzhafter
Wurst und deftigem
Braten kommen
hier voll auf
ihre Kosten.*

*Diese Kombi-
nation bot
die richtige
Auswahl für
den bier-
seeligen
Ausklang
jeden
Schlachtfestes
und damit
auch ihrer
Feier.*

*Ihre Gäste
werden begeistert
sein!*

Hausmacher Buffet

20 P.	30 P.	40 P.	50 P.	100 P.
20,90€	19,90€	18,90€	17,90€	15,90€

Brotkorb

*gemischte Hausmacher Platte mit:
Griebenschmalz, Bratenaufschnitt vom
Schweinerücken, Sülze, Blut- und
Leberwurst, Schinken*

*herzhafter Schweinekrustenbraten
in Biersoße*

*gefüllte Miniklöße und Mippelcher
mit Specksoße*

Stampfkartoffeln

Sauerkraut

HERZLICH WILLKOMMEN ☺



Da geh ich hin!



Auch dieses Buffet basiert auf Produkten aus dem Hochwald.

Vierorts war ein Spanferkel zum Schlachtfest aber ein Luxus, den sich kaum einer leisten konnte.

Nur die Nachkriegsgeneration erinnert sich an die "Koopessbitt" im Keller, die ständig überprüft und frisch gemacht werden mußte.

Bauernbuffet mit Spanferkel

<i>20 P.</i>	<i>30 P.</i>	<i>40 P.</i>	<i>50 P.</i>	<i>100 P.</i>
<i>20,90€</i>	<i>19,90€</i>	<i>18,90€</i>	<i>17,90€</i>	<i>15,90€</i>

grüne Salate der Saison

Griebenschmalz mit Bauernbrot

portionsgerecht tranchiertes Spanferkel in dunkler Biersoße vom König Ludwig dunkel

Minischnitzel mit Schmorzwiebelchen

Kappesmeng (=Kappes Teatisch= Stampfkartoffeln mit Sauerkraut)

Bratkartoffeln

Bohnen im Speckmantel und Kohlräbchen

HERZLICH WILLKOMMEN ☺



Da geh ich hin!



Dieses Buffet vereint die Raffinesse der Moselküche mit der deftigen und ländlich geprägten Küche des Hochwalds.

Schließen Sie die Augen, genießen Sie und reisen Sie so durch die Terrassenlandschaft der Mosel und die Höhenzüge des Hochwalds.

Die "Krompern Pannkochen" werden vor Ort gebraten. Deshalb incl. Live-Cooking-Aufpreis!.

Mosel trifft Hochwald

30 P.	40 P.	50 P.	100 P.
25,90€	24,90€	23,90€	21,90€

grüne Salate der Saison
Bohnensalat und Krautsalat

geräucherte Forellenfilets vom Schillinger Bahnhof
an Apfel-Salme-Merrettich

Krompern Pannkochen (Krompern Schniedscha)
mit Apfel-Kompott

Brotkorb

Mini-Winzersteaks mit Schmorzwiebeln
(Nacken oder Rücken!)

Original hausmarinierter Schillinger Spießbraten

Schaales (ähnlich Deppenlappes) und Mippelcher

Gemüseplatte mit 4 Sorten Gemüse

HERZLICH WILLKOMMEN ☺



Da geh ich hin!

Oftmals ist das im Rahmen einer Feier eingeladenes Publikum bunt gemischt. Unser meistverkauftes Buffet bietet Ihnen eine breite Palette an Fleischgerichten und Gemüse.

Für jeden Geschmack vom leichten Geflügel bis hin zum herzhaften Rinderbraten wird das passende Gericht geboten.

Damit treffen Sie den Geschmack ihres Publikums.



Unser Meistverkauftes

30 P.	40 P.	50 P.	100 P.
19,90€	18,90€	17,90€	16,90€

grüne Salate der Saison
verschiedene Rohkostsalate

Brotkorb

Burgunderbraten vom falschen Filet (Rind)
oder
Original hausmarinierter Schillinger Spießbraten

Minischnitzel vom Schweinerücken
an Champignonrahmsauce (extra gestellt)

Hähnchenbrust an mildem Ananascurry oder
leicht scharfer Thai-Kokosmilchsauce

Mippelcher (=Krompern Stippcher), Spätzle oder
Bratkartoffeln (wähle 2 von 3)

Gemüseplatte mit 4 Sorten Gemüse