

*Ihr Feinschmecker Restaurant im wunderschönen Altmühltal*

*Ihre Feier  
bei uns in besten Händen*



  
Enten Stub'n  
Restaurant

Restaurant Enten Stub'n  
Inhaber: Christian Fuchs  
Unterdorf 2 \* 91757 Treuchtlingen/Dietfurt  
Telefon: 09142 6707 \* Fax: 09142 6697  
info@entenstube.de \* www.entenstube.de



# Herzlich Willkommen

Unser Ziel ist es Sie zu begeistern. Werden Sie unsere Gäste, damit Sie Ihre Feier bei uns erleben und genießen können. Wir haben uns auf Feierlichkeiten spezialisiert.

In unserem Kaminzimmer können wir bis 40 Personen bewirten.

## **Angebotsvorschläge und mehr**

Sie planen eine Veranstaltung – mit Ihrer Familie, Ihrer Firma oder Ihren Freunden, die Sie im festlichen Rahmen durchführen wollen. Gern gehen wir auf Ihre geschmacklichen Wünsche ein.

Wir schlagen Menüs vor, die sich nach dem jahreszeitlichen Angebot an Gemüse, Obst und Fleisch richten, da zur Saison die Qualität und der Geschmack dieser Speisen überzeugen.

Wir halten ein vielfältiges Speisenangebot für Sie bereit, z. B.:

- Menüs auf Platten und in Schüsseln reichlich angerichtet,
- Menüs auf Tellern serviert,
- Kinderspeisen
  - Kinder bis 5 Jahre sind zum Essen eingeladen,
  - Kinder bis 12 Jahre zahlen den ½ Preis für das Menü,
- Salat- oder Dessertbuffet mit reichhaltiger Auswahl (bei Bestuhlungsvariante 2).

Auf den folgenden Seiten finden Sie als Anregung Auszüge aus unserem Angebot und verschiedene Menüvariationen.

Stellen Sie sich Ihre eigene Variante zusammen. Sprechen Sie uns bei Sonderwünschen an.

Wir übernehmen gern die passende Tischdekoration für Ihre Feier.

Alle angegebenen Preise sind mit Mehrwertsteuer.

Mit herzlichen Grüßen

Christian Fuchs



DER PRICKELNDE LUXUS EINER NEUEN GENERATION.



*Schlumberger*  
**WHITE**  
*Secco*

ERFRISCHEND JUNG UND LEICHT PRICKELND.

[www.schlumberger.at](http://www.schlumberger.at)

# Informationen zu unserem Angebot

## Aperitif-Empfehlung

„Hugo“	Grüner Veltliner mit Soda und Holunderblütenlikör	0,25 l	4.90 €
Enten Stub'n Gruß	Prosecco mit Orangenlikör	0,1 l	3.30 €
Prosecco	La Piazza, Lombardi	0,75 l	19.90 €
Sekt	Schlumberger White Secco	0,75 l	34.90 €
Champagner	Moet Chandon	0,75 l	89,90 €



## Für Ihren Empfang

### Kalte Kleinigkeiten

- Partybrötchen mit Butter oder Frischkäse verschieden garniert.
- Gemüsestifte mit Kräuterschmand
- luftgetrockneter Knochenschinken auf Honigmelonenspalten
- Mozzarella mit Tomatenscheiben, frischem Basilikum und Pestosauce
- gebeizter Wildwasserlachs mit Senf-Dillmayonnaise
- Garnelen in Knoblauchsauce
- Shrimps in Cocktailcreme mit Dill
- Roastbeefröllchen gefüllt mit Gemüseremoulade

### Etwas Deftiges vorneweg, zum Wein oder Bier:

- Fränkischer Blutz belegt mit.....
  - Lauch und Tomate 8.50 €
  - Speck und Zwiebeln 8.90 €



## Freie Auswahl der Gerichte

Stellen Sie sich Ihr Menü individuell zusammen. Besonderheiten:  
Wenn Sie den Platten-Service wählen, können Sie zwei Hauptgerichte wählen. Bei Teller-Service können wir nur ein Fleisch- oder Fischgericht anrichten. Beilagen werden in Schüsseln serviert.

## Leckere Vorspeisen

- geräucherter Lachs** mit Sahnemeerrettich und Reibekuchen an einer Salatbeilage
- holzgeräuchertes Forellenfilet** mit Preiselbeersahne an Salaten der Saison und Butter, dazu ofenfrisches Baguette
- gebeizter Wildwasserlachs** mit Senf-Dillcreme an Salaten, dazu ofenfrisches Baguette
- Grönlandshrimps** in Cocktailsauce mit ofenfrischem Baguette
- gebratene Entenbrust** (kalt)  
mit Sauce Cumberland und einem Kartoffel-Röstinchen an Salaten der Saison
- luftgetrockneter **Knochenschinken** mit Galiamelone und herzhaftem Olivenbrot
- Mozzarella** auf frischen Strauchtomaten mit altem Balsamico und ofenfrischem Baguette
- Champignonköpfe & Cherrytomaten** mit Frischkäse gefüllt in Olivenöl auf frischem Salat
- Ruccolasalat** mit frisch geraspelttem Parmesan und gerösteten Pinienkernen

## Aus dem dampfenden Suppentopf

- Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle
- Fränkische Hochzeitsuppe
- Leberknödelsuppe mit frischem Schnittlauch
- Geflügelbrühe mit Eierstich, Nudeln und frischen Kräutern
- sämige Kartoffelsuppe mit Speck, Majoran und Petersilie
- Kartoffel-Lauchsuppe mit Crème fraîche
- Broccolirahmsuppe mit Sahne
- Tomatensuppe mit Gin und Sahnehaube
- Kerbelsüppchen mit Croûtons
- Maisrahmsüppchen mit Poulardenbruststreifen

## Warme Zwischen-Gerichte oder vorneweg

- kleines **Tournedo vom Rind** mit Kräuterbutter
- Riesen-Wedges** mit Knoblauchschand
- kleine **Folienkartoffel** mit Kräuterschand
- hausgemachte **Nudeln** mit Kräuterpesto
- Entenspieß** mit Wokgemüse
- Hähnchenspieß** mit Mangodip
- Schweinefiletspieß** mit Paprikasauce
- kleine **Fleischpflanzerl** mit Schafskäse



# Hauptgerichte frisch zubereitet

## Gerichte vom Fisch

- Seeteufel** in Butter gebraten auf Limettensauce
- Lachsfilet** auf Schnittlauchsauce
- Forellenfilet** mit frischem Gemüse und Butter in der Folie gebacken
- Saiblingsfilet** mit Blattspinat und Sauce Hollandaise überbacken
- Kabeljau** mit Tomate, Zucchini, Kräutern und Käse überbacken
- gebratenes **Zanderfilet** auf Orangen-Mascarpone sauce
- Zanderfilet** in Kartoffelkruste auf Tomaten-Zucchini-Ragout
- Riesengarnelen** in Knoblauchbutter gebraten

## Vegetarische Gerichte

- Gemüsegratin**
- marktfrisches **Gemüse & Kräuter** mit Emmentaler Käse überbacken
- Tomaten-Lauch-Auflauf** mit frischen Kräutern und Mozzarella überbacken
- Zucchini scheiben** in Kräuterkruste gebacken auf Tomatensauce
- Schweizer **Kartoffelrösti** mit Kräuterschmand

## Gerichte von Ente, Pute und Hähnchen

- knusprige **Ente** mit Sauce
- frische **Bauernente**
- gebratene **Entenkeule** mit Honig glaciert
- Entenspieße** auf Zitronengrasrahmsauce
- pochierte **Putenbrust** auf Sahnesauce
- Putensteak** auf Pfeffersauce
- gebratene **Hähnchenbrust** auf Champignonrahmsauce mit frischen Kräutern
- Poulardenbrust** im Käsemantel gebacken auf Tomatenragout



# Hauptgerichte frisch zubereitet

## Gerichte vom Rind und Kalb

- Rinderroulade** mit Speck und Zwiebeln gefüllt in Senfsauce
- zarter **Rinderbraten** mit Sauce
- fränkischer **Sauerbraten** mit Lebkuchensauce
- saftiger **Tafelspitz** mit Meerrettichsauce
- Roastbeefbraten** in Rotweinsauce mit glacierten Champignonköpfen
- Kalbsrollbraten** mit Rahmsauce
- Kalbsrückensteak** auf Austernpilzen in Rahm
- Kalbsrahmgulasch** mit Champignons
- Geschmorte **Kalbshaxe** mit Rosmarinjus
- Kalbstafelspitz** auf Gemüserahm

## Gerichte vom Schwein

- Schweinefilet** am Stück gebraten im Kräutermantel
- Schweinefilet** auf Cognac-Pfeffersauce
- gebratene **Schweinerückensteaks** auf Calvadosauce
- glasierter Schweinerücken am Stück gebraten auf Cassis-Sauce

## Hausmannskost

- Fränkisches **Schäufele** mit Kümmeljus
- knusprige **Schweinehaxe** mit Dunkelbiersauce
- Schweinebraten** vom Nacken mit Malzbiersauce
- deftiger **Spießbraten** mit Mett gefüllt in Dunkelbiersauce
- Kasselerbraten** in Rahmsauce



# *Dazu bieten wir an:*

## **Beilagen**

- Schweizer Kartoffel-Käse-Rösti
- Reibekuchen
- Röstinchen
- Butterkartoffeln
- Kartoffelknödel
- Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
- Lyoner Kartoffeln
- geröstete Kartoffelstücke in Rosmarinbutter
- Kartoffelgratin
- Lauchkartoffeln
- Petersilienstampf
- knusprige Wedges
- Pommes frites
- Kartoffel-Kroketten
- Semmelknödel
- Brezenknödel
- Pilawreis
- Wildreis
- Altmühltaler Bandnudeln
- Spätzle

## **Gemüse**

- Speckbohnen
- Speckbohnenbündchen
- Grillgemüse
- Rosenkohl
- Bayrischkraut
- Apfelrotkohl
- Erbsengemüse
- Erbsen und Möhrengemüse
- Broccoliröschen mit Mandelbutter
- Zucchinischeiben in Butter gebraten
- Blumenkohl mit Butterbrösel
- gratinierte Kräutertomaten
- Maisgemüse
- Rahmwirsing



# Leckereien frisch zubereitet

## Dessert

- ofenfrischer **Apfelstrudel** mit Vanilleeis
- Rote Grütze** mit Vanillesauce oder Vanilleeis
- weißes oder braunes Mousse** au chocolate
- Joghurtcreme** mit Himbeeren
- heiße Himbeeren** mit Vanilleeis
- Rum-Sauerkirschen** mit Vanilleeis
- frischer **Obstsalat** mit Grappa mariniert
- hausgemachtes **Tiramisu**
- Crème brûlée** mit Rohrzucker karamellisiert an einer Fruchtsauce
- Apfelscheiben in Bierteig** gebacken auf Vanillesauce oder Vanilleeis
- Karamellierter **Kaiserschmarrn** mit Apfelkompott
- Eierpfannkuchen** mit süßem Preiselbeerschmand

## Als krönender Abschluss

**Ihrer Gastlichkeit** ( nur bei Bestuhlungsvariante 2)

## Schokoladen-Brunnen

Ein stetiger Schokoladenfluss, der Ihre Gäste schnell zu Obst greifen lässt, um diese mit köstlicher belgischer Schokolade Ihrer Wahl zu überziehen. Lassen Sie sich diesen Genuss nicht entgehen.

mit frischem Obst	p.P.	8.90 €
mit frischem exotischem Obst	p.P.	10.90 €



## Ein Highlight nach dem Essen:

- Emmentaler gewürfelt mit Obst und Baguette  
pro Person 4.90 €
- Franz. Käseplatte mit Obst und Baguette  
pro Person 7.90 €

## Menükompositionen – 3 Gänge, für Sie zusammengestellt

ab 10 Personen

### Menü 1

Tomatencremesuppe mit Gin und Sahnehaube



Kalbsrollbraten mit Bandnudeln



Kaiserschmarrn mit Apfelkompott



**17.90 €**

### Menü 2

Kartoffelsamtsuppe mit gebratenem Garnelenspieß



Glacierter Schweinerücken mit frischen Pfifferlingen  
und Semmelknödel



Apfel-Zimt-Tarte mit Vanilleeis



**21.90 €**

### Menü 3

Feldsalat mit Kartoffeldressing und Croûtons



Roastbeef rosa am Stück gebraten mit Speckbohnen  
und Kartoffelgratin



Crêpe mit Ananas-Kokosfüllung



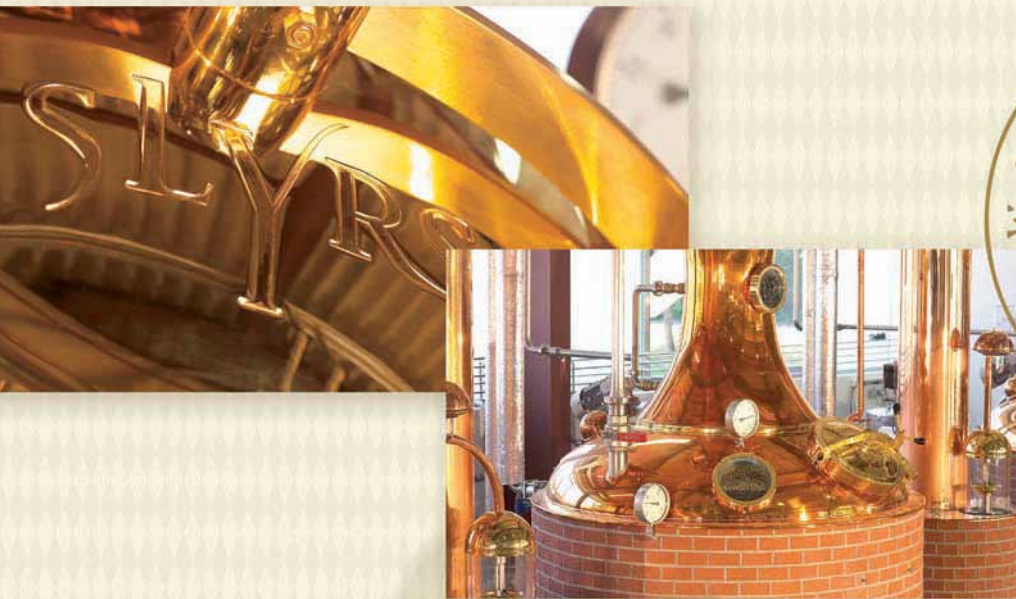
**25.90 €**

# SLYRS WHISKY DESTILLERIE

SCHLIERSEE



ERLEBEN SIE DIE ENTSTEHUNG DES  
SLYRS WHISKY MIT ALLEN SINNEN...



Sehen Sie den Glanz des Kupfers, die Halle voller Fässer,  
hören das Brodeln, das Zischen der Kessel, tasten Sie das Malz,  
das Glas mit dem flüssigen Gold, riechen Sie das Aroma  
des Brandes, den Duft des Holzes, schmecken Sie den Whisky,  
den Liqueur, die Marmeladen...

...wir freuen uns auf Ihren Besuch.



## Öffnungszeiten für Laden & Besichtigung

Montag bis Sonntag  
10.00 - 18.00 Uhr

Sonn- und Feiertage geöffnet

*Bei uns erhalten Sie auch das  
Edelbrand-Sortiment der  
LANTENHAMMER Destillerie.*

SLYRS Destillerie GmbH & Co.KG  
Bayrischzeller Straße 13  
83727 Schliersee / Ortsteil Neuhaus  
[www.slyrs.de](http://www.slyrs.de)



# Unser Getränkeangebot

## Weißweine

					Preis/€
<input type="checkbox"/>	2009	Scheurebe kabinet, Weingut Erhard, Franken	Boxbeutel	0,75 l	12,90
		Das Aroma von Litschi mit dezenter Fruchtsüße sorgt für exotische Träumereien			
<input type="checkbox"/>	2009	Weissburgunder, St.Magdalena, Südtirol	Flasche	0,75 l	13,90

## Rotweine

					Preis/€
<input type="checkbox"/>	2008	Spätburgunder trocken, Weingut Erhard, Franken	Boxbeutel	0,75 l	13,90
		Perfekt ausgereifte Trauben erfreuen als feuriger Salsatänzer den Gaumen			
<input type="checkbox"/>	2008	St. Magdalener Classico, Südtirol	Flasche	0,75 l	14,50

## Aus unserem Schatzkästchen

					Preis/€
<input type="checkbox"/>	2004	Il Falcone, Castel del monte Rivera	Flasche	3 l	150,00

## Adelholzener

Adelholzener *Classic*

					Preis/€
<input type="checkbox"/>		Gourmetwasser mit Kohlensäure oder still	Flasche	0,5 l	2,90
<input type="checkbox"/>		Gourmetwasser mit Kohlensäure oder still	Flasche	0,75 l	4,10

## Feine Spirituosen

<input type="checkbox"/>	Fränkischer Hochmoorgeist 56%	2.50 €	<input type="checkbox"/>	Nonino Optima 41%	2.70 €
<input type="checkbox"/>	2005 Slyrs Whisky 43%	4.90 €	<input type="checkbox"/>	Nonino Antica Cuvée Barrique 43%	3.90 €
<input type="checkbox"/>	Verschiedene Fränk.Obstbrände	2.30 €	<input type="checkbox"/>	Poli Grappa di Sassicaia 40 %	5.90 €

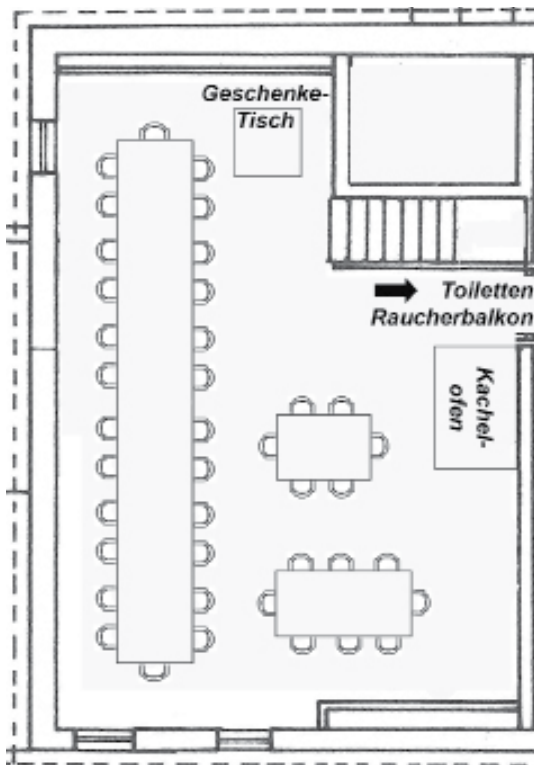


## ...und danach unsere Kaffee-Spezialitäten

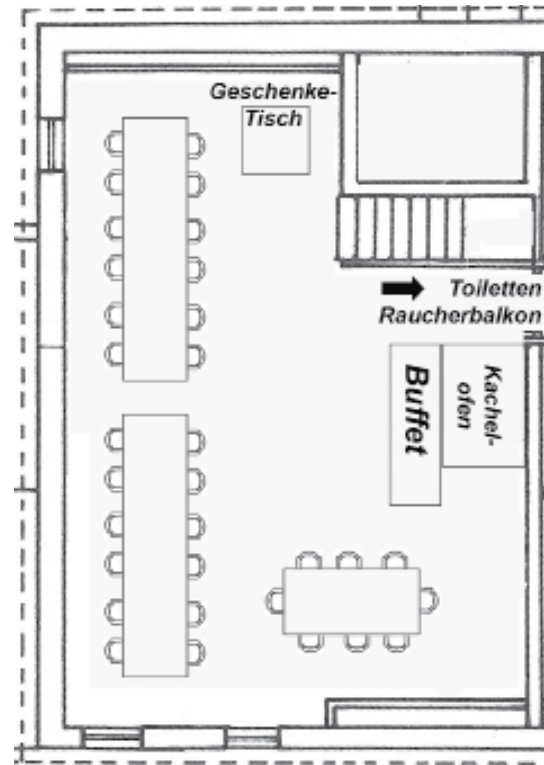
	Preis/€
Espresso	1,80
Latte Macchiato	2,60
Cappuccino mit geschäumter Milch	2,20

## Bestuhlung Kaminzimmer

Variante 1: bis zu 40 Gäste



Variante 2: bis zu 32 Gäste



# Dekorations- Beispiele

## Servietten



Bei der Tischdekoration verwenden wir hochwertige Papierservietten. Natürlich können wir Ihnen auch Stoffservietten und Tischdecken gegen Aufpreis zur Verfügung stellen.

- Elegant eingedeckt mit Stoffserviette und weißer Tischwäsche pro Person 2.90 €

## Blumenschmuck

### Gern besorgen wir Ihren Blumenschmuck.

Wir arbeiten mit der Firma Blumen Vulpius in Weißenburg zusammen.



Für das hier abgebildete Arrangement bezahlen Sie ca. 8,00 €



Für das hier abgebildete Arrangement bezahlen Sie ca. 20,00 €

# Bleiben Sie zum Kaffee ...

Möchten Sie Ihre Feier mit Kaffee & Kuchen beginnen oder abschließen und nicht auf selbst gebackene Köstlichkeiten Ihrer Familie verzichten? Das ist kein Problem für uns. Die angegebenen Preise gelten ab 10 Personen.

## Kuchen-Buffer & Kaffee eindecken

Kuchen schneiden, anrichten, Kaffeetafel vorbereiten

- Gedeck pro Person inkl. Kaffee in Kannen serviert Preis/€  
3,80



## Ganze Kuchen von der Oma gebacken

- |  | Preis/€ |  | Preis/€ |
|--|---------|--|---------|
| <input type="checkbox"/> Käse-Sahne Torte        | 24,90   | <input type="checkbox"/> Gedeckter Apfelkuchen     | 22,90   |
| <input type="checkbox"/> Schwarzwälderkirchtorte | 28,90   | <input type="checkbox"/> Käsekuchen                | 23,90   |
| <input type="checkbox"/> Schoko-Birnen Torte     | 23,90   | <input type="checkbox"/> Kirschkuchen mit Streusel | 22,90   |
| <input type="checkbox"/> Frankfurter Kranz       | 21,90   |  |         |
| <input type="checkbox"/> Schlagsahne p.P.        | 0,30    |  |         |

## Informationen für eine gelungene Veranstaltung

Sehr geehrter Gast, liebe Veranstalter,

diese **allgemeinen Geschäftsbedingungen** gelten für alle Vorbestellungen von gastronomischen Leistungen, die in unseren Räumen stattfinden. Die vorliegenden Menüvorschläge können geändert, ergänzt und reduziert werden. Gern berücksichtigen wir Ihre Vorschläge.

Eine **Änderung** der Personenzahl ist bis 2 Tage vor dem gebuchten Termin möglich. Für nicht erschienene Gäste werden 60% des Speiseangebotes in Rechnung gestellt.

Unsere Preise sind **Endpreise**, in denen die gesetzliche Mehrwertsteuer und das Bedienungsentgelt enthalten ist.

Unsere **Rechnungen** sind zahlbar ohne Abzug Nettokasse.

Feierlichkeiten von Mittwoch bis Freitag bekommen **10% Rabatt** ab 20 Vollzahler. Kinder bis 5 Jahre sind bei uns zum Essen **eingeladen**, Kinder bis 12 Jahre bekommen **50% Rabatt** auf den Menüpreis.

**Es gibt sicher noch einiges, was sich hier festlegen lässt, jedoch erscheint bei zu vielen Regelungen vieles zu bürokratisch.** Wir belassen es daher bei dieser relativ kurzen Fassung der allgemeinen Geschäftsbedingungen und vertrauen auf Sie.

*Wir danken für  
Ihre Bestellung*



