

Sehr geehrter Gast,

Sie halten unsere aktuellen Menüvorschläge in den Händen.  
Wir bieten Ihnen eine Auswahl an Speisen an, die für Ihre Festlichkeit in Frage kommen können. Gerne stellen wir Ihnen auch ein Büffet zusammen. Sie können gerne eigene Ideen oder Wünsche mit uns bei einem persönlichen Beratungstermin besprechen.

### *Aperitif*

<i>Birnenschaumwein - halbtrocken 0,1 l</i>	
<i>von der Manufaktur Jörg Geiger</i>	4,40
<i>PriSecco "Winterbirnentraum" - alkoholfrei 0,1 l</i>	
<i>von der Manufaktur Jörg Geiger</i>	3,90
<i>PriSecco rot oder weiß - alkoholfrei 0,1 l</i>	
<i>von der Manufaktur Jörg Geiger</i>	3,90
<i>Tocco-Rosso Schorle (mit Campari red) 0,25 l</i>	5,50
<i>Aperol Spritz 0,25 l</i>	5,30
<i>Hugo 0,25 l</i>	5,30
<i>Sekt 0,1 l</i>	3,70
<i>Prosecco 0,1 l</i>	3,90
<i>Kir-Royal 0,1 l</i>	3,80
<i>Sekt-Orange 0,1 l</i>	3,70
<i>Sekt mit Holunderblütensirup 0,1 l</i>	3,90
<i>Sekt mit Aperol 0,1 l</i>	3,90
<i>Campari<sup>1</sup> pur 0,1 l</i>	3,60
<i>Campari<sup>1</sup> Orange 0,1 l</i>	4,80
<i>Campari<sup>1</sup> Soda 0,1 l</i>	4,40
<i>Martini weiß 0,1 l</i>	3,40
<i>Sekt Hausmarke - Flasche</i>	20,90

*Alle Preise in Euro inkl. MwSt.*



## *Klare Suppen*

<i>Festtagssuppe (Flädle, Maultäschle, Klößle)</i>	5,20
<i>Maultäschensuppe</i>	4,90
<i>Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle</i>	4,60
<i>Rinderkraftbrühe mit Käspresknödel</i>	4,90
<i>Rinderkraftbrühe mit Kalbfleischklößchen</i>	4,90
<i>Tomatenkraftbrühe mit Basilikumklößchen</i>	5,30

## *Gebundene Suppen*

<i>Broccolicremesuppe</i>	5,20
<i>Champignoncremesuppe</i>	5,40
<i>Forellencremesuppe</i>	5,90
<i>Herzhafte Kartoffelcremesuppe</i>	5,50
<i>Kürbis-Ingwer-Cremesuppe</i>	5,90
<i>Tomatencremesuppe</i>	5,90

## *Vorspeisen*

<i>Panierte Schwarzwursträdle von der Landmetzgerei Fauser &amp; Gölz , an hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat</i>	8,90
<i>Geräucherte Forellen- und Lachsfilets mit kleinem Salatbouquet, Sahnemeerrettich und Weißbrot</i>	7,90
<i>Melone mit Schwarzwälder Schinken von der Landmetzgerei Fauser &amp; Gölz, dazu Weißbrot</i>	8,90
<i>Medaillions vom Seeteufel gebraten an rotem und schwarzem Linsengemüse mit Kräuterpesto</i>	13,90
<i>Vorspeisenteller gemischt mit Fisch, Melone-Schinken, Anti-Pasti, Tomate-Mozzarella, kleiner Blattsalat</i>	12,90
<i>Warmer Ziegenkäsetaler an Wildkräutersalat, mit Honig-Senf-Dressing und Croutons</i>	9,90



Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

## *Salate*

<i>Ackersalat mit Birnenspeckwürfel und Baguette</i>	8,50
<i>Ackersalat mit Preiselbeerdressing, Hirschschenken und Baguette</i>	8,90
<i>Bunter Blattsalat mit Croutons und Cocktailtomaten</i>	5,30
<i>Bunter Blattsalat mit Preiselbeerdressing, Kürbisjulienne und gebratenen Champignons</i>	6,90
<i>Gemischter Salatteller</i>	5,90
<i>Räucherlachs an buntem Blattsalat und Weißbrot</i>	8,90

## *Hauptgerichte*

<i>Gänsebraten mit Apfelrotkraut und Kartoffelknödel</i>	22,90
<i>Gebratenes Lachssteak auf Gemüsebeet mit Basmatireis und Würfelkartoffeln</i>	19,90
<i>Gemischter Braten vom Rind und Schwein mit Spätzle, Pommes-Frites und Kroketten</i>	13,90
<i>Hirschrückensteaks an Brocoligemüse, dazu Haselnusschupfnudeln und Pommes-Macaire</i>	24,90
<i>Kalbsrahmbraten mit Nudeln und Herzoginkartoffeln</i>	16,90
<i>Maispouardenbrust auf mediterranem Gemüse, mit Rosmarinkartoffeln und Bandnudeln</i>	15,90
<i>Geschmorte Ochsenbäckle in Trollingersoße mit Spätzle, Kroketten und Wurzelgemüse</i>	19,90
<i>Rehbraten mit Spätzle, Kroketten, dazu Apfelrotkraut und Preiselbeerpfersich</i>	20,90
<i>Rinderbraten "Burgunder Art" mit Kräuterspätzle, Semmelknödel und Wurzelgemüse</i>	16,90
<i>Schweine- und Rinderfilets mit Spätzle, Kroketten und Pommes-Frites</i>	20,90
<i>Kalbsrückensteak mit Gemüse, Bandnudeln und Herzoginkartoffeln</i>	25,90
<i>Mediterraner Wildschweinbraten aus der Keule, mit Speckrosenkohl und Haselnußchupfnudeln</i>	18,90



*Alle Preise in Euro inkl. MwSt.*

## **Dessert**

<i>Hausgemachte Tiramisu an Himbeerspiegel</i>	8,90
<i>Apfelstrudel mit Bourbon-Vanilleeis und Sahne</i>	5,90
<i>Bourbon-Vanilleeis mit heissen Himbeeren/ Sauerkirschen und Sahne</i>	6,60
<i>Eisbüffet mit frischen Früchten garniert. Pro Person</i>	9,90
<i>Gebäckene Apfelküchle mit Bourbon-Vanilleeis und Sahne</i>	6,60
<i>Lauwarme Zimtzwetschgen mit Bourbon-Vanilleeis und Sahne</i>	6,90
<i>Warmer Schokoladenkuchen mit weichem Kern dazu Orangenfilets und 1 Kugel Eis nach Wahl</i>	9,30
<i>Zweierlei Mousse von der Schokolade, mit frischen Früchten garniert</i>	8,90
<i>Crème Brûlée mit Waldbeeren im Glas serviert</i>	4,90
<i>Biskuittörtchen mit Vanilleemousse und Waldbeeren gefüllt, dazu Birnensorbet</i>	7,90

## **Sonstiges**

<i>Menükarten Schreibservice, pauschal egal welche Anzahl</i>	15,00
<i>Nachtzuschlag ab 1.00 Uhr, pro angefangener Stunde</i>	30,00

*Alle Preise in Euro inkl. MwSt.*



## *Allgemeine Geschäftsbedingungen der Waldeck Moll GmbH*

*Zahlungsbedingungen: Alle Rechnungen sind zahlbar innerhalb von 10 Tagen ohne Abzüge. Bei Zahlungsverzug ist die Waldeck Moll GmbH berechtigt, ab 30 Tagen nach Rechnungsstellung eine Mahngebühr von 1% der Rechnungssumme zu verlangen. Ab einem zu erwarteten Auftragswert von mind. 2.500,00 €, beträgt die Anzahlung 50% des Auftragswertes, der Restbetrag wird nach Erhalt der Rechnung fällig.*

*Die Anzahlung muss bis spätestens 30 Tage vor dem Veranstaltungstermin auf unserem Bankkonto eingegangen sein, ansonsten behalten wir uns ein Rücktrittrecht vom Vertrag vor.*

*Bankverbindung Waldeck Moll GmbH:*

*VR Bank Hohenneuffen-Teck eG*

*IBAN: DE39 6126 1339 0120 2310 00*

*BIC: GENODES1HON*

*Abweichende Regelungen bedürfen der Schriftform.*

*Bei der Rechnungserstellung, wird die vom Kunden bis spätestens 3 Tage vor dem Veranstaltungstermin mitgeteilte Personenzahl in Rechnung gestellt. Erhöht sich die Personenzahl nach diesem Termin, stellen wir die tatsächliche Teilnehmerzahl in Rechnung. Falls der Auftraggeber nicht gleichzeitig auch Veranstalter ist, haftet er uns gegenüber als Gesamtschuldner.*

*Kündigung/Stornierung: Werden die vereinbarten Leistungen, gleich aus welchem Grund, bis 30 Tage vor Veranstaltung storniert, behält die Waldeck Moll GmbH sich die Geltendmachung einer Entschädigung in Höhe von 10% der vereinbarten Vergütung vor.*

*Im Falle von späteren Stornierungen gilt:*

*bis 14 Tage vor Veranstaltungstermin 25% der Vergütung*

*bis 7 Tage vor Veranstaltungstermin 50% der Vergütung*

*bis 3 Tage vor Veranstaltungstermin 75% der Vergütung*

*danach 100% der Vergütung.*

*Die Stornokosten sind auch fällig nach einer mündlich erhaltenen Auftragsbestätigung.*

*Das Recht zur Kündigung aus wichtigem Grund bleibt für beide Vertragsparteien unberührt. Voraussetzung ist jedoch, dass zuvor eine entsprechende schriftliche Aufforderung zur Beseitigung des wichtigen Grundes in angemessener Frist erfolgt und die Frist fruchtlos verstrichen ist. Im Falle der Kündigung aus wichtigem Grund durch die Waldeck Moll GmbH, hat der Kunde keinen Anspruch auf Schadensersatz.*

*Alle genannten Preise sind unverbindlich und verlieren bei Erscheinen neuer Vorschläge ihre Gültigkeit. (Stand Oktober 2021)*

*Höhenrestaurant Café Waldeck - Waldeck Moll GmbH - Geschäftsführer: Andreas Moll und Markus Moll  
Vorderbergstraße 25 - 73101 Aichelberg  
Tel. 07164 2493 - Fax 07164 14236 - info@waldeck-aichelberg.de*

