

Menüs und mehr Info für Ihr Fest

Stand 2025/26



Lieber Guest,

vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Haus.

Auf den folgenden Seiten informieren wir Sie über die vielfältigen Möglichkeiten, die unser Haus Ihnen bietet und die Ihre Veranstaltung zu einem vollen Erfolg werden lassen.

Gerne unterstützen wir Sie kompetent bei der Planung und Durchführung Ihres Events oder Ihrer privaten Festlichkeit.

Sie als unser Guest verdienen den besten Service, den wir Ihnen bieten können.

Unser Haus bietet Ihnen die Möglichkeit Feierlichkeiten bis zu 60 Personen abzuhalten.

AUSERHALB DER REGULÄREN ÖFFNUNGSZEITEN!

Gerne bewirten wir Sie auch außerhalb unserer Öffnungszeiten bei Reservierung. Der Mindestumsatz beträgt hier 500€ Umsatz in fünf Stunden. Sollten Sie nachmittags Kaffeegesellschaft anmelden beträgt der Mindest-Umsatz für 2,5 Std. 250€ damit wir wirtschaftlich arbeiten können.

Einzelne reservierte Plätze, können bis 24 Std. vorher storniert werden. Ab dann beträgt die Stornogebühr 20€, an Weihnachten und Silvester 40€.

Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste bald bei uns begrüßen zu dürfen und sagen schon heute: ***Herzlich willkommen!***

Ihr

Gasthof Lindenmeir,

Iris Lindenmeir



*Kein Genuss ist vergänglich,
denn die Erinnerung bleibt.*

Aperitif

Hier bieten wir Ihnen ganz nach Wunsch, eine reichhaltige Palette in unserem Restaurant zur Auswahl an.

*Hierzu empfehlen wir Ihnen gerne
für den ersten Hunger kleine Leckereien:*

Finger Food

Unsere Schwäbchen, kleine Gläschen köstlich gefüllt

Chefin's Empfehlung, Fingerfood ohne klebrige Finger

Unsere Klassiker regional & Bio

	Preise je Glas
Salatschwäbchen, Rohkostsalate mit Kartoffelsalat	5,80 €
Maultaschen mit Schmälzzwiebeln und Kartoffelsalat	5,80 €
Knödel mit Steinpilz und Pilzragout	5,80 €
Linsen, Spätzle Wienerle	5,80 €
Käsespätzle mit Röstzwiebeln	5,50 €
Schnitzelstreifen paniert auf Rohkost und Kartoffelsalat	7,50 €
Rehragout mit Spätzle	8,80 €
Rindergeschnetzeltes in Pfefferrahm auf Reis	7,80 €
Herrlinger Forellenfilet auf mediterranem Gemüse	7,80 €
Veganes Linsencurry	5,50 €
Dessertkreationen wie kleinen Panna Cotta oder Mousse	5,50 €

Empfehlung der Chefin 3-4 Gläser pro Person

(Bitte beachten Sie die Mindestbestellmenge von 10 Gläschen pro Sorte)

Empfehlungen aus der Küche

Menü1

Doppelte Rinderkraftbrühe mit Brät-, Grießknödeln, Maultasche & Backspätzle

Filetteller „Lindenmeir“

Medaillons vom Landschwein und Bio-Rind
in Rahmsauce

mit Dinkel-Spätzle, Kroketten & Buttergemüse oder Salat

Himbeertraum (leichte Joghurt-Quark-Creme mit Baiser & Himbeeren)

€ 43,00 /p.P.

Menü 2 vegan

Blattsalate mit Knusperbrot & Tomatenwürfeln in Balsamicodressing

Gefüllte Paprika auf lauwarmen Alblinsensalat & Baguette

Gemüsecurry mit Bio-Reis

rote Grütze mit Kokossauce

€ 39,50 /p.P.

Menü 3 vegetarisch

Buntes Vorspeisenallerlei mit Blattsalat, Knoblauchcrustini mit Tomatenwürfel,
gegrilltes Gemüse

Schafskäse in Olivenöl aus dem Backofen auf Tomaten, Knoblauch,
Zucchini Paprika- Gemüse
Thymiankartoffeln

Kleiner Knödel gefüllt mit Nougat auf Erdbeersauce

€ 36,50 /p.P.

Schwäbisches Menü 4

Salatbuffet 5erlei

Maultaschensuppe

Schmorbraten vom Landschwein & Bio-Rind mit Butterspätzle
& Gemüse der Saison

Apfelküchle mit Vanilleeis

€ 35,00 /p.P.

Fisch-Menü 5

Miesmuscheln im Kräutersud

Feldsalat mit Speckcroutons im Himbeer dressing

Gegrilltes Fischfilet von der Herrlinger Fischzucht
mit Pilzen in Knoblauchöl geschwenkt & Rosmarinkartoffeln

Zitronenmousse

42,00€

**Zur Spargelsaison empfehlen wir frischen Spargel
vom Hof Mall in Schwörzkirch**
zum Menü dazu!
Pro Person extra Beilage 7€

*Fragen Sie uns gerne nach Saisonalem Menüs,
je nach Jahreszeit gibt es ja allerlei Schmankerl.*

*Zusätzlich bieten wir Ihnen gerne die Möglichkeit,
Ihren Hauptgang aus folgenden Komponenten
selbst zusammen zu stellen:*

Medaillons vom Landschwein in Rahmsauce € 13,50

*

saftiger Braten vom Land-Schwein € 10,50

*

Paniertes Schnitzel vom Schwein € 11,50

*

Bio-Hähnchenfiletstücke aus dem Backofen € 15,00

*

Sauerbarten vom Bio-Rind € 13,50

*

Preise je Portion

hierzu wählen Sie Ihre Beilagen:

Spätzle, Reis, Kartoffelknödel, Semmelknödel, je € 4,00

*

Kartoffelgratin, Kroketten, je € 4,50

*

frisches saisonales Gemüse, € 4,00

*

Salatbuffet (fünferlei Rohkostsalate) € 6,50

*

Portion Kartoffelsalat. € 3,50

*

Preise je Portion

Benötigen Sie Teller & Geschirr zu Ihrem Buffet und möchten es
ungespült zurückgeben, berechnen wir pro Teller 1,20
für 1 x Messer & Gabel 1.20
Dessertlöffel/Gabel je -.60

Gespült zurück berechnen wir 50% weniger.

*... oder lieber gleich ein Buffet...
gerne bieten wir Ihnen ab 20 Person in Buffetform an:*

Buffetvorschlag

„Von allem das Beste“ Regional & Bio

Vorspeisen

Räucherfischplatte mit Herrlinger Forelle & Saibling
Mediterranes Grillgemüse
Vitello Tonato (Kalbfleisch mit Thunfischsauce)
Büffelmozzarella mit Tomate
Reichhaltige Brotauswahl

Hauptgänge

Kleine Steaks vom Bio-Rind
Bio-Hähnchen im Ofen auf Gemüse & Kartoffeln mit Knoblauch geschmort
Forellenfilet auf Bratkartoffelsalat

Beilagen

Kartoffelgratin
Spätzle

Desserts

Himbeertraum
leichte Joghurtcreme mit Himbeeren & Baiser

€ 48,50 /p.P.



„Italienisches“ Buffet

Vorspeisen

Gegrilltes mediterranes Gemüse in Knoblauchöl
Vitello Tonato (Kalbfleisch mit Thunfischsauce)
Tomate Mozzarella mit Basilikum
Pesto-Nudel-Salat mit Parmesan
Ciabatta Brot

Warme Speisen

Hausgemachte Ravioli mit vegetarisch gefüllt
auf gegrillten Kirschtomaten mit Knoblauch
Piccata Milanese(zarte Schnitzel vom Landschwein in Parmesan-Eihülle)
oder orginal vom Kalb Aufpreis 5€
Gegrilltes Forellenfilets gegrillt auf mediterranem Gemüse
Kleine Kartoffeln mit Meersalz & Thymian & Gemüselasagne

Dessert

Panna Cotta mit Himbeersauce

36,50 € /p.P.

Wissenswertes aus der Küche



Sicherlich gehen Sie davon aus, dass in unserem Haus nur die Besten Zutaten verwendet werden.

Getreu nach dem Motto:
„Was oben reinkommt, kommt auch unten raus“.

Daher auch unser Versprechen an Sie:

Wir verwenden ausschließlich nur die Besten regionalen und wo immer möglich aus biologischer Aufzucht und angebaute Zutaten!!!

Damit wir Ihnen und auch unseren Ansprüchen gerecht werden können, haben wir im Folgenden noch ein paar Eckdaten zu Ihrer Veranstaltung.

Die Personenzahl Ihrer Veranstaltung, die uns 3 Tage vor Veranstaltungsbeginn mitgeteilt wird, ist Rechnungsgrundlage. Somit können Sie sicher sein, dass wir für Ihre Feierlichkeit frisch einkaufen und auch frisch gekocht wird.

Bei Bestellungen ab einem Auftragswert von 500 € berechnen wir keine Anlieferung.

Bitte informieren Sie uns, ob es bei Ihren Gästen jemand mit einer Allergie oder einer Unverträglichkeit gibt, damit wir dies entsprechend berücksichtigen können.

