

Waldgaststätte Teichtal Hainrode

Tel: 036334 / 53438 e-mail: silviogeier@aol.com

PREISE unter

Vorbehalt !

## Kalte Platten

Brutto

Aufschnittplatte -ab 5 Personen - p.P. (Schinken, Pute, Salami, Braten, gefüllte Eier) (1,2,3,4,6,11,12,C,I,J)	6,00 €
Rustikale Schlachteplatte -ab 5 Personen - p.P. (Leberwurst, fische Knackwurst, Sülze, Rotwurst) (I,J)	6,00 €
Käseplatte für 5 Personen (1,A,G)	35,50 €
Käseplatte für 10 Personen	52,50 €
Fischplatte für 5 Personen (10,11,D,K)	39,50 €
Fischplatte für 10 Personen	58,50 €
Gehacktesplatte mit Zwiebeln und Garnitur 1 kg	16,50 €

## Hausgemachte Salate in 800 g Schüsseln:

Brutto

Broccolisalat (1,3,12,C,G,J)	13,50 €
Porreesalat (1,12,C,G,J)	13,50 €
Geflügelsalat (1,12,C,G,J)	15,50 €
Schapskasalat - Tomate, Gurke, Paprika, Fetakäse ( 6,G)	14,50 €
Kartoffelsalat ( 1,3,6,C,G,J)	13,50 €
Rindfleischsalat (1,12,I,J)	14,50 €
Eiersalat mit Schinkenwürfel (1,3,6,12,C,G,J)	13,50 €
Weißkraut (1,3,12)	12,00 €
Rotkraut (12)	12,00 €
Karottensalat ( 1,3,12)	12,00 €
Blumenkohlsalat ( 12)	12,00 €
Bohnensalat (12)	12,00 €
Tomatensalat (12)	12,00 €
Gurkensalat (12)	12,00 €
Selleriesalat (12,I)	12,00 €
Farmersalat - bunter Krautsalat mit Dressing (1,3,I)	12,00 €
Nudelsalat (1,A,J)	12,00 €

## Suppen

Brutto

Kraftbrühe - Klare Brühe mit Gemüse und Ei ( C )	3,30 €
Soljanka (1,3,4,12,I,J)	3,80 €

<b>Fleischgerichte</b>	<b>Brutto</b>
<b>Grillplatte besteht aus:</b>	15,50 €
Schnitzelchen (3,50 €) (A), Hähnchenkeulen (3,80 €), Kasslerbraten (2,70 €), Krustenbraten (2,70 €), Buletten (2,80 €) (A,C)	
Gourmet-Schnitzel (A)	4,50 €
Sahneschnitzel in Pilzsoße p. Stück (6,A,G)	5,00 €
Kammsteaks mit Zwiebeln p.Stück	4,90 €
Eisbein (mit Schwarte) p.Stück	8,50 €
Grillhaxe (wenig Schwarte, mager) p.Stück	6,50 €
Schweinemedallions mit Würzfleisch + Käse überbacken p.Stück (A,G)	4,00 €
Hähnchenbrustfilet mit Tomate + Mozzarella überbacken (6,G)	3,90 €
Hähnchenbrustfilet mit Ananas + Käse überbacken (6,G)	3,90 €
Paprika-Sahne-Hähnchenfilet (6,A,G)	4,50 €
Schweinemedallions, 3 Stück in Waldpilzsoße (6,A,G)	8,50 €
Chicken Wings / 5 Stück	3,50 €
Mariniertes Hähnchenbrustfilet am Bambusspieß p. St.	1,80 €
Mariniertes Hähnchenbrustfilet am Bambusspieß 2 St.+ Chinagemüse (1,12)	4,50 €
Wildgulasch p.P. (A,F)	6,50 €
Wildbraten, 1 Scheibe mit Soße (A,F)	3,30 €
Rinderbraten, 1 Scheibe mit Soße (A,F,I,J)	3,00 €
Schweinebraten, 1 Scheiben mit Soße (A,F,I,J)	2,80 €
Gefüllte Rinderrouladen - mittlere (Mindestabnahme 8 Stück) p.St. (A,F,I,J)	8,50 €
Kesselgulasch (Schweinefleisch) p.P. (A,F)	4,90 €
Sahnegeschnetzeltes (Hähnchenfiletstreifen) p.P. (A,G,I)	4,90 €
Curryrahmgeschnetzeltes mit Ananasstück p.P. (12,A,G,I)	4,90 €
Pfannengyros mit Tzaziki p.P.(6,G)	4,90 €
Hackfleischbällchen in Jägersoße p.P.(1,12)	4,90 €
Spanferkel-Braten, gepökelt 1,5 kg - pro kg	18,50 €
Gebackene Schweinekeule, 10 bis 14 kg - pro kg	15,50 €

<b>Gemüse</b>	<b>Brutto</b>
<b>Gemüsepfanne mit sauce hollandaise (ab 8 Personen) p.P.</b> (Blumenkohl, Broccoli, bunte Karotten, Erbsen) (A)	4,50 €
Pilzpfanne (Champignons & Zwiebeln angebraten) p.P.(1,3)	3,90 €
Rahmchampignons pro Schüssel (1,3,A,G)	14,50 €
<b>Bauerngarten-Gemüsepfanne p.P.</b> (Broccoli, Kohlrabi, gelbe Karotten, Babymöhren)	4,00 €
Rotkohl pro Schüssel	13,50 €

Sauerkraut pro Schüssel 11,00 €

### **Fischgerichte**

**Brutto**

Lachsfilet auf Blattspinat p.Stück ( 1,3,A,D) 7,00 €

### **Beilagen & Aufläufe**

**Brutto**

**Gemischte Beilagenplatte (ab 8 Personen) p.P. (A,G)** 4,50 €

(gefüllte Kartoffeltaschen, Country-frites, Kartoffelkroketten)

Kartoffelkroketten / 60 Stück pro Schüssel 12,50 €

Rösti-Taler / 40 Stück pro Schüssel 13,50 €

Salzkartoffeln pro Schüssel 9,50 €

Thüringer Klöße p. Stück (1,3,L) 1,80 €

Bratkartoffeln mit Schinken und Zwiebeln p.P.(1,3) 4,00 €

Reis pro Schüssel 9,50 €

Primo-Pasta-Pfanne p.P.(A,B,C,D,F,G,I,J,N) 4,50 €

(Nudeln, Gemüse, Tomatenstückchen)

Kartoffel-Broccoli-Auflauf p.P. (6,A,G,I) 3,90 €

Nudelauf mit Gemüse p.P.(6,A,G,I) 3,90 €

### **Canapes ab 20 Stück**

**Brutto**

belegt mit: Schinken, Braten, Pute, Salami p.Stck (1,2,3,4,12,A,G) 2,25 €

belegt mit: verschiedenen Käsesorten p.Stück (1,2,12,A,G) 2,25 €

belegt mit: Lachs p.Stück (A,D,G) 2,65 €

**Halbe belegte Brötchen p.Stück (1,3,4,12,A,G)** 2,25 €

(Schinken, Pute, Salami, Braten, Käse, Gehacktes)

**Cocktails im Glas angerichtet (1,2,12,C,G,J)** 3,50 €

(z.B. Geflügel, Rindfleisch, Spargelsalat)

halbes gefülltes Ei (incl. Garnitur) (2,6;12,C,G) 1,35 €

Obstkorb (für 10 Personen) 27,50 €

geschnittene Obstplatte (für 10 Personen) 36,00 €

**Dessert im Glas** 2,50 €

(Götterspeise, Pudding, verschiedene Cremes) (1,2,6,12,A,C,G)

Buttertier oder Butterrose 250g (6,G) 4,80 €

Brotkorb (3 Sorten Brot und je 2 Partybrötchen) p.P. (A) 2,50 €

<b>Geschirrausleih</b>	<b>Brutto</b>
Menüteller, Messer, Gabel p.Gedeck	0,80 €
Anlegebesteck, Leihgebühr	10,00 €
Abholung des Geschirrs nach Vereinbarung	10 - 50,00 €
<b>Reinigung auf Wunsch reinigen wir Ihr Geschirr gegen Gebühr</b>	
pro Warmhaltebehälter	12,50 €
pro Gedeck	1,50 €

### **Aufstellung eines kalt / warmen Buffet für 15 Personen a 21,50 €**

Schinken-Bratenplatte, Käseplatte, Gehacktes,  
 3 verschiedene Salate, Butter, 12 Dessert, Obstkorb, Brotkorb  
 15 x kleine Schnitzel, 10 x Krustenbraten, 10 x Kasslerbraten,  
 8 x Hähnchenkeulen, 8 x Kesselgulasch, Sauerkraut, Pilzpfanne

**Zusätzliche Warmanteile sind gegen Aufpreis erhältlich.**

### **Aufstellung eines kalt / warmen Buffet ab 20 Personen a 23,50 €**

Schinken-Bratenplatte, Käseplatte, Gehacktes,  
 3 verschiedene Salate, Butter, Dessert, Obstkorb, Brotkorb  
 kleine Schnitzel, kleine Steaks + Zwiebeln, Kesselgulasch,  
 Hähnchenbrust mit Ananas & Käse, Spanferkelkeule, Sauerkraut,  
 Pilzpfanne, Kartoffelkroketten, Kartoffel-Broccoli-Auflauf

**Zusätzliche Warmanteile sind gegen Aufpreis erhältlich.**

### **Zusatzstoffe**

1-Konservierungsstoffe, 2-Farbstoffe, 3-Antioxidationsmittel, 4-Geschmacksverstärker, 5-Phoshat  
 6-Milcheiweiß, 7-Geschwefelt, 11-Süßungsmittel, 12-mit einer Zuckerart und Süßungsmittel

### **Allergene**

A-Glutenhaltige Getreide, B-Krebstiere, C-Ei, D-Fisch, E-Erdnüsse, F-Sojabohnen, G-Milch

H-Schalenfrüchte, I-Sellerie, J-Senf, K-Sesamsamen, L-Schwefeldioxid / Sulfite, M-Lupinen, N-Weichtiere

