

Preisliste - AUSSER HAUS

Waldgaststätte Teichtal Hainrode

Tel: 036334 / 53438

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)	4,50 €
Rustikale Schlachteplatte-ab 5 Personen - p.P. (Leberwurst, fische Knackwurst, Sülze, Rotwurst) (I,J)	4,50 €
Käseplatte für 5 Personen (1,A,G)	26,50 €
Käseplatte für 10 Personen	42,50 €
Fischplatte für 5 Personen (10,11,D,K)	29,50 €
Fischplatte für 10 Personen	45,00 €
Gehacktesplatte mit Zwiebeln und Garnitur 1 kg	10,50 €

Hausgemachte Salate in 800 g Schüsseln:	Brutto
Broccolisalat (1,3,12,C,G,J)	11,00 €
Porreesalat (1,12,C,G,J)	11,00 €
Geflügelsalat (1,12,C,G,J)	11,00 €
Schapskasalat - Tomate, Gurke, Paprika, Fetakäse (6,G)	11,00 €
Kartoffelsalat (1,3,6,C,G,J)	11,00 €
Rindfleischsalat (1,12,I,J)	11,00 €
Eiersalat mit Schinkenwürfel (1,3,6,12,C,G,J)	11,00 €
Weißkraut (1,3,12)	9,90 €
Rotkraut (12)	9,90 €
Karottensalat (1,3,12)	9,90 €
Blumenkohlsalat (12)	9,90 €
Bohnensalat (12)	9,90 €
Tomatensalat (12)	9,90 €
Gurkensalat (12)	9,90 €
Selleriesalat (12,I)	9,90 €
Farmersalat - bunter Krautsalat mit Dressing (1,3,I)	9,90 €
Nudelsalat (1,A,J)	9,90 €

Suppen	Brutto
Kraftbrühe - Klare Brühe mit Gemüse und Ei (C)	2,40 €
Soljanka (1,3,4,12,I,J)	2,80 €

Fleischgerichte	Brutto
------------------------	---------------

Grillplatte besteht aus:	8,80 €
Schnitzelchen (2,10 €) (A), Hähnchenkeulen (2,30 €), Kasslerbraten (1,50 €), Krustenbraten (1,50 €), Buletten (1,40 €) (A,C)	
Gourmet-Schnitzel	3,00 €
Sahneschnitzel in Pilzsoße p. Stück (6,A,G)	3,50 €
Kammsteaks mit Zwiebeln p.Stück	3,80 €
Eisbein (mit Schwarte) p.Stück	5,50 €
Grillhaxe (wenig Schwarte, mager) p.Stück	4,50 €
Schweinemedallions mit Würzfleisch + Käse überbacken p.Stück (A,G)	2,90 €
Hähnchenbrustfilet mit Tomate + Mozzarella überbacken (6,G)	2,80 €
Hähnchenbrustfilet mit Ananas + Käse überbacken (6,G)	2,80 €
Paprika-Sahne-Hähnchenfilet (6,A,G)	3,00 €
Schweinemedallions, 3 Stück in Waldpilzsoße (6,A,G)	5,50 €
Chicken Wings / 5 Stück	2,90 €
Mariniertes Hähnchenbrustfilet am Bambusspieß p. St.	1,20 €
Mariniertes Hähnchenbrustfilet am Bambusspieß 2 St.+ Chinagemüse (1,12)	3,30 €
Wildbraten, 3 Scheiben mit Soße (A,F)	6,50 €
Wildgulasch p.P. (A,F)	5,00 €
Schweinebraten, 2 Scheiben mit Soße (A,F,I,J)	3,80 €
Rinderbraten, 2 Scheiben mit Soße (A,F,I,J)	4,50 €
Kleine gefüllte Rinderrouladen (Mindestabnahme 8 Stück) p.St. (A,F,I,J)	5,50 €
Kesselgulasch (Schweinefleisch) p.P. (A,F)	3,80 €
Sahnegeschnetzeltes (Hähnchenfiletstreifen) p.P. (A,G,I)	3,50 €
Curryrahmgescnetzeltes mit Ananasstück p.P. (12,A,G,I)	3,50 €
Pfannengyros mit Tzaziki p.P.(6,G)	3,80 €
Hackfleischbällchen in Jägersoße p.P.(1,12)	3,50 €
Spanferkelkeule, gepökelt 2 bis 4 kg - pro kg	14,50 €
Gebackene Schweinekeule, 10 bis 14 kg - pro kg	10,00 €
Spanferkel in 2 Teile (kleinstes Schwein ca 15 kg) pro kg	11,50 €

Gemüse

Brutto

Gemüsepfanne mit sauce hollandaise (ab 8 Personen) p.P. (Blumenkohl, Broccoli, bunte Karotten, Erbsen) (A)	4,00 €
Pilzpfanne (Champignons & Schinken & Zwiebeln angebraten) p.P.(1,3)	3,20 €
Rahmchampignons pro Schüssel (1,3,A,G)	9,50 €
Bauerngarten-Gemüsepfanne p.P. (Broccoli, Kohlrabi, gelbe Karotten, Babymöhren)	3,60 €
Rotkohl pro Schüssel	8,50 €

Sauerkraut pro Schüssel 8,50 €

Fischgerichte

Brutto

Lachsfilet auf Blattspinat p.Stück (1,3,A,D) 5,50 €

Gebratenes Seelachsfilet auf mediterranen Grillgemüse (A,D) 5,50 €

Beilagen & Aufläufe

Brutto

Gemischte Beilagenplatte (ab 8 Personen) p.P. (A,G) 3,80 €

(gefüllte Kartoffeltaschen, Country-frites, Kartoffelkroketten)

Kartoffelkroketten / 60 Stück pro Schüssel 8,80 €

Rösti-Taler / 40 Stück pro Schüssel 8,80 €

Salzkartoffeln pro Schüssel 8,00 €

Thüringer Klöße p. Stück (1,3,L) 0,90 €

Bratkartoffeln mit Schinken und Zwiebeln p.P.(1,3) 3,20 €

Reis pro Schüssel 8,00 €

Primo-Pasta-Pfanne p.P.(A,B,C,D,F,G,I,J,N) 3,80 €

(Nudeln, Gemüse, Tomatenstückchen, Hähnchenfleisch)

Kartoffel-Broccoli-Auflauf p.P. (6,A,G,I) 3,50 €

Nudelaufbau mit Gemüse p.P.(6,A,G,I) 3,50 €

Canapes ab 20 Stück

Brutto

belegt mit: Schinken, Braten, Pute, Salami p.Stück(1,2,3,4,12,A,G) 1,90 €

belegt mit: verschiedenen Käsesorten p.Stück(1,2,12,A,G) 1,90 €

belegt mit: Lachs p.Stück (A,D,G) 2,40 €

Halbe belegte Brötchen p.Stück (1,3,4,12,A,G) 1,80 €

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

Cocktails im Glas angerichtet (1,2,12,C,G,J) 3,20 €

(z.B. Geflügel, Krabben, Rindfleisch, Spargelsalat)

Tomaten-Mozzarella-Platte (6;G) 14,50 €

halbes gefülltes Ei (incl. Garnitur) (2,6;12,C,G) 0,90 €

Obstkorb (für 10 Personen) 26,50 €

geschnittene Obstplatte (für 10 Personen) 36,00 €

Dessert im Glas 1,90 €

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

Buttertier oder Butterrose 250g (6,G) 3,80 €

Brotkorb (3 Sorten Brot und je 2 Partybrötchen) p.P.(A) 2,00 €

Geschirrausleih	Brutto
Menüteller, Messer, Gabel p.Gedeck	0,80 €
Anlegebesteck, Leihgebühr	10,00 €
Abholung des Geschirrs nach Vereinbarung	10 - 30,00 €
Reinigung auf Wunsch reinigen wir Ihr Geschirr gegen Gebühr	
pro Warmhaltebehälter	8,00 €
pro Gedeck	0,80 €

Aufstellung eines kalt / warmen Buffet für 15 Personen a 18,50 €

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 21,50 €

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