



## LAUPHEIMERS FESTSTADL

### IHR TRAUMHAFTES EVENT BEI UNS IM FESTSTADL!

Sie suchen die perfekte Location für Ihr Event mit 100 bis 500 Personen? Unser Feststadl garantiert ein unvergessliches Erlebnis, sei es eine Hochzeitsfeier, ein Geburtstag, ein Firmenevent oder ähnliches. Bei uns wurden bereits zahlreiche Feste gefeiert und Erinnerungen geschaffen. Unser erfahrenes Team steht Ihnen gerne zur Verfügung und berät Sie ausführlich bei der Planung Ihres großen Tages. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

*Familie Martin Laupheimer mit Team*

Besuchen Sie uns gern auch online auf  
[www.laupheimer.de](http://www.laupheimer.de)



**LAUPHEIMER**  
BRAUEREIGASTHOF·HOTEL

## SCHNITZEL- & KARTOFFELWOCHEN

FAMILIE LAUPHEIMER MIT TEAM WÜNSCHT IHNEN EINEN  
GUTEN APPETIT UND EINEN ANGENEHMEN AUFENTHALT

| SUPPEN                                                                                                                |      | VEGAN & VEGETARISCH                                                             |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|---------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <i>Flädlesuppe</i><br>mit Schnittlauch                                                                                | 6,80 | <i>Sesam-Tagliatelle</i><br>mit Brokkoli & geröstetem Knoblauch                 | 18,50 |
| <i>Kraftbrühe</i><br>mit Brätstrudel                                                                                  | 7,50 | <i>wahlweise mit</i><br><i>+ Planted Beef Steak (vegan)</i>                     | 27,50 |
| <i>Kürbiscrèmesuppe</i><br>mit Kürbiskernen, Croûtons & Kürbiskernöl                                                  | 7,00 | <i>+ Planted Chicken (vegan)</i>                                                | 21,00 |
|                                                                                                                       |      | <i>Hausgemachte Kässpätzle</i><br>mit Röstzwiebeln & gemischten Blattsalaten    | 17,80 |
|                                                                                                                       |      | <i>Laupheimers Kartoffeltaler</i><br>mit Grillgemüse, Kräuterdip & Salatbouquet | 18,80 |
| VORSPEISEN & SALATE                                                                                                   |      |                                                                                 |       |
| <i>Gemischter Salatteller der Saison</i><br>mit Baguette                                                              |      |                                                                                 | 8,50  |
| <i>Fitness-Salat</i><br>Gemischte Salate mit Champignons, gebratenen Hähnchenbruststreifen & Cocktailsauce            |      |                                                                                 | 18,50 |
| <i>Garnelen vom Grill</i><br>mit Oliven, Kräutern, gemischten Blattsalaten & Baguette                                 |      |                                                                                 | 19,80 |
| <i>als Hauptgang</i>                                                                                                  |      |                                                                                 | 26,80 |
| <i>Rindercarpaccio</i><br>mit hausgemachter Trüffelmayonnaise, Rucola & Parmesanspänen                                |      |                                                                                 | 14,80 |
| FISCH & WILD                                                                                                          |      |                                                                                 |       |
| <i>Kross gebratenes Kap-Seehechtfilet</i><br>mit Pesto, auf Grillgemüse & Rosmarinkartoffeln                          |      |                                                                                 | 26,80 |
| <i>Gegrilltes Lachssteak unter Wasabi-Panko-Kruste</i><br>mit Brokkoli, geröstetem Knoblauch & Sesam-Tagliatelle      |      |                                                                                 | 28,80 |
| <i>Rosa gebratene Rehmedaillons</i><br>an Wacholderrahmsauce mit buntem Gemüse, Tagliatelle & Preiselbeeren           |      |                                                                                 | 29,80 |
| <i>Rehragoût aus hiesigen Wäldern</i><br>mit Semmelknödeln, Champignons & Preiselbeeren                               |      |                                                                                 | 23,80 |
| <i>Zweierlei vom Reh</i><br>Rehragoût und rosa gebratenes Rehmedaillon mit Semmelknödeln, Champignons & Preiselbeeren |      |                                                                                 | 27,80 |

UNSER WILD KOMMT AUSSCHLIESSLICH AUS HIESIGEN WÄLDERN.

| LAUPHEIMER KLASSIKER                                                                                                   |       | SCHNITZEL- & KARTOFFELWOCHEN                                                                                                 |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <i>Günzer Topf</i><br>Gebratenes Schweinefilet mit Rahmsauce, Champignons, Gemüsegarnitur & Spätzle                    | 23,80 | <i>Schnitzel Wiener Art</i><br>mit Kartoffel-Gurken-Salat                                                                    | 19,80 |
| <i>Hausgemachte Fleischpflanzerl</i><br>mit Bratenjus & Kartoffel-Gurken-Salat                                         | 16,50 | <i>Bierfahrschnitzel</i> (unser Renner)<br>Gefülltes Schnitzel vom Schweinerücken mit Preiselbeeren & Pommes frites          | 22,80 |
| <i>Gebratene Kalbsleberscheiben</i><br>mit Röstzwiebeln, Kartoffelpüree & karamellisierten Apfelspalten                | 25,50 | <i>Paprikaspieß</i><br>Kleine Schnitzel von der Hähnchenbrust am Spieß gebraten mit Rahmsauce, Paprikagemüse & Pommes frites | 22,00 |
| <i>Böfflamott</i> (bayerisches Nationalgericht)<br>in Rotwein gebeizter und geschmorter Rinderbraten mit Semmelknödeln | 22,80 | <i>Hamburger Schnitzel</i><br>Paniertes Schnitzel mit Spiegelei & Röstkartoffeln                                             | 21,00 |
| <i>Schwäbischer Zwiebelrostbraten</i><br>mit hausgemachten Röstzwiebeln & Kässpätzle                                   | 29,80 | <i>Feuerschnitzel vom Schweinerücken</i><br>Pikant gewürzt, mit Rösti, Sauerrahm, Kräuterbutter, Röstzwiebeln & Salatbouquet | 23,50 |
| <i>Rosa gebratenes Rinderfiletsteak</i> (220g)<br>auf Grillgemüse mit Kartoffelwedges & Sour Cream                     | 39,50 | <i>Kalbsschnitzel vom Grill</i><br>in Rahmsauce & Butterspätzle                                                              | 27,50 |

| DESSERTS                                                                                |       |                                                                                                                               |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <i>Lauwarmer Schokokuchen</i><br>mit flüssigem Kern & Blutorangensorbet                 | 9,80  | <div>Unsere Empfehlung</div> <div>Dessertwein<br/>,Volkacher‘</div> <div>Gewürztraminer</div> <div>4,50</div> <div>0,1l</div> |  |
| <i>Hausgemachter Mascarpone-Eis-Knödel</i><br>mit lauwarmer Schattenmorellen & Früchten | 9,80  |                                                                                                                               |  |
| <i>Kaiserschmarrn</i><br>mit Apfelmus                                                   | 11,50 |                                                                                                                               |  |
| <i>als Hauptgang</i>                                                                    | 15,80 |                                                                                                                               |  |
| <i>Eis mit heißen Himbeeren</i><br>Bourbon-Vanille-Eis mit Sahne & heißen Himbeeren     | 9,50  |                                                                                                                               |  |
| <i>Tagessorbet</i><br>Aufgegossen mit Laupheimer Sekt, Cuvée Brut                       | 6,20  |                                                                                                                               |  |

Natürlich nehmen wir Rücksicht auf Unverträglichkeiten. Geben Sie unserem Servicepersonal einfach einen Hinweis und wir kümmern uns darum. Gerne reichen wir auf Wunsch unsere Allergenspezialkarte, die all unsere Gerichte gemäß der Verordnung EU Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25.10.2011 auszeichnet. | Inklusivpreise in Euro