



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



LAUPHEIMER
BRAUEREIGASTHOF · HOTEL

SCHNITZEL- & KARTOFFELWOCHEN

Besuchen Sie uns gern auch online auf
www.laupheimer.de

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

SUPPEN		VEGAN & VEGETARISCH	
Flädlesuppe mit Schnittlauch	6,80	Sesam-Tagliatelle mit Brokkoli & geröstetem Knoblauch	18,50
Kraftbrühe mit Brätstrudel	7,50	Kürbis-Gnocchi mit cremiger Burrata, Cashewcrumble & frischen Granatapfelkernen	19,80
Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernen, Croûtons & Kürbiskernöl	7,80	Hausgemachte Kässpätzle mit Röstzwiebeln & gemischten Blattsalaten	17,80
		Laupheimers Kartoffeltaler mit Grillgemüse, Kräuterdip & Salatbouquet	19,50
VORSPEISEN & SALATE			
Gemischter Salatteller der Saison mit Baguette			8,50
Fitnesssalat Gemischte Salate mit Champignons, gebratenen Hähnchenbruststreifen & Cocktailsauce			18,80
Garnelen vom Grill mit Oliven, Kräutern, gemischten Blattsalaten & Baguette			19,80
als Hauptgang			29,00
Rindercarpaccio mit hausgemachter Trüffelmayonnaise, Rucola & Parmesanspänen			14,80
Rote-Bete-Carpaccio fein mariniert, mit Ziegenkäsecrème, Cashewcrumble & frischen Granatapfelkernen			13,80
FISCH & WILD			
Kross gebratenes Kap-Seehechtfilet mit Pesto, auf Grillgemüse & Rosmarinkartoffeln			26,80
Gegrilltes Lachssteak unter Wasabi-Panko-Kruste mit Brokkoli, geröstetem Knoblauch & Sesam-Tagliatelle			28,80
Rosa gebratene Rehmedaillons an Wacholderrahmsauce mit buntem Gemüse, Tagliatelle & Preiselbeeren			29,80
Rehragoût aus hiesigen Wäldern mit Semmelknödeln, Champignons & Preiselbeeren			23,80
Zweierlei vom Reh Rehragoût und rosa gebratenes Rehmedaillon mit Semmelknödeln, Champignons & Preiselbeeren			27,80

UNSER WILD KOMMT AUSSCHLIESSLICH AUS HIESIGEN WÄLDERN.

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

Lauwarmer Schokokuchen mit flüssigem Kern, Tagessorbet & Beerengarnitur	9,80	Unsere Empfehlung Dessertwein ‚Eschendorfer Lump‘ 4,50 0,1l
Hausgemachter Mascarpone-Eis-Knödel mit lauwarmen Schattenmorellen & Früchten	9,80	
Kaiserschmarrn mit Apfelmus	11,80	
als Hauptgang	16,50	
Eis mit heißen Himbeeren Bourbon-Vanille-Eis mit Sahne & heißen Himbeeren	9,50	
Tagessorbet Aufgegossen mit Laupheimer Sekt, Cuvée Brut	6,20	
Tiramisu-Affogato	6,80	

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