Gasthaus
Zum Türmle

Unsere Menüvorschläge

Lieber Gast,

vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Haus
und Ihr Vertrauen in unsere Leistungen.

Für ein Gelingen Ihrer Feier ist eine gute Vorbereitung selbstverständlich. Ihre Wünsche, Ideen und Vorstellungen möchten wir mit unseren Möglichkeiten, Anregungen und unserer langen Erfahrung zusammenbringen.

Für Ihre Feier haben wir, auf den nächsten Seiten
MENÜVORSCHLÄGE aufgeführt.

Bis 20 Personen ist auch eine „kleine Speisekarte“ möglich. Bitte sprechen Sie uns gerne hierzu an!

Gerne stehe ich & mein Team Ihnen unter
07151 / 606363 oder **info@tuermle.de** zur Seite.

Um Ihre Vorstellungen & Wünsche zu optimieren vereinbaren Sie bitte einen Termin zu einer Menüabsprache mit mir. (Mittwoch – Freitag)

Wir freuen uns bereits heute Sie an Ihrer Feierlichkeit zu verköstigen.

Robert Lenz & das Türmle-Team

Januar 2024
Alle anderen Preise verlieren dadurch Ihre Gültigkeit.

Gasthaus
Zum Türmle

KALTE UND WARME VORSPEISEN

Kalte Vorspeisen:

Gemischter Salatteller	6,00 €
Knackige Blattsalate mit Balsamico Dressing, Champignons, Sprossen und Brotcrôutons	5,70 €
- mit gebratenem Zanderfilet	8,50 €
- mit gebratenem Feta im Zucchinimantel	8,50 €
Tomatenterrine mit Basilikum Pesto, auf buntem Salatbouquet und Parmesan	9,10 €
Knackige Blattsalate an Balsamicodressing mit Räucherlachs & Honig-Senfsoße	10,20 €

Suppen:

Schwäbische Flädlesuppe	6,60 €
Hochzeitssuppe (Flädle/Grießklößchen/Maultaschen)	8,00 €
Kräuterschaumsüppchen mit Lachsklößchen	8,50 €

alle Preise inkl. MwSt.

Gasthaus
Zum Türmle

HAUPTGERICHTE VOM GEFLÜGEL

Putenbrust mit Kräuterrahmsauce glasiertes Gemüse & hausgemachte Spätzle	24,30 €
Kross gebratene Maispoulardenbrust auf Risotto & glasiertem Gemüse	24,30 €

HAUPTGERICHTE VOM FISCH

Kross gebratenes Filet von der Lachsforelle auf glasiertem Gemüse & Salzkartoffeln	27,50 €

VEGETARISCH

Spinat-Ricotta Ravioli in Salbeibutter geschwenkt & gehobeltem Parmesan	18,00 €

HAUPTGERICHTE VOM SCHWEIN

Schweinefilet am Stück gegart, natur oder im Kräutermantel mit Rahmsoße, dazu glasiertes Gemüse & hausgemachte Spätzle	28,00 €
Krustenbraten mit Bratensoße, Semmelknödel & gemischtem Salat	21,20 €
Duette vom Schweinefilet & Rostbraten, mit zweierlei Soßen, dazu glasiertes Gemüse & hausgemachte Spätzle	33,50 €

alle Preise inkl. MwSt.

Gasthaus
Zum Türmle

HAUPTGERICHTE VOM RIND

Schmorbraten aus der Schulter, im Trollingersößle, glasiertem Gemüse & hausgemachte Spätzle	25,40 €
Rindersauerbraten mit hausgemachten Spätzle & Kartoffelsalat	25,00 €
200gr. Rumpsteak rosa gebraten, mit Bratensoße, dazu glasiertes Gemüse & hausgemachte Spätzle	34,00 €

DESSERT

Panna Cotta mit Beerencocktail	8,30 €
Leichtes Quarkmousse mit frischen Früchten	8,30 €
Helles oder dunkles Schokoladenmousse mit frischen Früchten	8,30 €
Halbflüssiges Schokoladentörtchen mit Vanilleeis & Beeren	10,80 €
Vanilleeis mit heißen Himbeeren & Sahne	8,30 €
2 Apfelringe in Zimt-Zucker mit Vanilleeis & Sahne	7,40 €
Sorbet nach Wahl auf frischen Früchten	5,50 €

alle Preise inkl. MwSt.

Gasthaus
Zum Türmle

KLASSISCHES MENÜ

Schwäbische Flädlesuppe

****

Gemischter Salatteller

****

Duett vom Schweinefilet & Rostbraten, mit
zweierlei Soßen, hausgemachten Spätzle
& glasiertem Gemüse

****

2 Apfelringe in Zimt-Zucker,
mit Vanilleeis & Sahne 51,50 €

GOURMET MENÜ

Knackige Blattsalate mit Balsamico Dressing,
Sprossen & gebratenem Zanderfilet

****

Leichtes Kräuterschaumsüppchen,
mit Lachsklößchen

****

Rumpsteak mit Burgundersoße
hausgemachte Spätzle & glasiertem Gemüse

****

Halbflüssiges Schokoladentörtchen mit Vanilleeis
& Beeren 59,50 €

alle Preise inkl. MwSt.

Gasthaus
Zum Türmle

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Servicezeiten:

Bei einer Veranstaltung, länger als 01.00 Uhr, berechnen wir Ihnen, pro Servicekraft, eine Pauschale von 30,- € / Stunde (Nachtzuschlag).

Personenzahl:

Wir bitten Sie die genaue Personenzahl, für Ihre Veranstaltung, 5 Werktage im Voraus uns durchzugeben.
Dies ist für unseren Einkauf, die Vorbereitung und Kalkulation sehr wichtig.
Häufig variiert die ursprünglich gemeldete Personenzahl bis zum Tag der Veranstaltung noch etwas. Als flexibler Partner haben wir hierfür vollstes Verständnis. Jedoch sehen wir uns als berechtigt bei einer abweichenden Personenanzahl (bis mehr als 5 Personen), den vereinbarten Menüpreis, pro weiterer fehlender Person, zu berechnen.

Raummiete:

Bei einer Personenzahl über 40 Personen fällt ***KEINE*** Raummiete für Sie an.
(ohne Terrasse)

Gerne können Sie auch unter 40 Personen unsere Räumlichkeit (ohne Terrasse) für sich alleine mieten:

Pauschalbetrag Mittwoch –Samstag	900,00 €
Pauschalbetrag Sonn- & Feiertage	1400,00 €

Sonstige Kosten:

- Pauschalbetrag für Vorbereitungen, Tischwäsche/Tischdecke, Kerzen, etc.: 25,00 €
- Nachservice wird je nach Menge zusätzlich berechnet.

Robert Lenz & das Türmle-Team

E-Mail: info@tuermle.de
Web: www.tuermle.de
Tel.: 07151 / 60 63 63