Reservierung & Speisenauswahl
ab 20 Personen

Jeder weiß das man an solchen Tagen an andere und wichtigere Dinge denkt, deswegen arrangieren wir gerne alles für dieses Zusammentreffen.

Bei der Wahl einer Vorspeise/Suppe empfehlen wir Ihnen diese für **alle Gäste einheitlich** zu bestellen, um längere Wartezeiten auf das Hauptgericht zu vermeiden.
Auch bei der Auswahl der verschiedenen Hauptgerichte und Desserts sind wir Ihnen sehr gerne behilflich. Natürlich können Sie auch aus unserer **aktuellen Tageskarte** wählen.

Um einen reibungslosen Ablauf Ihrer Veranstaltung zu gewährleisten, bitten wir ab **20 Personen** um die Auswahl einer **kleinen Karte**, sowie die ungefähre Angabe/Zeit der Dauer Ihrer Reservierung zur Mittagszeit.
Ab 20 Personen ist eine Speisenauswahl a la carte nicht mehr möglich.

Allgemeine wichtige Bedingungen für Ihre Reservierung

Liebe Gäste,
für die reservierten Plätze, **inklusiv Menükarten, weiße Tischdecken und neuen Kerzen,** berechnen wir **2,00 € pro bestellter Person und Platz.**

Falls Sie normal eingedeckte Tische wünschen, berechnen wir für die Erstellung der Menükarte **pauschal 20,00 €**

Es ist uns bekannt, dass die Anzahl der Personen oft schwer im Voraus zu planen ist. Unser Restaurant hat dadurch bei Nichterscheinen der Gäste einen erheblichen Umsatzausfall. Es ist uns dann nicht mehr möglich, die Plätze anderweitig zu vergeben. Bitte beachten Sie auch die uns entstandenen Kosten für den Personal- und Wareneinsatz.

Sollte sich die Anzahl der von Ihnen reservierten Plätze am Veranstaltungstag um mehr als 10 Personen verringern, berechnen wir für jede weitere fehlende Person eine Pauschale von 5,00 € für Getränke und 10,00 € für Speisen.
Die bis spätestens 1 Tag vorher gemeldete Personenanzahl gilt als verbindlich.

Datum: **Unterschrift:**

Vorab auf dem Tisch

Verschiedene Baguettesorten mit Landbutter

p.P 3,50 €

Kräuterschmand und Obazda (2) im Töpferl
mit verschiedenen Baguettesorten

p.P. 5,90 €

0,75 L. Adelholzener Classic Mineralwasser oder Stilles Wasser
vorweg auf die reservierten Tische!

7,50 €

Suppen

Tafelspitzbrühe mit Einlage	7,50 €
In der Suppentasse	6,50 €
Rahmsuppe nach Saison	8,90 €
In der Suppentasse	7,90 €

Hauptspeisen vom Schwein

	€
Ofenfrischer Schweinebraten mit Kartoffelknödel und Speckkrautsalat (2,3,11)	17,90
Grillfleisch mit Pommes Frites, frischem Meerrettich und Salatgarnitur	21,50
Schwaiger Butterschnitzel "paniert" mit Pommes Frites	19,80
Cordon bleu - gebackenes Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse- dazu Bratkartoffeln	22,90
Schweinelendchen auf Rahmschwammerl mit Butterspätzle	22,90
„Schwabenteller" Schweinefilet auf Käsespätzle mit Rahmschwammerl und Röstzwiebeln	24,50

Hauptspeisen vom Kalb

Wiener Schnitzel „von der Kalbslende“ mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln	29,80
Kalbsrückenmedaillons in Calvadosrahm mit Apfelspalten und Butterspätzle	31,90
Züricher Kalbsgeschnetzeltes “von der Kalbslende“ mit Rösti	28,90

Speisen vom Rind

	€
Altmünchner Tellerfleisch mit Wurzelgemüse, Meerrettich und Kartoffelsalat (1,4)	22,90
Münchner Sauerbraten mit Brezenknödel und Blaukraut	23,90
Zwiebelrostbraten -von der Rinderlende- mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln	31,90
Rinderlendensteak „200 gr.“ mit Pommes Frites, Marktgemüse und Kräuterbutter	32,90

Die Deftigen

	€
Käsespätzle mit Röstzwiebeln und kleinem Salat	16,50
Gebackene Milzwurst mit Kartoffel-Gurkensalat (1,4)	14,90
Abgebräunter Leberkäse mit Spiegelei und Kartoffelsalat (1,4)	14,90

Gesund & Vital

Beilagensalat	4,50
Gartenfrischer Salatteller mit Strauchtomaten und Kresse	12,50
Knackige Blattsalate mit Hausdressing und frisch gehobelten Parmesanspänen	14,50
Schwaiger Schmankerlsalat mit gebratenem Putenbrustfilet, frischer Ananas und Baguette	19,80
Norwegisches Lachssteak „vom Grill“, mit bunten Salaten in Frenchdressing, dazu Baguette	26,90
Ofenkartoffel mit Putenbrustmedaillon, Schnittlauchschmand und buntem Gärtnersalat	19,80
Ofenkartoffel „Vegetarisch“ gefüllt mit Schnittlauchschmand und buntem Gärtnersalat	15,90

Brotzeiten

Portion hausgemachter Obazda mit Zwiebeln (2)	11,90
Bayerischer Wurstsalat von der Regensburger mit Essiggurke und roten Zwiebeln (7,2)	10,90
Schweizer Wurstsalat von der Regensburger mit Emmentaler, Essiggurke und roten Zwiebeln (7,2)	12,50
Kalter **Schweinebraten** mit frischem Meerrettich, Essiggurke & Butter (11,3,2)	13,90
Saure Knödel mit Zwiebeln und gerösteten Schweinebraten-Würfeln	15,50
Südtiroler Speckplatte mit frischem Kren, Essiggurke und Butter	19,50
2 Paar Wiener (2,4,7)	8,80
Münchner Weißwurst mit original Händlmaier Senf (2,4,7) Stk.	3,90

Zu den Brotzeiten servieren wir Ihnen
frische Brezen Stück 2,00 €
frisches Hausbrot 2,00 €

Bitte fragen Sie auch nach unserer aktuellen Tageskarte

1) Mit Farbstoff; 2) mit Konservierungsstoff; 3) mit Antioxidationsmittel;
4) mit Geschmacksverstärker; 5) geschwefelt; 6) geschwärzt; 7) mit Phosphat;
8) mit Milcheiweiß; 9) koffeinhaltig; 10) chininhaltig; 11) mit Süßungsmittel;
12) enthält eine Phenylalaninquelle; 13) gewachst; 14) mit Taurin

Fischgerichte

Seelachs „gebacken“ mit Kartoffel-Gurkensalat und Sc.Remoulade 19,80

Zanderfilet „kross gebraten“ in Weißweinsauce mit Kirschtomaten, Lauchzwiebeln und Salzkartoffeln 28,90

Gemischter Fischteller vom Grill,
dazu bunter Salatteller mit Frenchdressing 26,90

Lachsfilet vom Grill
auf mediterranem Gemüse mit Salzkartoffeln 29,80

Nachspeisen

Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Rahmeis 9,50

Hausgemachte Apfelkücherl in Zimt-Zucker mit Rahmeis (8) 9,50

Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfelkompott (3) 14,50

Dessertteller **„Einkehr zur Schwaige“** 16,50

Sie können natürlich auch wahlweise Kaffee & Kuchen wählen.
Bitte fragen Sie nach unserem Angebot.

Kaffee (Kanne frisch aufgebrühter Kaffee) 21,50 €
Ab 40-50 Personen
Kuchen & Torten auf Bestellung & nach Wunsch
(Abnahme nur ganzer Kuchen oder Torten möglich).
Stck. 6,50 €

Für mitgebrachte oder angelieferte Kuchen berechnen wir Ihnen 2,50 € Tellergeld p. Person.
Nur in Verbindung mit einer verbindlichen Essensbestellung möglich

Mitgebrachte Kuchen OHNE Essensbestellung
Ohne Essensbestellung berechnen wir einen Aufschlag von 25,-- € je Kuchen/Torte und 2,50 € Tellergeld p. Pers.

Sämtliche Preise incl.der gesetzlichen Mehrwertsteuer

LIEBE GÄSTE

Seit dem 13. Dezember 2014 müssen auch Gastronomen und Hoteliers aufgrund einer europäischen Verordnung ihre Gäste über Allergene in ihren Speisen und Getränken informieren.

Wir bitten Allergiker oder Gäste mit Lebensmittelunverträglichkeiten auf uns zuzukommen. Wir werden ganz sicher ein Gericht für sie finden, welches für sie geeignet ist.

Wir weisen sie darauf hin, dass alle Speisen mit Allergenen behaftet sein könnten. Bitte fragen sie nach unserer Allergikerkarte.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.

Familie Stutzki
&
das gesamte Schwaige Team

Sämtliche vorangegangen Preisvergaben verlieren bei Erscheinen neuer Menüvorschläge ihre Gültigkeit!