





HERZLICH WILLKOMMEN

HAUPTSAISON

MI BIS SO 1100 UHR – 18.00 UHR

MONTAG & DIENSTAG GESCHLOSSEN

NEBENSAISON

ENTNEHMEN SIE BITTE UNSERER HOMEPAGE

WWW.GRUETER-GASTRONOMIE.DE

SPEISEN

11.30 UHR – 17:00 UHR

EURO



REIFEKELLER *[B / G / J / L / AA / AB]*

16.00

FÜNFERLEI ROHMILCHKÄSE | OLIVEN | FEIGEN-CHUTNEY
LANDBRÖTCHEN

WALD & WIESE *[B / G / J / L / AA / AB]*

17.00

SERRANO | COPPA | SALAMI MILANO | SCHWARZWÄLDER SCHINKEN
KREN | APFEL-ROSEN-CHUTNEY | LANDBRÖTCHEN

BISTROSALAT

BABYLEAF | KRÄUTER | FRISEE | HAUSDRESSING
GEBRATENE HÜHNCHENSTREIFEN | CRÈME FRAÎCHE

16.50

FALAFEL-BÄLLCHEN

ROTE-BEETE-DIP

11.50

KNOBLAUCH-CHILI GARNELEN

IM EISENPFÄNNCHEN | BROT

17.50

BROT EXTRA

1.50

PASTA

PAPPARDELLE
MIT GARNELE | KNOBLAUCH | RUCOLA 18.50

PAPPARDELLE 16.50
MIT TOMATEN | BURRATA ⁷

PENNE 16.50
MIT GRUYÈRE-SAUCE | BIRNE | NÜSSEN

ZÜRICHER GESCHNETZELTES 28.00
MIT SAUERRAHM | PILZE | RÖSTINCHEN

POCHIERTER LACHS 27.00
ZITRONENSAUCE | BROKKOLI | PAPPARDELLE

POMMES & CO.

POMMES FRITES MIT KETCHUP | MAYO 6.50

POMMES FRITES MIT CHEDDARSAUCE | FRÜHLINGSZWIEBELN 9.50

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

PENNE NAPOLI | TOMATENSAUCE ^{6AA / 17} 7.50

DESSERT

VANILLEEIS

KARAMELL-APFEL | KANDIERTE NÜSSE [B / G / HA / HB / HC / HD / HE / HF] 7.50

EISKAFFEE [G / AA / B] 7.50



MANGOSORBET [B] 7.00

BLAUBEEREN | MANGO

SCHLOSSFRÄULEIN [HG / G / B] 7.50

VANILLEEIS | PISTAZIENLIKÖR | GESALZENE PISTAZIEN

KUCHEN 5.00

TORTEN | TÖRTCHEN 5.50

SCHLAGSAHNE 1.20

GETRÄNKE

ALKOHOLFREI

		EURO
MINERALWASSER	0.25 l	3.00
MEDIUM STILL	0.75 l	7.50
SAFTSCHORLE VOM SCHLENKERHOF	0.33 l	4.00
APFEL NATURTRÜB		
APFEL-JOHANNISBEERE-HOLUNDER		
SOFTDRINKS	0.33 l	4.00
COCA COLA ZERO		
FANTA SPRITE MEZZO MIX		

GETRÄNKE

HEISS

EURO

KAFFEE-/TEESPEZIALITÄTEN

CAFÉ CREME	3.50
ESPRESSO	3.00
ESPRESSO MACCHIATO	3.50
ESPRESSO DOPPIO	4.50
ESPRESSO DOPPIO MACCHIATO	5.00
CAPPUCCINO LATTE MACCHIATO MILCHKAFFEE	4.00
TEE SAMOVA- VERSCHIEDENE SORTEN	3.50
[SCHWARZTEE KRÄUTERTEE FRÜCHTETEE PFEFFERMINZTEE GRÜNER TEE]	
HEISSE SCHOKOLADE	4.50

WEINKARTE

GLASWEINE

EURO

WEISSWEIN

WEISSBURGUNDER TROCKEN	0.1 l	4.00
STAATSWEINKELLER MEERSBURG	0.2 l	6.00
PINOT GRIGIO TROCKEN	0.1 l	4.00
CASTEL FIRMIAN	0.2 l	6.00

ROSÉWEIN

SPÄTBURGUNDER ROSÉ	0.1 l	4.00
STAATSWEINKELLER MEERSBURG	0.2 l	6.00
PERRIN ROSÉ LUBERON	0.1 l	4.00
FAMILLE PERRIN	0.2 l	6.00

WEINKARTE

GLASWEINE

EURO

ROTWEIN

SPÄTBURGUNDER TROCKEN	0.1 l	4.00
STAATSWEINKELLER MEERSBURG	0.2 l	6.00
PRIMITIVO TROCKEN	0.1 l	4.00
LARINUM	0.2 l	6.00
WEINSCHORLE – WEISS – ROT - ROSÉ	0.2 l	5.00
STAATSWEINKELLER MEERSBURG		

WEINKARTE

FLASCHENWEINE

EURO

WEISSWEIN

MEERSBURGER LERCHENBERG MÜLLER-THURGAU TROCKEN STAATSWEINKELLER MEERSBURG	0.75 l	38.00
MEERSBURGER JUNGFERNSTIEG WEISSBURGUNDER TROCKEN STAATSWEINKELLER MEERSBURG	0.75 l	38.00
MEERSBURGER RIESCHEN RIESLING TROCKEN STAATSWEINKELLER MEERSBURG	0.75 l	43.00
ÜBER-FLIEGER SCHMIDT AM BODENSEE	0.75 l	34.00

WEINKARTE

FLASCHENWEINE

EURO

ROSÉWEIN

MEERSBURGER BENDEL	0.75 l	38.00
SPÄTBURGUNDER WEISSHERBST		
STAATSWEINKELLER MEERSBURG		

ROTWEIN

MEERSBURGER BENDEL	0.75 l	47.00
SPÄTBURGUNDER TROCKEN		
STAATSWEINKELLER MEERSBURG		
SPEISENMEISTER	0.75 l	32.00
WEINGUT AUFRICHT		

APERITIF

		EURO
SEKT		
SCHLOSS MEERSBURG TROCKEN	0.75 l	48.00
STAATSWEINGUT MEERSBURG	0.1 l	7.00
SECCO ROSÉ	0.75 l	31.00
STAATSWEINGUT MEERSBURG	0.1 l	5.00
FIZZ BLANC CHIC ALKOHOLFREI	0.75 l	32.00
WEINGUT SCHMIDT		

APERITIF

EURO

CLASSICS

LILLET WILD BERRY	0.2 l	8.50
APEROL SPRITZ	0.2 l	8.50
LIMONCELLO SPRITZ	0.2 l	8.50
ARANCIA SPRITZ ALKOHOLFREI	0.2 l	7.50
SARTI SPRITZ	0.2 l	8.50
CAMPARI ORANGE	0.2 l	7.50
CAMPARI SODA TONIC	0.2 l	7.50

BIER

EURO

LEIBINGER

HELLES | HELLES ALKOHOLFREI

0.3 l

4.00

RADLER

0.3 l

4.00

0.5 l

4.50

HEFEWEIZEN | ALKOHOLFREI

0.5 l

5.00

LONGDRINKS

		EURO
GIN TONIC	0.2 l	8.50
VODKA TONIC	0.2 l	8.50
WHISKEY COLA	0.2 l	8.50

DIGESTIF

		EURO
RAMAZOTTI	0.04 l	6.00
WHISKEY	0.04 l	6.00
AMARETTO	0.04 l	6.00
BAILEYS	0.04 l	6.00
WILLIAMS CHRIST BIRNE - EDELBRAND	0.02 l	5.00
MIRABELLE – EDELBRAND	0.02 l	5.00
APRIKOSE	0.02 l	5.00
SCHLEHE	0.02 l	5.00
KIRSCHWASSER	0.02 l	5.00
CÖXLE – APFELBRAND	0.02 l	5.00

IMPRESSUM

GRÜTER EVENT GMBH

OLGASTRASSE 20

88045 FRIEDRICHSHAFEN

VERTRETEN DURCH: JULIAN GRÜTER

KONTAKT

TELEFON: +49 (0) 7541 587 1070

E-MAIL: INFO@GRUETER-GASTRONOMIE.DE

UST-ID

DE367080001

BUFFET-EMPFEHLUNG

VORSPEISEN

BUNTE BLATTSALATE

SCHWÄBISCHER
KARTOFFELSALAT

TALER VOM
ZIEGENFRISCHKÄSE

GEBEIZTER LACHS

ANTIPASTI-AUSWAHL

SCHINKEN MIT MELONE

BUNTES CAPRESE



HAUPTSPEISEN

ZANDERFILET
MIT SAFRANSAUCE

ROASTBEEF
ROSMARINJUS
& KRÄUTERBUTTER

DAZU KARTOFFELPÜREE
MIT SCHNITTLAUCH
& BROKKOLI-
WURZELGEMÜSE



DESSERT

SCHLOSSSCHNITTCHEN

TARTE TROPEZIENNE

OBST-ETAGERE

€ 78,- p.P.
[ab 50 Erwachsenen]



WIR CATERN DAS!

OB BUSINESS-LUNCH, HOCHZEIT IM GRÜNEN
ODER GEBURTSTAG MIT DEN LIEBLINGSMENSCHEN
WIR LIEFERN DAS RUNDUM-SORGLOS-GESCHMACKSPAKET.



IHR CATERING UNTERNEHMEN AM BODENSEE
BESTE ZUTATEN. STARKES TEAM. ECHTER GENUSS.