

Bürgerstübel Mußbach



...Genießen auf Pfälzisch...

Menüvorschläge

Ausgabe September 2017

Alle vorherigen Menüvorschläge sind nicht mehr gültig

Aperitif

Prickelndes aus der Pfalz...

Wir verwenden Pfälzer Riesling Sekt, extra trocken von der *Winzergenossenschaft Weinbiet* in Mußbach



Pfälzer Riesling Sekt , extra trocken	Glas 0,10 ltr.	3,00 €
Sekt-Orange von Pfälzer Rieslingsekt	Glas 0,10 ltr.	2,80 €
Riesling Sekt mit Likören -mit Likör vom roten Weinbergpfirsich -mit Johannisbeerlikör -mit Dornfelderlikör	je Glas 0,10 ltr.	3,50 €
Sekt-Aperol (a,b) auf Eis		3,80 €
Riesling Sekt mit Holunderblütensirup		3,30 €
Campari – Orange (5 cl Campari (a))		3,00 €
Sandeman Sherry trocken oder halbtrocken 5 cl		2,10 €
Hausgemachter Traubenlikör mit Weintrauben und einem Deckel aus Pumpernickel und Gänseleberpain		4,50 €

a= mit Farbstoff

Unsere Sekte servieren wir Ihnen im 0,10 ltr. Glas

Suppen & Vorspeisen



Rinderkraftbrühe mit Markklößchen	3,50 €
Rinderkraftbrühe mit Flädle	3,30 €
Grünkernmehlsuppe mit Markklößchen	4,00 €
Tomatencremesuppe	3,80 €
Pfälzer Kartoffelcremesuppe mit Crôutons	3,80 €
Legierte Lauchcremesuppe	3,80 €
Legierte Rahmsuppe von frischen Steinchampignons	4,50 €
Legierte Steinpilzrahmsuppe	5,50 €
Frische Marktsalate mit Dörrfleischstreifen, Crôutons und Weißbrot	5,50 €
Frische Marktsalate in Pfälzer Winzeressig mit frischen gebackenen Steinchampignons und Baguette	6,50 €
Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeer-Sahneerrettich, Toast und Butter	6,50 €
Geflügelsalat mit Früchten oder Champignons Toast und Butter	7,50 €
Honigmelone mit Schwarzwälder Schinken, Toast und Butter	8,50 €
Skandinavischer Räucherlachs mit Sahneerrettich, Toast und Butter	9,50 €
Vorspeisenteller von geräuchertem Edelfisch, Terrine und Meeresfrüchtecocktail mit Weißbrot und Butter	12,50 €

Hauptgerichte

**Schweinekammbraten auf dem Knochen gebraten
nach Art des Küchenchefs mit feiner Füllung aus
Zwiebel- und Champignonpüree und mit Reibekäse
und Holländischer Soße überbacken**

dazu servieren wir:

hausgemachte Spätzle, Kartoffelknödel, Pommes frites

Salate der Saison und Gemüse

(Mindestpersonenzahl =10 Personen)

16,50 €

Gemischter Braten von Schwein und Rind

mit Rahmchampignons, hausgemachten Kartoffelknödeln

Spätzle, Kroketten , Salaten der Saison und Gemüse

(Mindestpersonenzahl = 15 Personen)

17,90 €

Gefüllte Kalbsbrust

mit Fleischbrät und Weißrot

mit Nudeln, Kroketten, Wedges-Kartoffeln,

feinen Gemüsen und Salaten der Saison

(Mindestpersonenzahl =10 Personen)

18,50 €

Geflügelvariationen nach Art des Hauses

Putenbruststeak mit gebackenen Früchten in Currysoße ,

frische Maispoulardenbrust vom Grill

und Hähnchenbrustfilet mit Mandeln paniert und gebacken

dazu servieren wir:

hausgemachte Spätzle, Pommes frites, Butterreis,

Salate der Saison und Gemüse

19,50 €

Schnitzelplatte nach Art des Hauses

Paniertes Schweineschnitzel, Champignon-Rahmschnitzel (natur)
und Paprikaschnitzel (natur) mit frischem, bunten Paprika
mit Pommes frites, Wedges Kartoffeln, Nudeln und Salat 17,50 €

Variation vom Schweinelendchen

mit feinen Soßen:

zum Beispiel mit Pfefferrahmsoße, Morchelrahmsoße
und Champignonrahmsoße

dazu servieren wir:

Butternudeln, Dauphinkartoffeln, Pommes frites
feine Gemüse und Salate der Saison 23,50 €

Argentinisches ~~BLOCKHOUSE~~ Angus-Rumpsteak, rosa gebraten

mit Pfefferrahmsoße und Dornfelder-Jus

dazu reichen wir:

hausgemachte Rösti, Pommes frites, Butternudeln
feine Gemüse und Salate der Saison 25,50 €

Filetvariationen Bürgerstübel

zarte Medallions von der ~~BLOCKHOUSE~~ Rindlende
und das Beste von Kalb und Schwein

mit Pfeffer-, Champignon- und Steinpilzrahmsoße

hausgemachten Spätzle, Pommes frites, Rösti- Ecken,
feine Gemüse und Salaten der Saison 29,50 €

Variationen vom Lamm;

Lammkrone, Hüfte und Rücken in Blätterteig,

rosa gebraten, mit Speckbohnen, Rösti,

Wedges Kartoffeln und Salat 21,50 €

Menü I

(ab 15 Personen)

Pfälzer Kartoffelrahmsüppchen mit Croûtons

Frische Marktsalate mit Dörrfleischstreifen und Weißbrot

**Wildschweinbraten mit Waldpilzen &
Schweinelendchen im Ganzen gebraten**

dazu servieren wir:

hausgemachte Semmelknödel, Kroketten und Spätzle

Maronen und feine Gemüse

Mövenpick Walnuss-Eis mit Sahne

35,50 €

Menü II

(ab 15 Personen)

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen

Rinderbraten in Dornfeldersoße & Schweinekammbraten

mit hausgemachten Kartoffelknödeln, Spätzle,

Pommes frites, feine Gemüse und Salate der Saison

Vanilleeis mit heißer Schokoladensoße

25,50 €

Menü III

Legierte Lauchcremesuppe

Hähnchenbrustfilet in zweierlei Paprikaschaumsoßen

&

Schweinelendchen im Ganzen gebraten

mit Champignonrahmsoße,

Butternudeln, Kroketten, Pommes frites, Gemüse und Salat

Vanilleiscreme mit heißen Beerenfrüchten

28,50 €

Menü IV

(ab 10 Personen)

Legierte Lauchcremesuppe

Kalbsbrust mit einer Füllung von Fleischbrät und Brot

mit Nudeln, Kroketten, Wedges Kartoffeln,

feinen Gemüsen und Salaten der Saison

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesoße und Sahne

28,00 €

Menü V

(ab 10 Personen)

Grünkernmehlsuppe mit Markklößchen

Knuspriger Spanferkelrollbraten auf Röstgemüse

mit Karottenmus , Wedges-Kartoffel , Nudeln

und grüner Salat

Apfelbeignets mit Zimt und Zucker

an Vanillesoße

25,50 €

Menü VI

Frische Marktsalate mit Putenbruststreifen

Croûtons und Weißbrot

Legiertes Broccolirahmsüppchen

Schweinelendchen in Champignonrahmsoße &

Kalbsrückensteak in Steinpilzrahmsoße

mit hausgemachten Spätzle, Pommes frites und feinem Gemüse

Frischer Obstsalat mit Vanilleeis und Sahne

37,00 €

Besonderes für besondere Anlässe

Sie feiern und wollen im Voraus wissen was Sie bezahlen müssen?

Kein Problem mit unserem

"All-Inklusiv-Menü"

(ab 15 Personen)

Mußbacher Eselshaut Weissburgunder-Sekt, trocken

Legiertes Steinpilzrahmsüppchen

Frische Marktsalate mit warmen Dörrfleischstreifen

und Baguette

Zweierlei Fruchtsorbet

Flugentenbrustfilet in Morchelrahmsoße

&

Schweinelendchen in Champignonrahmsoße

mit feinem Gemüse und verschiedenen Beilagen

Hausgemachtes Eisparfait mit frischen Früchten

Käse vom Brett

Preis pro Person: 75,00 €

Im Preis enthalten : Wein, Bier, alkoholfreie Getränke

Nicht enthalten: Tabakwaren, Blumenschmuck, Spirituosen, Kaffeegedecke

Bitte beachten Sie:

Veranstaltungsende bei Tagesveranstaltungen ist 18.00 Uhr

bei Abendveranstaltungen 01.00 Uhr

Dessert



Vanilleeis mit heißen Himbeeren, heißen Beerenfrüchten oder mit heißen Sauerkirschen und Schlagsahne	5,30 €
Warme Mandelbirne in Gewürztraminer Schaumsoße mit frischen Früchten garniert, einer Kugel Vanilleeis und Schlagsahne	5,50 €
Apfelbeignets mit Zimt und Zucker mit einer Kugel Vanilleeis und Schlagsahne	5,50 €
Hausgemachtes Passionsfrucht-Parfait auf einem Soßenspiegel und mit frischen Früchten garniert	7,50 €
Frischer Obstsalat mit Vanilleeis und Schlagsahne	7,50 €
Crème Brulee & Crème Karamell mit Schlagsahne	5,50 €
Feine Crepês gefüllt mit Quarkcreme garniert mit frischen Früchten und einer Kugel Mövenpick-Eis	6,50 €
...und zum Abschluss.... Käse vom Brett mit verschiedenen Brotsorten pro Person	4,50 €

Unser spezielles Angebot für Ihre Kaffeetafel:

In Verbindung mit einem Menü (Mittag oder Abend)

Kuchen wird von Ihnen gebracht

- | | |
|---------------------|---------------|
| - unter 25 Personen | 7,50 €/Person |
| - über 25 Personen | 7,00 €/Person |

Nur Kaffeegesellschaften

Kuchen wird von Ihnen gebracht

- | | |
|---------------------|---------------|
| - unter 25 Personen | 9,50 €/Person |
| - über 25 Personen | 9,00 €/Person |

Unser Angebot für Trauerfeierlichkeiten:

Kuchen wird von Ihnen gebracht

- | | |
|-----------------------|----------------|
| - unter 25 Personen | 10,00 €/Person |
| - von 25– 40 Personen | 9,00 €/Person |
| - über 40 Personen | 8,50 €/Person |

Inklusive 2 halbe belegte Brötchen pro Person

Im Preis sind Bedienung, Tischdekoration (außer Blumenschmuck)
Kaffee, Tee, oder heiße Schokolade, Kaba, so viel Sie möchten,
sowie die gesetzliche Mehrwertsteuer enthalten.

Sie möchten im Abschluss an Ihr Abendessen noch Kaffee?

Kuchen wird von Ihnen gebracht

- | | |
|-------------------|------------------|
| Gedeckpreis | 3,00 €/Person |
| Kaffee, Tee, etc. | Preis nach Karte |

Geschäftsbedingungen

Abrechnung– und Zahlungsbedingungen

Zahlungsziel: Sofort nach Ende der Veranstaltung in bar oder per ELV mit

Geheimnummerneingabe,

oder **nach vorheriger Vereinbarung** per Überweisung, binnen 8 Tagen.

Zahlungen per Kreditkarte nur bis zu einer **Höchstsumme von 200 €**.

Bei vorbestellten Speisen oder Menüs berechnen wir mindestens die angemeldete Personenzahl, sofern uns keine Änderung der Personenzahl bis 3 Tage vor der Veranstaltung vorliegt, bzw. unser Einkauf schon getätigt wurde.

Bei Reservierung von „a la carte“ Gesellschaften behalten wir uns eine

Ausfallentschädigung von 12 € pro nicht abgemeldeter Person vor, da es in letzter Zeit leider immer öfter vorkommt, das zum Leidwesen des Gastgebers oder Veranstalters eingeladene Gäste nicht erscheinen. Wir bitten um Verständnis, das wir den uns entstandenen finanziellen Schaden geltend machen müssen. Sie sind verhindert, kein Problem, **Anruf genügt !**

Geltungsdauer

Unsere Speisekarten oder Menüvorschläge verlieren mit dem Erscheinen von einer neuen Ausgabe ihre Gültigkeit. Bestellvereinbarungen bleiben selbstverständlich bestehen.

Öffnungszeiten:

Für Ihre Feierlichkeiten verlängern wir gerne unsere Öffnungszeiten.

Veranstaltungsende ist an Wochentagen, sowie an Sonn- und Feiertagen 1:00 Uhr;

Freitag und Samstag 2:00 Uhr. Veranstaltungen auf der Terrasse enden um 22:00 Uhr.

Für jede weitere Stunde berechnen wir pauschal 50 €.

Nachtruhe

Bitte haben Sie Verständnis, das wir, die vom Gesetzgeber vorgeschriebene Nachtruhe einhalten müssen.

Wir bitten Sie daher Lärmbelästigungen bei An- und Abfahrt nach 22:00 Uhr zu vermeiden, das gleiche gilt für Musikdarbietungen. Nach 22:00 Uhr bitte die Lautstärke reduzieren.

Vielen Dank, auch im Namen unserer Nachbarn !

Melde- und gebührenpflichtige Programmpunkte

Sollten Sie für Ihre Veranstaltung einen Alleinunterhalter oder eine Musikgruppe etc. buchen, die der Gemapflicht unterliegen, sind diese vorher bei uns, zur Weiterleitung an die Gema, anzumelden.

Die anfallenden Gebühren trägt der Veranstalter.

Eine Haftung unsererseits schließen wir ausdrücklich aus.

Politische Veranstaltungen, sowie Veranstaltungen oder Veranstaltungspunkte, die dem Jugendschutz unterliegen sind uns im **Voraus anzumelden** und bedürfen unserer **ausdrücklichen**

Zustimmung. Bei Zuwiderhandlungen machen wir von unserem Hausrecht gebrauch und der Bewirtungsvertrag erlischt mit sofortiger Wirkung. Uns entstandene wirtschaftliche Schäden werden wir auf alle Fälle geltend machen!

Alle aufgeführten Preise verstehen sich inklusiv Bedienung und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Gerichts- und Erfüllungsort für beide Seiten ist Neustadt an der Weinstrasse

Neustadt an der Weinstrasse, Januar 2013