

Bayrisches Buffet

€ / Person

Schweinskrustenbraten in Biersauce,
Bayrisch-Pulled-Beef in kräftiger Sauce
Nürnberger Würstchen vom Grill auf deftigem Sauerkraut,
Semmelknödel, Bratkartoffeln, Käsespätzle

Ab 25 Personen 15,40 €

Schwarzwälder Buffet

Schwarzwälder Schäumele in kräftiger Zwiebelsauce
Hähnchenbrustfilets in feiner Rahmsauce,
Pulled Pork mit herzhaften Speckflakes, Spätzle,
Krautschupfnudeln, gebackene Kartoffeln

Ab 25 Personen 15,40 €

Bratenbuffet

Schweinebraten in kräftiger Specksauce
Rinderbraten mit Schmorgemüsesauce
Putenbraten in Rahmsauce
Butterspätzle, Kartoffelgratin und Semmelknödel

Ab 25 Personen 15,40 €

Italienisches Buffet

Lasagne Bolognese mit Rindfleisch und feiner Bechamelsauce
Putenmedaillons Milano in Parmesanpanade
Schweinerückensteaks mit Salbei und Schinken in Rahmsauce
Tomatenspaghetti, Gnocchi mit getrockneten Tomaten
und Thymiankartoffeln

Ab 30 Personen 16,50 €

Leihservice:

Teller, verschiedene Größen ab 0,75 €
Besteck je Teil 0,45 €
Tischdecken ab 5,50 €
Gläser ab 0,55 €

Dessert

€ / Stück

Desserts im Weck-Glas (ca. 125gr.)

ab 10 Stück je Sorte

Obstsalat mit frischen Früchten 2,20 €
Mascarponecreme mit Mango und Crumble 2,20 €
Mousse von weißer Schokolade mit Mohn 3,20 €
Rote Beerengrütze auf Vanillecreme 2,20 €
Italienisches Tiramisu 2,90 €
Pana Cotta mit Fruchtspiegel 2,90 €

Gemischtes Dessert

ab 30 Personen

Obstsalat mit frischen Früchten
Rote Beerengrütze, Schokoladenpudding
Weißes Schokoladenmousse mit Mohn 4,70 €

Zur Mitternacht

€ / Person

Käsebrett
Hart- und Weichkäse, Käsewürfel
garniert mit Trauben und Ananas (60g) 4,70 €

Herzhaftes aus dem Rauch
Schwarzwälder Schinken, grobe Bratwürste, Senf
Landjäger, Schwarzwurst, Essiggemüse (60g) 4,70 €

Wurstsalat mit Gurkenstreifen, Portion 6,50 €

Gulaschsuppe, hausgemacht mit viel Fleisch 4,20 €

Chilli con Carne mit Rindfleisch und Bohnen 4,20 €

Currywurst, Bratwurststücke in würziger Currysauce 4,20 €

Brotkorb mit Baguette und Holzofenbrot 1,40 €

Kaffeemaschine:

Vollautomat für Café Creme, Espresso, Cappuccino
Milchkaffee, Latte Macchiato,
inkl. Kaffee für 100 Tassen
mit Tassen, Gläser, Milch, Zucker usw. 175,00 €

PARTY SERVICE

Abholpreise



RESTAURANT
WALDACHTAL
OBERWALDACH

Frank Mäder & Maria Luz
Forststr. 1 - 72178 Waldachtal
Tel. 07445-3450
email: info@waldachtal.com
www.gasthof-waldachtal.de



2025
Preise gültig ab 1.1.2025

Vorspeisen

€ / Person

Schwarzwälder Schinken mit Melone	3,90 €
Minimozzarellakugeln mit Kirschtomaten	3,90 €
Garnelencocktail mit Melone	4,80 €

Kalte Fischplatte

Feinster Räucherlachs, Stremellachs, geräucherte Forellenfilets und Pfefferhappen mit Sahnemeerrettich und Senf-Dill-Dip	
Vorspeisen ab 20 Personen (100gr./Person)	6,50 €

Anti Pasti, vegetarisch

Oliven mit Kräutern in Knoblauchöl	
gegrillte Paprika und Champignons	
eingelegte Zucchini und Rotweinzwiebeln, getrocknete Tomaten	
Vorspeisen ab 20 Personen (100gr./Person)	4,80 €

Gemischte Salate

Lauchsalat mit Mais und Ananas, Gurke und Tomate	
Karotten- und Weißkrautsalat, Schwäbischer Kartoffelsalat	
gemischter Blattsalat und 2 Dressings, Weißbrotroutons	
Vorspeisen 20-50 Personen	4,20 €

Ab 50 Personen zusätzliche Salate.

Suppen:

Griesklösschensuppe	4,50 €
Festtagssuppe mit Markklösschen, Maultaschen und Wurzelgemüse	4,50 €

Cremsuppe der Saison - nach Absprache - Spargel, Pilze, Kürbis, Brokkoli, Karotte -	4,50 €
---	--------

Alle Preise enthalten 7% Mehrwertsteuer, bei Abholung ohne Tafelgeschirr und Anlieferung

Mehrwegpflicht ab 2023

Alle Speisen werden in Mehrweg-Transport- und Ausgabehälter verpackt. Bitte geben Sie diese gespült zurück. Bei schmutziger Rückgabe berechnen wir 10% Aufschlag auf den Speisenpreis.

Schnitzelbuffet

€ / Person

Panierte Schnitzel von der Pute
Waldarbeiterschnitzel mit Speck und Röstzwiebeln
Putenschnitzel Jäger Art mit Champignonsrahmsauce
Butterspätzle, Kartoffelgratin

Ab 20 Personen 15,40 €

Zusätzliche Beilagen:

Buntes Gemüse der Saison	2,80 €
Mediterranes Grillgemüse	3,20 €
Kartoffelsalat	2,20 €

Top-Buffer

Schweinefilet am Stück gebraten, in brauner Specksauce
Hähnchenbrustfiletscheiben in feiner Rahmsauce
Hirschbraten mit Wildrahmsauce und Preiselbeeren
Abgeschmelzte Spätzle, ofenfrisches Kartoffelgratin
Hausgemachte Semmelknödel und buntes Rahmgemüse

Ab 30 Personen 16,50 €

Festtagsbuffet

Lachsfilet am Stück gebraten mit Orangenscheiben
Putenstreifen mit Champignons in Sahnesauce
Minirostbraten mit Bratensauce und Röstzwiebeln
Abgeschmelzte Spätzle, gebratene Kartoffeln,
Schupfnudeln mit Grillgemüse und Mandelbrokkoli

Ab 30 Personen 19,50 €

Buffet Gaumenfreude

Rinderfiletscheiben in Pfefferrahmsauce
Putenmedaillons in Sesamkruste
Lachsfiletwürfel in Garnelensahne
Thymiankartoffeln, Kartoffelkroketten,
Käsespätzle und gemischtes Gemüsplatte

Ab 30 Personen 21,50 €

Vegetarische Gerichte

€ / Person

ab 5 Portionen

Schupfnudelpfanne mit buntem Gemüse und Sauerrahmdip	7,90 €
--	--------

Ragout aus frischen Pilzen, Wurzelgemüse und hausgemachte Semmelknödel	9,80 €
--	--------

Gemüselasagne mit Bechamelsauce und Käse	10,50 €
--	---------

Gefüllter Tortilla mit gegrilltem Gemüse, Feta und Tomate	10,50 €
---	---------

Pulled Beef Burger

Einzelzutaten für Burger unplugged:
Briochebrötchen (100gr. / 5 inch), würzig-rauchige BBQ-Sauce, Pulled Pork oder Pulled Beef und cremig frischer Cole Slow.
Alles fertig vorbereitet um die Burger zusammensetzen.

Burger mit Pulled Pork	je Stück 7,20 €
Burger mit Pulled Beef	je Stück 7,70 €
Jeweils Mindetsabnahme von 20 Stück _	

Einzelne Hauptgänge

ab 10 Portionen

Panierte Puten- oder Schweineschnitzel (180gr.) - Bratensauce	5,90 € 0,90 €
---	------------------

Putensteaks in Champignonrahmsauce	7,20 €
------------------------------------	--------

Schweinebraten in kräftiger Specksauce	7,80 €
Zarter Rinderbraten mit Schmorvegetablesauce	9,20 €
Hirschbraten in feiner Wild-Preiselbeersauce	12,50 €

Beilagen: ab 10 Portionen je Sorte Kartoffelgratin, Spätzle, Kroketten, Semmelknödel, Thymiankartoffeln, Reis	2,90 €
--	--------

