



Gasthaus Schwert

Familie Fehrenbach
Litschental 111 - 77960 Seelbach
Telefon 07823 2270
Internet: www.schwert-seelbach.de
E-Mail: schwert1821@aol.com
Sie finden uns direkt am
Geroldsecker Qualitätswanderweg!

Öffnungszeiten: 11 bis 14 Uhr & 17 bis 22 Uhr
Sonn- und Feiertags durchgehend geöffnet
Ruhetage Dienstag & Mittwoch

Unsere Menü Ideen und mehr

ab 10 Personen
(bitte 10 Tage im Voraus bestellen)

Liebe Gäste,
ob Firmenjubiläum, Weihnachtsfeier, Vereinsausflug oder Familienfeste mit
Freunden und Verwandten - es gibt immer ein Ereignis, auf das man sich freut.
Damit die Vorfreude und auch die Erinnerung daran voller guter Gefühle sind, sorgen
wir mit unserer Erfahrung und Freude am Verwöhnen.

Wir beraten Sie gerne bei der Menüauswahl, dem Festablauf, der Dekoration und
den vielen Details. Immer bestrebt Ihren Festtag oder Ausflug zu einem
genussreichen und entspannten Aufenthalt in unserem Hause zu gestalten.

Hier unsere Räumlichkeiten im Überblick:

Unsere **Gaststube** mit Kachelofen bietet Platz für bis **30 Personen**

Das **Geroldsecker Zimmer** mit viel Panorama reicht für bis **44 Personen**

Die Gaststube und das Geroldsecker Zimmer lassen sich verbinden und geben
Ihnen einen schönen und geräumigen Rahmen für Ihre Feier bis zu **75 Personen**.

Unser gemütliches **Stüble**, mit viel Holz, für bis **14 Personen**

Sonnige **Gartenwirtschaft** beim Sandsteinbrunnen für ca. **30 Personen**, plus
unseren „**Fuchsblick**“ für **2 mal 5 Personen**

Die historische **Waffenschmiede** ist ebenfalls immer ein netter Programmpunkt
und eine lebensnahe Führung in die Vergangenheit und dauert etwa eine 3/4 Stunde.

Preis pro Erwachsener 4,- €
Kinder von 6 bis 12 Jahren 2,- €
Kinder bis 6 Jahre sind gratis

Ihr „Programm“ bei uns...

Zum Auftakt:

Zum Aperitif können Sie wählen zwischen Martini Rosso und Bianco,
Sherry, Campari, Hugo oder Sekt
oder

lieber einen Sektempfang?

Hierzu können Sie wählen zwischen folgenden Marken

MM Sekt 0,75l Flasche 15 €

oder einen sortenreinen Erzeugersekt aus der Ortenau 0,75l Flasche 18 €

hierzu servieren wir Orangensaft 0,5 l 4,80 €

oder

ein Glas Sekt mit Cassislikör oder Pecher mignon 3,50 €

Am Nachmittag:

Das Kuchengedeck kostet pro Person (auch Kinder) 1,50 €

Darin enthalten ist das Geschirr für die Kuchen, das Aufschnneiden und Präsentieren
Ihres mitgebrachten Kuchens, die Reinigung, der Service und das Aufräumen.

Die Heißgetränke werden nach Verzehr berechnet.

Am späten Abend:

Sollten Ihre Gäste später noch etwas Appetit bekommen,
können Sie sich gerne einen Hefezopf bestellen.

Feierlichkeiten können bar oder per Überweisung bezahlt werden.

Bei Ihrem Fest wird die Tafel in feinem Damast und Damastservietten
oder großen Druckservietten nach Ihren Farbvorstellungen eingedeckt.

Für die Dekoration in Form von Blumen in kleinen Vasen berechnen wir nichts.

Bitte beachten Sie, dass der Salat als Extragang vor dem Hauptgang serviert wird.

Für Gemüse berechnen wir 1,50 Euro pro Person extra.

Kinder (bis 11 Jahre) können aus der Kinderkarte wählen,
oder Sie essen das Menü mit. In diesem Fall berechnen wir 50 % des Menüpreises.

Nun wünschen wir Ihnen viel Inspiration beim Durchlesen

Ihre Familie Fehrenbach

Menü Idee 1

Gemischter Salat der Saison

Paniertes Schweineschnitzel und
Jägerschnitzel mit frischen Champignons
serviert mit hausgemachten Spätzle und Mandelbällchen

Gemischtes Eis

Menüpreis 16,80 €

Menü Idee 2

Klare Kraftbrühe mit Markklöschen

Gemischter Salat der Saison

Saftiger Gewürzschweinebraten
mit pikanter Füllung nach Omas Rezept
dazu Nudeln und Mandelbällchen

3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Menüpreis 22,70 €

Menü Idee 3

Feine Spargelsuppe mit Sahnehäubchen

Verschiedene Blattsalate mit Räucherlachscheiben garniert, Sahnemeerrettich,
dazu gibt's frisches Weißbrot

Zartes Schweinefilet mit Pfifferlingen in Rahm
Rinderschmorbraten mit Röstzwiebeln
serviert mit hausgemachten Spätzle und Mandelbällchen

„Schwarzwaldbecher“ Vanille- und Schokoeis, Sauerkirschen,
einen kräftigen Schuß Kirschwasser und Sahne

Menüpreis 33,90 €

Menü Idee 4

Verschiedene Blattsalat mit Kracherle und Sonnenblumenkerne
dazu butterzarte Entenbrustscheiben an Orangensoße

Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons überbacken

Gedünstetes Forellenfilet an Rieslingsoße
mit Kirschtomaten und Bärlauch-Reis-Timbale

Kalbsteak „Nelson“ mit feiner Fleischfarce und Käse-Sauerrahm
gratiniert, dazu servieren wir hausgemachte Kräuterspätzle,
Knödel und glaciertes Karottengemüse

Fehrenbachs hausgemachtes Mousse au chocolat
mit frischen Früchten garniert

Menüpreis 43,90 €

Menükomponenten

Gestalten Sie Ihr Menü ganz nach Ihren Wünschen.

Alle Preise sind in Euro und inkl. Mehrwertsteuer

Menüangebot nur auf Vorbestellung und ab 10 Personen

Suppen

Nudelsuppe	3,60
Flädlesuppe	3,60
Spargelcremesuppe	4,20
Markklößchensuppe	4,40
Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons überbacken	4,50
Steinpilzrahmsuppe	4,60
Pfifferlingscremesuppe	4,40
Badische Schneckensuppe mit Toastbrot	4,80

Vorspeisen

Gebackene Champignons mit Sauce Choron und krosser Petersilie	5,50
Königin Pastetchen mit hausgemachtem Ragout fin, Reistimbal und Erbsen	7,90
Saftige Melone mit geräuchertem Schwarzwälder Schinkenscheiben	6,90
Verschiedene Blattsalate mit Räucherlachsscheiben garniert, Sahnemeerrettich, dazu gibt´s frisches Weißbrot	7,90
Verschiedene Blattsalat mit Kracherle und Sonnenblumenkerne dazu butterzarte Entenbrustscheiben an Orangensoße	8,90
Zarte Roastbeefröllchen auf feinem Gemüsesala serviert mit Weißbrot und Butter	8,90
½ Dtz. Weinbergschnecken in Kräuterbutter dazu Toastbrot	8,90
Geräuchertes Forellenfilet aus der Ortenau mit Sahnemeerrettich und Toastbrot	7,90
Gedünstetes Forellenfilet an Rieslingsoße mit Kirschtomaten und Bärlauch-Reis-Timbal	8,90

Hauptgerichte

...vom Schwein

Saftiges Schäufile mit Kopf- und Omas Kartoffelsalat	10,90
Schweineschnitzel paniert mit Pommes frites, Spätzle und Salate	13,50
Mageres Jägerschnitzel mit Pommes frites, Spätzle und Salate	14,90
Saftiger Gewürzbraten mit pikanter Füllung, Pommes frites, Spätzle, Mandelbällchen und Salate	14,90
Cordon bleu mit Schinken und Käse gefüllt, dazu Pommes frites, hausgemachte Spätzle und Salate	16,90
Zartes Schweinefilet mit Pfifferlingen in Rahm, Spätzle, Mandelbällchen und Salate	19,50

...vom Kalb

Butterzarter Kalbsrahmbraten mit Champignons, Kräuterspätzle, und Salate	18,80
Knusprige Wiener Schnitzel mit Pommes frites und Salate	19,90
Gefüllte Kalbsbrust mit Röstzwiebeln, Mandelbällchen und Salate	19,90
Feines Rahmschnitzel mit hausgemachten Spätzle und Salate	19,90
Zartes Kalbsteak mit Champignons, Käse und Hollandaise überbacken, Mandelbällchen und Salate	21,90
Feines Kalbsteak „Nelson“ mit feiner Fleischfarce und Käse-Sauerrahm gratiniert, dazu servieren wir hausgemachte Kräuterspätzle, Knödel und glaciertes Karottengemüse	20,50

...vom Rind

Gepökelte Rinderzunge an Madeirasoße dazu Mandelbällchen und Salate	16,50
Zarter Zwiebelrostbraten mit krossen Bratkartoffeln und Salat	18,90
Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsauce, Preiselbeeren, Bouillionkartoffeln und Rote Beete	17,50
Feiner Sauerbraten mit Preiselbeerbirne, Nudeln, Klöße und Salate	17,50
Butterzarter Rinderschmorbraten mit Röstzwiebeln, hausgemachten Spätzle, Mandelbällchen und Salate	17,50
Hausgemachte Rindsroulade mit Kartoffelpüree und Apfelrotkraut	17,80

...allerlei vom Stall und Fluss

Gemischter Braten (Schwein, Kalb und Rind) mit Spätzle, Pommes frites, Mandelbällchen und Salate	17,50
Zartes Schweinefilet mit Pfifferlingen in Rahm, Rinderschmorbraten mit Röstzwiebeln, dazu hausgemachte Spätzle, Pommes frites, Mandelbällchen und Salate	19,50
Lammbraten im eigenen Sössle, dazu Grilltomate, Bohnenbündchen und Pommes frites	17,50
Putenbraten „Esterharzy“ mit Gemüsestreifen, dazu hausgemachte Spätzle, Mandelbällchen und Salate	16,50
Schwarzwaldforelle (filiert) in Rieslingsoße dazu wahlweise Reis oder Salzkartoffeln und Salate	18,00
Zartes Lachssteak in Rieslingsauce mit grünen Nudeln und Salate	18,50

...vom Wild

Wildragout mit Waldpilzen, Preiselbeerbirne, hausgemachten Spätzle und Salate	16,90
Hirschkalbsbraten mit Pfifferlingen, Preiselbeersahne, Spätzle, Mandelbällchen und Salate	19,50
Rehbraten mit Pfifferlingen, Preiselbeersahne, Spätzle, Mandelbällchen und Salate	20,50
Rehrücken mit Pfifferlingen, Preiselbeersahne, Spätzle, Mandelbällchen und Salate	25,50
Wildschweinbraten in Wacholderrahmsauce, Pfifferlingen, Preiselbeersahne, Spätzle, Mandelbällchen und Salate	19,50
Wildschweinrückensteak mit Pfifferlingen, Preiselbeersahne, Spätzle, Mandelbällchen und Salate	20,80

Für Gemüse berechnen wir pro Person 1,50 €

Dessertkarte

Gemischtes Eis 3 verschiedene Eiscreme- und Fruchteiscremesorten nach Wahl	3,60
Gemischtes Eis mit Sahne 3 verschiedene Eiscreme- und Fruchteiscremesorten nach Wahl mit Sahne	4,40
Kinderbecher 2 Sorten Eiscreme nach Wahl mit Sahne, lustig und bunt garniert	2,90
Eis mit heißen Himbeeren Cremiges Vanilleeis mit heißen Himbeeren	5,00
Eis mit heißen Himbeeren und Sahne Cremiges Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	5,80
Schwarzwaldbecher Vanille- und Schokoeis, Sauerkirschen, Sahne und Schwarzwälder Kirschwasser	5,60
Früchtebecher Vanille- und Erdbeereis mit buntem Obstsalat, Sahne und Eierlikör	5,80
Vanilleeis mit Rumtopf Cremiges Vanilleeis mit hausgemachten Rumtopffrüchten	5,80
Marmoriertes Mousse au chocolat an Eierlikör und mit exotischen Früchten garniert	6,50
Creme Caramel mit Früchten garniert	5,50
Vanilleeis mit heißen Sauerkirchen und Sahne garniert	5,80
Apfelstrudel mit Vanillesoße	4,80
Cappuccinoparfait mit rote Grütze	5,80
Sektsorbet	3,80

Liebe Gäste, nun wünschen wir Ihnen viel Inspiration und Freude
beim Zusammenstellen Ihres Menüs.
Haben Sie vielleicht noch nicht das Richtige gefunden?
Wir erfüllen Ihnen (fast) jeden Ihrer Wünsche!