

LB



BANKET MAPPE

Landgasthof Bieg
Hauptstraße 25 · 73491 Neuler
Telefon 07961/4937
www.landgasthof-bieg.de



Lage:

Auf der Hochfläche zwischen den Flüssen Kocher und Jagst liegt die Gemeinde Neuler. Die zentrale Lage im Ostalbkreis sorgt für kurze Wege nach Ellwangen und Aalen. Mit einem hohen Erholungswert hat sich Neuler zu einem beliebten Ferienziel entwickelt. (Skulpturenweg, Wanderwege und Seen)

Verkehrsanbindung:

Neuler ist ruhig gelegen hat aber eine hervorragende Verkehrsanbindung. Neuler liegt nahe an der A7 und an wichtigen Bundesstraßen. (B290, B29, B19)

Zimmer:

17 Zimmer, Einzel-, Doppel- und Dreibettzimmer und 1 Appartement. Alle Zimmer sind komfortabel und zeitgemäß eingerichtet.

Familien :

Kinder bis 6 Jahre übernachten kostenlos im Zimmer der Eltern. Kinder bis 12 Jahre übernachten ermäßigt.

Extras:

Hund: 5€
Garagenmiete: 5€/ Nacht
Sauna: 1 Person 10€
Ab 2 Personen 5€/ Person

Räumlichkeiten:

Saal für bis zu 60 Personen
Nebenzimmer für bis zu 50 Personen
Gaststätte für bis zu 70 Personen
Bistro für bis zu 30 Personen

Check - In ist ab 14.00 Uhr möglich.
Check - Out bis 12.00 Uhr

Kreditkarten:

American Express, Visa, Eurocard



MENÜVORSCHLÄGE

Menü 1

Klößchensuppe

Verschiedene Salate mit Ei und Crôutons

Gemischter Braten (Schwein und Rind) mit Pilzrahmsauce
Beilagen: hausgemachte Spätzle, Pommes und Krokette

Gemischtes Eis mit Sahne

Menü 2

Tomatensuppe mit Basilikumschaum und Crôutons

Gemischte Rohkostsalate

Schweinelendchen gefüllt (Schinken und Frischkäse) und natur
mit frischen Champignons und Bratenjus
Beilagen: Hausgemachte Spätzle, Kartoffelgratin, verschiedenes Gemüse

Vanilleeis mit heißen Himbeeren



Menü 3

Gebratener Ziegenkäse im Speckmantel
mit Spargelsalat und Orangendressing

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle

Gebratenes Jungschweinsteak und Hähnchenbrustfilet
unter der Kräuterkruste mit Cocrasrahmsauce
Beilagen: Macairekartoffel und Bandnudeln

Erdbeer und Vanille Panna Cotta im Sektglas serviert
mit frischen Erdbeeren

Menü 4

Fischvariation
(geräucherter Lachs mit Senf-Dill Sauce,
Crevetten in Kräutermarinade,
Forellenfilet mit Sahnemeerrettich,
Riesengarnelen im Tempurateig)

Klare Ochsenschwanzsuppe

Verschiedene Lendchen vom Kalb,
Rind und Schwein mit Portweinjus
Beilagen: hausgemachte Spätzle, Krokette

Parfait vom Waldhonig mit beschwipsten Beeren



Menü 5

Maultaschensuppe

Gemischte Blattsalate mit Joghurtdressing

Spanferkelkrustenbraten mit warmen Kartoffelsalat

Vanilleeis mit Obstsalat

Menü 6

Geräucherter und gebeizter Lachs
mit Senf-Dillsauce und Apfel-Meerrettich

Karottensuppe mit Curry und Orangenfilets

Lammrückenmedaillons „Povencale“ auf
Bohngemüse mit Rosmarinkartoffeln

Mousse von Bitterschokolade mit Kirschragout



Menü 7

Fitnesssalat mit Sonnenblumenkernen,
Crôutons und Avocadodressing

Broccolicremesuppe mit Mandelblättchen

Gegrillte Lachsfiletscheiben auf Zitronensauce
mit Kirschtomaten und grünen Nudeln

Dreierlei Fruchtsorbets mit frischen Früchten

Menü 8

Gemischter Vorspeiseteller mit marinierten Auberginen,
Zucchini und Oliven, Tomaten-Mozarellasalat,
Melone mit Rohschinken

Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen und Grießklößchen

Kalbsmedaillons mit Morchelrahmsauce und Haselnußspätzle

Weißes Kaffeemousse mit frischen Früchten
und Schokosauce



Menü 9

Gurkenschaumsuppe mit frischen Kräutern

Gemischter Salat mit Ei und Crôutons

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Bernaise und Bratenjus
Beilagen: Gratinkartoffeln, Pommes Frites und Gemüseplatten

„Birne Helene“
Vanilleeis, Birne, Schokosauce und Sahne

Menü 10

Kraftbrühe mit gefüllten Flädle

Schweinefilet mit Pilzduxell im Blätterteigmantel
mit hausgemachten Spätzle

Zitronensorbet in Roseprosecco



Menü 11

Feldsalat mit gerösteten Speckwürfeln und Crôutons

Lauch- Kartoffelcremesuppe mit Schinkenwürfel

Entrecôte „Café de Paris“
mit Kroketten

Quark – Kirscheis auf Himbeermark
mit Beerenfrüchten und Sahne

Menü 12

Rotkrautjulien mit Preiselbeeren, Apfelstreifen
und Preiselbeerdressing

Sahnesüppchen von Waldpilzen und Gartenkräutern

Barbarie - Entenbrüstchen rosa gebraten in Orangensauce
mit Macairekartoffeln und Mandelbroccoli

Pfannkühle mit beschwipsten Sauerkirschen
und Schokoladeneis



Menü 13

Friesische Muschelsuppe

Feldsalat mit gerösteten Speckwürfeln und Crôutons

Rindsroulade in Burgundersauce mit
Gemüsewürfeln, Gratinkartoffeln und Butternudeln

Walnußeis mit Eierlikör und Sahne

Menü 14

Wildkraftbrühe mit Klößchen und Sherry

Gebratener Seeteufel in milder Knoblauchbutter
mit Zucchini Gemüse und Basilikumschupfnudeln

Perlhuhnbrust unter der Haut gefüllt mit Kräuterspätzle

Dessertvariation „Landgaststätte Bieg“



Menü 15

Knödelscheiben mit Feldsalat,
Crôutons und Balsamicodressing

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl

Rosa gebratene Flugentenbrust
mit Orangenfilets und Orangensauce

Zimtparfait
mit Rotweinzwetschgen und Karamellgitter

Menü 16

Fischvariation (Lachstatar, Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, Garnelen im
Tempurateig) mit Salatbukett

Fasanenkraftbrühe

Tornado "Rossini"
(kl. Rinderfilet mit Gänseleberparfait, Sauce Bernaise und Champignons)
Beilagen: Kartoffelgratin und Bohnenbündchen

Baileysparfait und weißes Schokoladenmousse mit frischen Früchten und
Himbeermark



Menü 17

Marinierte Rotkohljuliene mit geräucherten Entenbruststreifen
und Grapefruitfilets

Kerbelrahmsuppe mit Hechtklößchen

Rosa gebratene Rehkeule
mit hausgemachten Spätzle und Mohnschupfnudeln

Mousse au Chocolat an Himbeermark mit Früchten

Menü 18

Ruccolasalat mit frischen Champignons,
Erdnuskerne und Parmesanspähne

Kresseschaumsuppe mit Lachsstreifen

Reh- und Hirschmedaillons
mit Walnußkruste und Sauerkirschsauc
Beilagen: Herzoginkartoffeln und Schupfnudeln

Schokoladenvariation
(Schokoladenparfait, Schokoladenmousse,
Schokoladeneis mit frischen Früchten und Sahne)



Wildmenü (19)

Wildpastete mit Madeiragelee
und Preiselbeersahne an einem Walldorfsalat

Wildkraftbrühe mit Pistazienklößchen

Wildschweinbraten in Calvadosrahm mit Apfelscheiben
Beilagen: Hausgemachte Spätzle und Schupfnudeln

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Fisch Menü (20)

Lachs – Zanderterrine
mit Dill-Sauerrahmsauce

Hummersuppe mit Crevetten

Zanderfilet mit Kartoffelschuppen
an einer Rieslingsauce

Verschiedene Beeren
mit Portweinsabayon



Frühlingsmenü (21)

Frühlingsalat mit Kirschtomaten
und gebratenen Riesengarnelen

Lauchzwiebelsuppe
mit Brätklößchen und Tomatenwürfel

Kalbsfilet in Zitronen – Thymiansauce
mit frischem Spargel und neuen Kartoffeln

Erdbeerknödel auf Erdbeersauce
mit Erdbeersorbet

Sommermenü (22)

Melonencocktail mit Portwein

Kalt geschäumte Gurkensuppe
mit Lachstatar

Roastbeef im ganzen gebraten und am Tisch trachtet
Beilagen: Ratatouillegemüse und Kartoffelgratin

Joghurt – Orangentörtchen
mit frischen Himbeeren



Herbstmenü (23)

Feldsalat auf Knödelscheiben
mit geräucherten Speckscheiben und Balsamicodressing

Kürbiscremesuppe

Gebratenes Wildhasenfilet in Wacholderrahmsauce,
Preiselbeerbirne, sautierten Waldpilzen,
Rosenkohlblätter und hausgemachten Spätzle

Waldhonigparfait mit Holundersauce

Wintermenü (24)

Zwiebelsuppe mit KäseCrôutons

½ Grillente mit Orangenfilets,
Orangensauce, Kartoffelknödel und Apfel-Rotkraut

Pralinenparfait im Marzipanmantel
mit Nougatsauce



Festtags – Menü (25)

Festtagssuppe

Blattsalat mit Karotten,
Lauchstreifen und French Dressing

Zweierlei vom Schweinelendchen
mit Rahmsauce und Trollingersauce,
buntem Marktgemüse, hausgemachten Spätzle
und Kartoffelkroketten

Vanilleeis und Vollmilchmousse
mit frischen Früchten und Himbeersauce



MENÜS FÜR IHRE WEIHNACHTSFEIER

Menü 1 (26)

Badische Forellencremesuppe

Gemischter Salat mit Balsamicodressing

Schweinelendchen am Stück gebraten
mit Spinat-Pilzfüllung an Sherrysauce
Beilagen: Hausgemachte Spätzle, Kartoffel-Lauchgratin

Zimttiramisu mit warmen Zwetschgen

Menü 2 (27)

Variation von der Riesengarnele
(Garnele im Speckmantel, Garnele im Tempurateig,
Garnele im Ganzen mit verschiedenen Saucen und Salatbuket)

Steinpilzsahnesuppe

Kalbsroulade mit Ruccola
und Tomaten gefüllt im Nudelnest
mit Rahmsauce und Mandelbroccoli

Zwetschgen- und Apfelringe im Weinteig
mit Vanilleeis



RUSTIKALE MENÜS

Menü 1 (28)

Gemischter Kartoffel – Gurkensalat

Schweinebraten mit hausgemachten Spätzle

Obstsalat von frischen Früchten

Menü 2 (29)

Krautsalat mit Kümmel

Spare Rips mit Westernkartoffeln
und Barbequesauce

Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce

Menü 3 (30)

Gemischter Salat mit Ei

Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites

Schokoladencreme



REGIONALE MENÜS

Menü 1 (31)

Schwäbische Flädlesuppe

Bunte Blattsalate
mit Crôutons und Speckwürfel

Zwiebelrostbraten
mit Bratenjus und hausgemachten Spätzle

Erdbeer - Panna Cotta

Menü 2 (32)

Schwäbische Klößchensuppe

Feldsalat mit gerösteten Maultaschen
und Sauerrahmdressing

Schwäbischer Sauerbraten
mit Röstzwiebel und Semmelknödel

Apfelküchle mit Vanillesauce



BUFFETVORSCHLÄGE

Italienisches Buffet

Vorspeisen:

- ❖ Antipasti: in Olivenöl gebratene Zucchini, Champignons, Paprika, Zwiebel und Auberginen
- ❖ Mozzarella mit Tomate und Basilikum
- ❖ Parmaschinken auf Melone
- ❖ Vitello Tomato (Kalbfleisch in Thunfischsauce)
- ❖ Italienische Spezialitätenplatte:
Italienischer Mortadella, Salame Milano und Coppa
- ❖ Ruccolasalat mit eingelegten Oliven und Parmesanspalten
- ❖ Hackbällchen mit Mozzarella und pikanter Tomatensauce
- ❖ Meeresfrüchtesalat mit frischen Kräutern und Knoblauch
- ❖ Salat mit Tomaten, Paprika, Oliven und eingelegtem Schafskäse
- ❖ Italienischer Tortellinisalat mit Schinken und Zwiebeln
- ❖ Artischockenherzen mit Paprika – Charlotten - Vinigrette
- ❖ Römischer Salat mit Fenchel und Sardellen
- ❖ Italienischer Gemüsesalat
- ❖ Verschiedene Dressing
- ❖ Gegrillte Tomate auf Bruschetta
- ❖ Crostini mit schwarzen Oliven, Pinienkerne, Kapern und Thunfisch
- ❖ Insalata di zucchini crude

zum Vorspeisenbuffet reichen wir italienisches Weißbrot und Olivenciabatta

Suppen

- ❖ Minestrone
- ❖ Kürbis – Knoblauchsuppe
- ❖ Toskanische Tomatensuppe mit Knoblauch-Crôtons



Hauptgänge

- ❖ „Osso bucco“ Kalbshaxenscheiben mit Kapern und Zitrone
- ❖ Gefüllter Schweinerücken mit Gorgonzolla
- ❖ Zitronen – Chilli – Huhn
- ❖ Gefüllte Lammkeule mit Rosmariensauce
- ❖ Involtini
- ❖ Kleine Kalbsröllchen mit Spinat – Tomaten – Mozzarella gefüllt mit Salbei Zitronensauce
- ❖ Italienisches Kräuterhähnchen mit Knoblauch Kartoffeln, Zwiebeln und Gemüse frisch aus dem Ofen
- ❖ Wildschweinkeule mit Calvados und Apfelspalten
- ❖ Schweinerücken „al Forno“ in Kräuterkruste knusprig gebraten mit Bratenjus
- ❖ Saltimbocca vom Schweinefilet a´la Romana
- ❖ Piccata „Milanaise“ von der Pute in Käse – Ei – Hülle
- ❖ Coniglio allo zafferano (Kaninchen mit Safran)
- ❖ Risotto gorgonzola e mele (Apfelrisotto mit Gorgonzola)
- ❖ Involtini di cotiche al ragu (Schweinefleischrouladen in Tomatenragout)

Fisch

- ❖ Thunfisch überbacken mit Tomatensauce und Basilikum
- ❖ Rotbarbe auf Zucchini – Paprikagemüse

Beilagen

- ❖ Waldpilzrisotto
- ❖ Gnocci Forrdenti (Gnocci Gratin)
- ❖ Pasta Arrabiata mit Knoblauchbrösel
- ❖ Scampi auf Tagliatelle mit Knoblauch und Sahnesauce
- ❖ Lasagne „Bolognaise“
- ❖ Tortellini, Tagliatelle, Pene Rigatoni wahlweise mit: Schinken - Käse - Sauce, Walnußsauce, Bolognaisesauce, Lachsrahmsauce
- ❖ Mediterranes Schmorgemüse

Dessert

- ❖ Zitronensorbet mit Prosecco
- ❖ Cassatta
- ❖ Tiramisu
- ❖ Erdbeer Panna Cotta
- ❖ Frischer Obstsalat mit Grappa
- ❖ Panna Cotta auf Orangenspalten
- ❖ Verschiedene italienische Käsesorten vom Brett mit Trauben
- ❖ Espresso creme
- ❖ Frittele di arance con fichi d'india (Orangenküchle mit Feigen)



Schwäbisches Buffet

Vorspeisen

- ❖ Kalter Schweinebraten mit Remouladensauce
- ❖ Bauernwurst und Bratwürste
- ❖ Schwäbischer Wurstsalat mit Schwarzwurst
- ❖ Matjesfilet „Hausfrauen Art“ in Sauerrahm mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken
- ❖ Pikante Sülze mit Eier
- ❖ Rindertafelspitz mit Radischenvinigrette
- ❖ Roter und weißer Preßsack mit Essig und Öl
- ❖ Räucherfischauswahl
- ❖ Geräucherter Lachs, Forellen und Makrellen mit Oliven und Kapern
- ❖ Pikanter Rindfleischsalat
- ❖ Salat von weißen Bohnen
- ❖ Tafelspitzsülze mit Pilzen

Salate

- ❖ Schwäbischer Kartoffelsalat
- ❖ Krautsalat mit Speck und Kümmel
- ❖ Tomatensalat mit Balsamicodressing
- ❖ Gemüsesalat mit gefüllten Eiern
- ❖ Rettichsalat
- ❖ Karottensalat
- ❖ Nudelsalat mit Gurken, Erbsen und Fleischkäse
- ❖ Rote-Beete-Salat
- ❖ Bunter Gemüsesalat
- ❖ Apfel-Rotkohl-Salat

verschiedene Dressings

Vinigrette, Cocktaildressing, French Dressing, Joghurtdressing,
Sauce Cumberland, Sauce Remoulade



Suppen

- ❖ Schwäbische Maultaschensuppe
- ❖ Flädlesuppe
- ❖ Leberspätzlesuppe
- ❖ Rieblesuppe
- ❖ Schneckensuppe
- ❖ Badische Forellencremesuppe

Hauptgänge

- ❖ Schwäbische Kalbsvögel (Kalbsroulade gefüllt mit Schinken, Brät und Ei)
- ❖ Schwäbischer Sauerbraten
- ❖ Zanderfilet mit grünem Spargel und Rießlingsauce
- ❖ Griebenschnecken
- ❖ Gaisburger Marsch
- ❖ Geschmelzte Maultaschen
- ❖ Kasseler im Brotteig mit Sauerkraut
- ❖ Laubfrösche
- ❖ Krautwickel gefüllt mit Brät und Spinat
- ❖ Gefüllte Kalbsbrust mit Brez'n – Füllung
- ❖ Entenkeule knusprig gebraten
- ❖ Schweinfiletspitzen in Champignonrahmsauce
- ❖ Pochiertes Forellenbuffet mit grüner Sauce

Dessert

- ❖ Obstsalat mit Kirschwasser
- ❖ Ofenschlupfer mit Vanillesauce
- ❖ Moccaparfait mit Brandysauce
- ❖ Schwäbischer Apfelkuchen
- ❖ Apfelkühle mit Vanillesauce
- ❖ Verschiedene Eissorten im Eispokal
- ❖ Rote Grütze mit Vanillesauce



Mediterranes Buffet

Vorpeisen

- ❖ Melone mit Seranoschinken
- ❖ Würziger Thunfischsalat
- ❖ Tomaten - Mozzarella - Spieße mit Pesto
- ❖ Shrimpscocktail mit Aioli
- ❖ Schafskäse mit getrockneten Tomaten

verschiedene Tapas

- ❖ Albondigas
- ❖ Artischockenherzen mit Seranostreifen
- ❖ Auberginenröllchen mit Ziegenkäse gefüllt
- ❖ Datteln im Speckmantel
- ❖ Gefüllte Champignons
- ❖ Thunfischkroketten
- ❖ Riesengarnele „mediterrane Art“
- ❖ Muscheln „spanische Art“
- ❖ Gefüllte Tomaten

Suppen

- ❖ Gazpacho
- ❖ Mediterrane Fischsuppe
- ❖ Klare Tomtensuppe mit Basilikumklößchen
- ❖ Gelbe Paprikacremesuppe



Hauptspeisen

- ❖ Paella mit Meeresfrüchten, Shrimps, Riesengarnelen und Kaninchen
- ❖ Paella mit Meeresfrüchten, Erbsen und Hähnchen
- ❖ Provençalisches Hähnchen
- ❖ Schweinefilet mit Citrus - Thymianmarinade
- ❖ Gefüllte Schollenröllchen auf Safranrisotto
- ❖ Rotbarbe in der Sesamkruste, dazu Zucchini - Tomatentatar
- ❖ Aqnello al formaggio (Lamm mit Käse)
- ❖ Lammsteak auf gegrilltem Fenchel mit Oliven - Tymianjus
- ❖ Schwertfisch alla messinese
- ❖ Rotbarben-Saltinbocca mit pikantem Spinat

Beilagen

- ❖ Spinatgnocci
- ❖ Gemüserisotto mit Chilliöl
- ❖ Erbsenrisotto (Risi Bisi)
- ❖ Bandnudeln mit Gorgonzolasauce
- ❖ Kräuter - Senf - Kartoffeln

Dessert

- ❖ Zitronen - Basilikumsorbeti
- ❖ Creme Katalan
- ❖ Marsallacreme
- ❖ Stratiatella-Parfait
- ❖ Panna Cotta mit Ahornsirup
- ❖ Kokoscreme mit Rotweifeigen



Französisches Buffet

Vorspeisen

- ❖ Salat „Nizza“ mit Thunfisch, Kapern und Sardellen
- ❖ Meeresfrüchte „französische Art“ mit Senfmayonaise
- ❖ Lauch-Pfifferlingsalat mit gebratenen Kalbsleberwürfel und Sauce Cumberland
- ❖ Quiche lorraine
- ❖ Scheiben von der Entenbrust mit Preiselbeersahne
- ❖ Gänsestopfleberparfait mit Apfelspalten
- ❖ Französische Wildpastete
- ❖ Cocktail des crevettes

Suppen

- ❖ Pariser Zwiebelsuppe
- ❖ Bouillabaisse (klare Fischsuppe mit Meeresfrüchten)
- ❖ Französische Schneckensuppe
- ❖ Französische Knoblauchsuppe

Hauptgang

- ❖ Roastbeef am Stück gebraten und tranchiert mit Sauce Bernaise
- ❖ Überbackene Meerforelle mit Pernod-Sahne
- ❖ Ente à l'orange
- ❖ Coq au vin
- ❖ Geschmorte Lammschulter mit Schmorgemüse
- ❖ Lamnnavarin (Lammeintopf)
- ❖ Schweinesteak mit Kräutern, Roquefortkäse und Tomatenwürfeln
- ❖ Tournedo à la Rossini (Rinderfilet mit Gänseleberparfait, Champignons, Madeirasauce)
- ❖ Wildschwein in süß-sauer Sauce
- ❖ Frikandeau vom Milchkalb



Beilagen

- ❖ Rosmarinkartoffel
- ❖ Lyoner Kartoffel
- ❖ provencialisches Tomaten
- ❖ Blumenkohl mit Bechamelsauce
- ❖ grüner Spargel mit Sauce Mousline
- ❖ Herzoginkartoffeln
- ❖ Dophinkartoffeln

Dessert

- ❖ Crepe „Suzette“ mit Vanilleeis
- ❖ Mousse au chocolat mit Himbeermark
- ❖ Creme Caramel mit Orangenspalten
- ❖ Creme Brulé
- ❖ Erdbeerbisquitrolle
- ❖ Französische Käsespezialitäten
- ❖ Apfelsorbet aus der Normandie



Spezialitätenbuffet

Vorspeisen

- ❖ Riesengarnelen im Speckmantel auf Orangenscheiben
- ❖ Schinkenröllchen mit Spargel und Kräutercreme gefüllt
- ❖ Crevettencocktail mit Spargel und Champignons
- ❖ Ruccolasalat mit Parmesanspänen und Spiegelei
- ❖ Wildpastete mit Sauce Cumberland
- ❖ Geräucherte Forellenfilets mit Dill-Sahne
- ❖ Räucherlachstatar mit Honig-Senf-Sauce
- ❖ Angebratene Zwiebel und Champignons mit Kräutern aus dem Garten

Suppen

- ❖ Kürbiscremesuppe mit Crôutons
- ❖ Schwäbische Kartoffelsuppe mit Kräuter
- ❖ Kräutersüppchen mit Crôutons
- ❖ Tomatensuppe mit Parmesan
- ❖ Bärlauchsuppe mit Kerbelklößchen

Salate

- ❖ Gurkensalat
- ❖ Tomatensalat
- ❖ Paprikasalat
- ❖ Reissalat
- ❖ Nudelsalat
- ❖ Rindfleischsalat
- ❖ Geflügelsalat
- ❖ Rettichsalat
- ❖ Krautsalat
- ❖ Kartoffelsalat
- ❖ Bohnensalat
- ❖ Apfel-Selleriesalat
- ❖ Verschiedene Blattsalate



Hauptgang

- ❖ Fasanenbrust „Winzerin Art“ mit Champagnerkraut
- ❖ Hasenkeule in Ginrahmsauce
- ❖ Hirschroulade mit Pfifferlingsauce
- ❖ Kalbsmedaillons mit Morchelsahnesauce
- ❖ Gebratene Felchenfilet mit Mandelbutter
- ❖ Entrecote „Cafe de Paris“
- ❖ Putengeschnetzeltes mit gebackener Banane und leichter Currysauce
- ❖ Tranchen vom Schweinelendchen am Stück gebraten mit Gemüsefüllung und Cognacsauce
- ❖ Gebratene Fischvariation (Zander, Lachs, Garnele) mit Dillsauce
- ❖ Hechtklößchen in Rieslingsauce

Beilagen

- ❖ Risotto mit Pilzen
- ❖ Kräuterreis
- ❖ Schupfnudeln
- ❖ Semmelknödel
- ❖ Macaire Kartoffeln
- ❖ Gemüseplatte (Blumenkohl, Broccoli, Karotten, Bohnen)

Dessert

- ❖ Erdbeercreme
- ❖ Weißes Kaffeemousse
- ❖ Eisbombe reichhaltig garniert
- ❖ Pralinenparfait mit Nougatsauce
- ❖ Salat von frischen Früchten mit Maraschino
- ❖ Käseauswahl mit Trauben und Radieschen
- ❖ Mohn-Quark-Mousse



Asiatisches Buffet

Vorspeisen

- ❖ Gemüse-Garnelenspieße mit Thai-Basilikum
- ❖ Pikanter Tintenfischsalat
- ❖ Frühlingsrollen mit süß-scharfer Chilisauce
- ❖ Asiatischer Rindfleischsalat
- ❖ Gado - Gado – Gemüsesalat mit Erdnußsauce
- ❖ Glasnudelsalat mit Ananas und Krabben
- ❖ Garnelen im Temburateig
- ❖ Hähnchen Keulen asiatische Art
- ❖ Gemüsesalat mit Koriander

Hauptgänge

- ❖ Red Snapper im Bananenblatt gegart mit Zitronengras und Kokos
- ❖ Sate Hähnchenbrustspieße mit Erdnußsauce
- ❖ Gelbes Putenbrustcurry mit asiatischem Gemüse
- ❖ Lammcurry
- ❖ Marinierte Entenbrust mit Chilisauce
- ❖ Gefülltes und gegrilltes Spanferkel
- ❖ Aus dem Wok: Asiatisches Gemüse (Paprika, Zuckerschoten, Brokoli, Austernpilze, Chinakohl, Möhren, Knoblauch) mit Bambussprossen
- ❖ Aus dem Wok: Asiatisches Curry von Huhn und Schwein (Scharf)

Beilagen

- ❖ Glasnudeln
- ❖ Folienkartoffeln mit Quark
- ❖ Rundkornreis
- ❖ Blumenkohlcurry
- ❖ Fritierter Tofu
- ❖ Chinakohl – Gemüse



Dips

- ❖ Süß-saure Sauce
- ❖ Thailändisches Erdnußpesto
- ❖ Currysauce
- ❖ Joghurt – Kokosnuss - Sauce
- ❖ Barbeque –Sauce (normal / scharf / extra scharf)
- ❖ Avocado Dip
- ❖ Chilisauce
- ❖ Pflaumensauce
- ❖ Soja – Essig – Dip
- ❖ Koriander – Limetten – Dip
- ❖ Asiatischer Sesam Dip
- ❖ Raita
- ❖ Wasabi Dip

Dessert

- ❖ Pina Colada Parfait
- ❖ Gebackene Banane mit Vanilleeis
- ❖ Obstsalat mit Pflaumenwein
- ❖ Exotische Früchteplatte
- ❖ Kokoscreme
- ❖ Mangosorbet
- ❖ Rumkuchen
- ❖ Mohn - Honigcreme



Gourmetbuffet

Vorspeisen:

- ❖ Quiche lorraine
- ❖ Jakobsmuscheln in der Schale auf Zucchini-Tomatenragout mit Limettenschaum
- ❖ Rucola mit Parmesan und Nussiegel
- ❖ Geeiste Champignon-Gurken-Lasagne mit Melonensalsa
- ❖ Mousse mit Quarkcreme und Kürbiskernkrokant
- ❖ Garnellensülze
- ❖ Rote-Beete-Frischkäse-Crêpe auf Zuckerschotenragout
- ❖ Gefüllte Minikartoffel mit getrüffeltem Rührei
- ❖ Spargelsalat mit Rhabarbersauce und Erdbeer-Minz-Dressing
- ❖ Zitronengrasspieße mit Koriander- und Erdnussdip
- ❖ Shooter vom grünem Spargel mit Vanilleschaum
- ❖ Artischocken-Tomaten-Lasagne mit Tiroler Speck
- ❖ Gebratene Jakobsmuscheln auf Blumenkohlpuée und Bärlauchpesto
- ❖ Dreifarbige Paprikaterrine
- ❖ Französische Austern auf Eis
- ❖ Frühlingsrolle mit Rind und Sprossen
- ❖ Hähnchenspieße mit Erdnusssauce
- ❖ 2erlei Schrimpsalat
- ❖ Riesengarnelenspieß an einer Kräutermarinade
- ❖ Tomaten-Mozzarella mit Pinienkernpeso

Hauptgang:

- ❖ Zanderfilet im Kartoffelnest mit Rote-Beete-Chips
- ❖ Kalbsröllchen "mediterran" mit Ruccola, Serranoschinken, Basilikum und Mozzarella
- ❖ Lachsfilet auf Spargelragout mit Apfel-Meerrettich-Kruste
- ❖ Schweinefilet im Zucchini-mantel
- ❖ Seezungenröllchen auf Wildspargel
- ❖ Perlhuhnbrust mit Thymian-Sherry-Sud
- ❖ Geschmorte Lammschulter mit getrockneten Tomaten und Rumpolenta
- ❖ 2erlei vom Spanferkel (Krustenbraten und Bäckchen) mit Dunkelbiersauce
- ❖ Knusperentenbrust an Orangenjus
- ❖ Lammfilet im Kräutermantel
- ❖ Rosa gebratene Rehkeule am Stück gebraten auf Maronenpuée



Beilagen:

- ❖ Gefüllte Artischocken
- ❖ Williamskartoffeln
- ❖ Balsamico-Kartoffeln mit Thymian und Honig
- ❖ Gefüllte Tomaten mit Couscous
- ❖ Rotkohlcrêpes
- ❖ Spinatgnocci
- ❖ Annakartoffel mit Parmesan überbacken
- ❖ Safranrisotto
- ❖ Mediterranes Schmorgemüse
- ❖ Getrüffelte Tagliatelle

Dessert:

- ❖ Erdbeertiramisu
- ❖ Gestreuselte Knuspermango
- ❖ Apfeltarte
- ❖ Soufflierter Schokoladencrêpe auf Melonen-Ananas-Carpaccio
- ❖ Creme Brulée
- ❖ Topfen-Krokant-Knödel auf Nougatsauce
- ❖ Panna Cotta Küchlein im Karamelgitter mit Beerenpüree
- ❖ Sachertorte
- ❖ Weißes Kaffemousse mit Espressosauce
- ❖ Himbeertraum "Moni"
- ❖ Erdbeercreme auf Rhabarberragout



Die einzelnen Bestandteile aus unseren Vorschlägen können Sie beliebig miteinander kombinieren. Gerne sind wir Ihnen bei der Zusammenstellung behilflich. Selbstverständlich haben wir für die Kinder auch eine Landgasthof Bieg Kinderkarte, in der sie vor Ort wählen können.

Um Ihre Feier abzurunden, servieren wir Ihnen Kaffee & hausgemachten Kuchen (verschiedene Sorten auf Anfrage).

Bei schönem Wetter auch auf unserer Terrasse.

Kanne Kaffee oder Tee

€7,50

Wenn Sie Ihren selbstgebackenen Kuchen mitbringen möchten, berechnen wir:
Gedeck, inklusive Kaffee oder Tee

Pro Person €3,50

Wir würden uns freuen Sie bald bei uns im Haus auf ein persönliches Gespräch begrüßen zu dürfen. Für weitere Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung unter **07961 / 4937**

Ihre Fam. Bieg



Hochzeitsangebot “All inklusive I“

Ihr Hochzeits-Komplettpaket

Wir begrüßen Sie und Ihre Gäste auf unserer Terrasse mit einem Sektempfang, zu dem kleine Canapes gereicht werden. Danach reichen wir Ihnen Kaffee zu der großen Hochzeitstorte (und Ihren verschiedenen mitgebrachten Kuchen).

Am Abend servieren wir Ihnen ein 4-Gänge-Menü, welches Sie in Absprache mit uns zusammenstellen können(z.B. siehe Hochzeitsangebot Menü 1 oder Menü 2).

Die Getränke(Tischwein, Wasser, Bier, Kaffee und alkoholfreie Getränke) sind selbstverständlich frei.

Kinder bis 6 Jahre sind frei, Jugendliche bis 12 Jahre zahlen die Hälfte.

Das Komplettpaket umfasst:

- Sekt und Canapes auf der Gartenterrasse
- Kaffeetafel mit der großen Hochzeitstorte
- Getränke der Hochzeitsfeier(Tischwein, Wasser, Bier, Kaffee und alkoholfreie Getränke)
- 4 Gänge Menü
- Mitternachtsimbiss
- Menükarten und Tischdeko
- Übernachtung für das Hochzeitspaar

Ihre traumhafte Hochzeit: Das “All-Inklusive-Paket“ für 45,-- €/ Person

Wir bieten die oben genannten Leistungen bis 1.00 Uhr an. Alle anschließenden Bestellungen werden nach Verbrauch abgerechnet.

Ablaufplan

Hier ein Beispiel für den Ablauf Ihrer Hochzeitsfeier

Ca. 14.30 Uhr Eintreffen der Hochzeitsgesellschaft im Landgasthof Bieg, Sektempfang auf der Gartenterrasse

Ca. 15.30 Uhr Kaffee und Kuchen (Wir bereiten Ihre selbst angelieferte Kuchen fachgerecht zu)

Ca. 19.00 Uhr Beginn des 4-gängigen Hochzeitsmenüs

Ca. 00.00 Uhr Mitternachtsimbiss(Schinken –und Käseplatten)



Hochzeitsangebot "All inklusive II"

Ihr Hochzeits-Komplettpaket

Wir begrüßen Sie und Ihre Gäste auf unserer Terrasse mit einem Sektempfang, zu dem kleine Canapes gereicht werden. Danach reichen wir Ihnen Kaffee zu der großen Hochzeitstorte (und Ihren verschiedenen mitgebrachten Kuchen).

Am Abend servieren wir Ihnen ein großes Hochzeitsbuffet, welches Sie in Absprache mit uns zusammenstellen können. (siehe Angebote - Buffets).

Die Getränke (Tischwein, Wasser, Bier, Kaffee und alkoholfreie Getränke) sind selbstverständlich frei.

Kinder bis 6 Jahre sind frei, Jugendliche bis 12 zahlen die Hälfte.

Das Komplettpaket umfasst:

- Sekt und Canapes auf der Gartenterrasse
- Kaffeetafel mit der großen Hochzeitstorte
- Getränke der Hochzeitsfeier (Tischwein, Wasser, Bier, Kaffee und alkoholfreie Getränke)
- Hochzeitsbuffet
- 1 Degistiv des Hauses nach dem Hauptgang
- Mitternachtsimbiss
- Menükarten und Tischdeko
- Übernachtung für das Hochzeitspaar

Ihr traumhafte Hochzeit: Das "All-Inklusive-Paket II" für 54,90 €/Person

Wir bieten die oben genannten Leistungen bis 2.00 Uhr an. Alle anschließenden Bestellungen werden nach Verbrauch abgerechnet.

Ablaufplan

Hier ein Beispiel für den Ablauf Ihrer Hochzeitsfeier

Ca. 14.30 Uhr Eintreffen der Hochzeitsgesellschaft im Landgasthof Bieg, Sektempfang auf der Gartenterrasse

Ca. 15.30 Uhr Kaffee und Kuchen (Wir bereiten Ihre selbst angelieferte Kuchen fachgerecht zu)

Ca. 19.00 Uhr Beginn des Hochzeitsbuffets

Ca. 00.00 Uhr Mitternachtsimbiss(Schinken –und Käseplatten)



GETRÄNKEKARTE

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser (Classic, Medium, Still)	0,2 l	1,30 €
Mineralwasser (Classic, Medium, Still)	0,4 l	1,80 €
Mineralwasser (Classic, Medium, Still)	0,7 l	2,20 €
Zitronensprudel klein (9)	0,2 l	1,60 €
Zitronensprudel groß	0,4 l	2,20 €
Fanta(1) (9), Coca-Cola(1) (9), Spezi klein (1) (9)	0,2 l	1,60 €
Fanta(1) (9), Coca-Cola(1) (9), Spezi groß (1) (9)	0,4 l	2,20 €
Cola Light	0,2 l	1,60 €
Cola Light	0,4 l	2,20 €
Apfelsaft klein	0,2 l	1,80 €
Apfelsaft groß	0,4 l	2,60 €
Apfelschorle klein	0,25 l	1,60 €
Apfelschorle groß	0,4 l	2,20 €
Apfel-Kirschsafte	0,2 l	1,80 €
BaKi (Bananen-Kirschsafte)	0,2 l	2,00 €
Roter Traubensafte	0,2 l	1,80 €
Maracujasafte	0,2 l	1,80 €
Schwarzer Johannisbeersafte	0,2 l	1,80 €
Grapefruitsafte	0,2 l	1,80 €
Multivitaminsafte	0,2 l	1,80 €
Orangensafte	0,2 l	1,80 €
Ananassafte	0,2 l	1,80 €
Bananensafte	0,2 l	1,80 €
Bitter Lemon(4)	0,2 l	1,90 €

Kaffee

Tasse Kaffee	1,60 €
Kännchen Kaffee	2,80 €
Tasse Schokolade mit Sahne	2,00 €
Espresso	1,90 €
Doppelter Espresso	3,20 €
Capuccino	2,20 €



Latte Macchiato
Milchkaffee

2,60 €
2,20 €



Tee

Glas Tee mit Zitrone oder Milch	1,70 €
Kamille-, Pfefferminz-, Kräuter-, Hagebutten- oder Früchtetee	1,70 €
Glas Tee mit Rum	2,80 €
Glühwein	2,60 €

Biere

Ladenburger Ur-Privat vom Fass	0,4 l	2,00 €
Ladenburger Pils vom Fass	0,3 l	2,00 €
Rotochsen Pils vom Fass	0,3 l	2,00 €
Ladenburger Hefeweizen hell vom Fass	0,5 l	2,20 €
Ladenburger Hefeweizen dunkel	0,5 l	2,20 €
Ladenburger Kristallweizen	0,5 l	2,20 €
Ladenburger „Altschwäbisch Dunkel“	0,5 l	2,20 €
Ladenburger Alkoholfreies Bier	0,5 l	2,20 €
Ladenburger Leichtes Weizen	0,5 l	2,20 €

Aperitifs

Campari (1) mit Orange oder Soda	40 %	3 cl	2,60 €
Martini bianco	15 %	3 cl	2,30 €
Sherry medium oder dry		3 cl	2,30 €
Aperitiflikör Pinau Charentes weiß	17 %	5 cl	2,50 €
Aperitiflikör Pinau Charentes rot	17 %	5 cl	2,70 €
Aperol Sure (Aperitifbitter)	15 %	3 cl	2,20 €
Madeira	19 %	5 cl	2,20 €

Magenbitter und Digestives

Jägermeister	35 %	2 cl	1,90 €
Averna	38 %	2 cl	2,10 €
Underberg	44 %	2 cl	2,10 €
Ramazzoti	30 %	2 cl	2,20 €
Malteserkreuz Aquavit	40 %	2 cl	2,20 €
Calvados (Franz. Apfelschnaps)	40 %	2 cl	2,30 €
Fernet-Branca	40 %	2 cl	2,20 €



Schnäpse

Obstwasser	38 %	2 cl	1,70 €
Zwetschgenwasser	40 %	2 cl	1,70 €
Doppelkorn	38 %	2 cl	1,80 €
Himbeergeist	40 %	2 cl	1,90 €
Williams Christ	40 %	2 cl	2,00 €
Brauner Williams	40 %	2 cl	2,60 €
Kirschwasser	40%	2 cl	2,00 €
Brauner Rum	37,5 %	2 cl	2,10 €
Pâpidaux Calvados	40 %	2 cl	2,40 €
Club Dry Gin	37,5 %	2 cl	2,10 €
Grappa Cellini	38,5 %	2 cl	2,40 €
Ouzo 12	38 %	2 cl	1,80 €
Myers´s Rum	40 %	2 cl	2,20 €
Southern Comfort	35 %	2 cl	2,10 €
Tequila weiß	38 %	2 cl	1,80 €
Tequila gold	38 %	2 cl	2,00 €

Cognac, Brandy und Whiskey

Asbach	38 %	2 cl	2,00 €
Veterano (Span. Brandy)	36 %	2 cl	2,80 €
Whisky "Jim Beam"	40 %	2 cl	2,40 €
Whisky "Jack Daniels"	40 %	2 cl	2,60 €
Veterano Osborne	36 %	2 cl	2,40 €
Black & White Old Scotch Wiskey	40 %	2 cl	2,40 €
Carlos I Brandy de Jerez	40 %	2 cl	2,80 €

Liköre

Batida de coco	16 %	2 cl	1,70 €
Creme de cassissée	16 %	2 cl	1,80 €
Baileys	17 %	2 cl	1,90 €
Kahlua Kaffeelikör	20 %	2 cl	2,10 €
Cuarenta y tres	31 %	2 cl	2,10 €
Cointreau	40 %	2 cl	2,10 €
Grand Marnier	40 %	2 cl	2,10 €
Sambuca Molinari	40 %	2 cl	2,10 €
Escorial	56 %	2 cl	2,40 €

Preise incl. MwSt. und Bedienung

Zusatzstoffe: Farbstoffe(1)



Offene Weine

Rosékarte:

- | | | | |
|-----|--|-------|--------|
| 265 | Markelsheimer | 1/4 l | 3,10 € |
| | Schwarzriesling Weißherbst,
Duft nach Mango und Citrus,
am Gaumen Aromen von Grapefruit,
stützende Säure, fruchtig harmonischer Abgang | | |
| 267 | Willsbacher Diebelesberg | 1/4 l | 3,20 € |
| | Spätburgunder-Weißherbst, Württemberg QW,
Litchigeschmack, Maracuja in der Nase, Citrus-Orangenaromatik,
mit leichter Kirschnote am Gaumen, stützende Säure,
fruchtig harmonisch gerundeter Abgang | | |
| 269 | Jean Valestrell | 1/4 l | 3,40 € |
| | Französischer Roséwein aus der Provence
Er präsentiert sich in einem leuchtenden Rosé, das an Fuchsienblüten
denken lässt. In der Nase dominieren Aromen von frischen roten Früchten
(Himbeeren), begleitet von floralen Noten, Am Gaumen ist er fruchtbetont,
harmonisch und von einer schönen Lebendigkeit | | |

Rotweinkarte:

Deutschland

- | | | | |
|-----|---|-------|--------|
| | Schorle | 1/4 l | 2,00 € |
| 202 | Beutelsbacher Burghalde | 1/4 l | 3,10 € |
| | Trollinger, Qualitätswein
Ein rassiger frischer, und nicht belastender, Trollinger. Mit pikanter Säure
und pikanter Süße. Schmeckt zu allen Schwäbischer Spezialitäten - von der
Maultasche bis zum Rostbraten | | |
| 204 | Remstaler Muskat Trollinger | 1/4 l | 3,50 € |
| | halbtrocken,
Nachdem die Abstammung dieser Roten Rebsorte lange Zeit unklar war gilt
sie heute als eigenständige Rebsorte. Der Anbau in Deutschland
beschränkt sich hauptsächlich auf Württemberg, hier erfreut sich diese
Spezialität großer Beliebtheit. Die Weine haben eine rubinrote Farbe und
zeichnen sich durch intensive Aromen aus, welche ein dezenter Muskatton
ergänzt | | |
| 206 | Willsbacher Diebelesberg | 1/4 l | 3,30 € |
| | Trollinger mit Lemberger, Qualitätswein
Junges rubin- und ziegelrot, Fruchtaromen wie Kirsche und Brombeere in
der Nase, im Geschmack kräftig angenehm anregende Tanninstruktur,
fruchtiger harmonischer Abgang mit milder, bekömmlicher Säure. | | |



- | | | | |
|-----|---|--------------|---------------|
| 208 | Kleinheppacher Kopf | 1/4 l | 3,40 € |
| | Trollinger "trocken", Qualitätswein
Herzhafter Trollinger, vollmundig und erfrischend | | |
| 230 | Markelsheimer | 1/4 l | 3,20 € |
| | Schwarzriesling, Qualitätswein, halbtrocken
Leuchtendes Rot, zarte Fülle und sehr aromatisch | | |
| 232 | Remstaler Acolon | 1/4 l | 3,50 € |
| | Qualitätswein, trocken
Ein sehr fülliger und harmonischer Wein, bei gleichzeitig dezenter
Gerbstoffnote. Acolon ist eine Kreuzung aus Lemberger (Blaufränkisch) und
Dornfelder der sehr farbintensiv ist | | |
| 234 | Affaltracher Salzberg | 1/4 l | 3,50 € |
| | Lemberger trocken, Qualitätswein
Kräftiges Beerenaroma, sehr Gehaltvoll, fruchtig gelungener Abgang | | |

Österreich

- | | | | |
|-----|---|--------------|---------------|
| 240 | 2005er Blaufränkisch trocken | 1/4 l | 3,40 € |
| | Östereicher Qualitätswein
Dunkel Rubinrote Farbe, in der Nase saftige Beerenfrucht mit weichen
Vanillenoten. Am Gaumen zeigt er sich geschmeidig, gehaltvoll und
angenehm rund | | |

Italien

- | | | | |
|-----|---|--------------|---------------|
| 236 | 2004er Merlot delle venezie | 1/4 l | 3,30 € |
| | Italienischer Rotwein aus Veneto
Intensives rot mit rubinroten reflexen, raffinierte Anklänge an schwarze
Johannisbeere, reife Zwetschge und kandierte Veilchen, am Gaumen voll
und samtig, die Tannine des Weines sind durch den Alkohol gut
eingebunden und werden von einer feinen Säure untermalt | | |

Spanien

- | | | | |
|-----|---|--------------|---------------|
| 242 | 2006er Castano Monostrell | 1/4 l | 3,60 € |
| | Spanischer Rotwein aus Murcia
Leichte fruchtige und eigenständige Röte, Aroma mit Noten von eingelegten
Kirschen ,kandierte Früchten und Gewürznuancen, am Gaumen klar, fein
und würzig mit herben Tanninen aber rund und schön zu trinken | | |
| 242 | 2006er Vino Sardo | 1/4 l | 3,70 € |
| | Spanischer Rotwein aus Navarra
Weist eine herrliche Süße, Weichheit und Explosivität auf. Aromen von
frischen, saftigen Pflaumen und Kirschen prägen dieses samtige Cuvée aus
Tempranillo und Merlot. Die Tannine sind schön eingebundenen | | |



Frankreich

244 2001er **Delor Reserva Bordeaux** 1/4 l 3,90 €
Französischer Bordeauxwein
Dunkles Rot mit violetterm Schimmer, Aroma mit Noten von Brombeeren und Sauerkirschen. Die Tannine des Weines harmonieren sehr gut mit dem Holzgeschmack. Sehr appetitanregender Abgang

246 2000er **Chateau de Grand Puch** 1/4 l 4,20 €
Französischer Bordeauxwein
schönes rot, glänzend, gehaltvoll, in der Nase hat man einen Geruch von ganz reifen Früchten (Johannisbeeren, Himbeeren)
im Mund ist er rund und gut mit der Ballance von samten Tanninen, hat einen langen fruchtigen Abgang

Preise incl. Mwst. und Bedienung

Sektkarte

8 **Prosecco** 0,1 l 2,20 €
11 **Piccolo** carte blanche sec oder rosé sec 0,2 l 4,00 €
12 **"Hausmarke"** 0,75 l 12,00 €
Affaltracher "brillant" Sekt trocken
13 **Schloss Lichtenstein Sekt halbtrocken** 0,75 l 10,00 €

Weissweinkarte

Deutschland

Schorle 1/4 l 2,00 €
165 **Verrenberger Lindelberg** 1/4 l 2,90 €
Kerner, Qualitätswein
167 **Markelsheimer** 1/4 l 2,70 €
Müller Thurgau, Qualitätswein
169 **Lehensteinsfelder Steinacker** 1/4 l 2,90 €
Riesling, Qualitätswein
171 **Fleiner Kirchweinberg** 1/4 l 3,00 €
Riesling
173 **Grunbacher Wartbühl** 1/4 l 3,10 €
Riesling "trocken", Qualitätswein
175 **Remstaler Weißburgunder** 1/4 l 3,10 €
Weißburgunder, trocken



177 **Remstaler Chardonay** 1/4 l 3,20 €

Frankreich

179 2002 **Chablis De La Bourgogne** 1/4 l 3,20 €
Appelation Chablis Controlee

Italien

183 2005 **Pinot Grigio** 1/4 l 3,50 €
Italienischer Weißwein, trocken

184 2005 **Friuli Chardonnay** 1/4 l 3,40 €
Italienischer Weißwein

Jahrgang des jeweiligen Weines zu erfragen bei der Bedienung, Preise incl. Mwst. und Bedienung



Frankreich

- 179 2002 **Chablis De La Bourgogne** 1/4 l 3,40 €
Appelation Chablis Controlee
Er präsentiert sich in einem klaren Goldgelb. In der Nase verbinden sich Florale und Mineralische Noten mit einem ausdrucksvollen Bukett. Am Gaumen ist er gut strukturiert mit einem ausgeprägtem Fruchtsäureverhältnis. Im Nachhall kommt die für Chablis – Weine typische Mineralität schön zur Geltung

Italien

- 183 2005 **Pinot Grigio** 1/4 l 3,70 €
Italienischer Weißwein, trocken
Großer Weißwein von heller, goldgelber leicht ins Grüne gehender Färbung. Die weinige Blume entwickelt ein sehr fruchtiges Bouquet. Der Wein passt zu leichten Gerichten
- 184 2005 **Friuli Chardonnay** 1/4 l 3,60 €
Italienischer Weißwein
Sehr leichte Pfirsich und Honignote. Sehr weicher Geschmack nach gelben Äpfeln mit karamelligem Abgang

Jahrgang des jeweiligen Weines zu erfragen bei der Bedienung, Preise incl. Mwst. und Bedienung



Flaschenweine

Grantschen

Grantschener Samtrot QbA Jahrgang 2004	0,75 l 12,60 €
Grantschener Lemberger Weis Herbst Jahrgang 2005	0,75 l 11,70 €
Grantschener Riesling trocken QbA Holzfass Jahrgang 2004	0,75 l 12,00 €
Chardonnay mit Weisburgunder QbA Jahrgang 2004	0,75 l 12,60 €

Remstalkellerei

Trollinger mit Zweigelt QbA Jahrgang 2005	1,00 l 10,20 €
Zweigelt halbtrocken QbA Jahrgang 2004	0,75 l 13,50 €
Zweigelt trocken QbA Jahrgang 2004	0,75 l 13,50 €
Stettener Pulvermächer Riesling Kabinett trocken QmP Jahrgang 2005	0,75 l 13,47 €

Weingut Heitlinger

Dialog von Spätburgunder, Lemberger und Dornfelder Rotwein trocken QbA Jahrgang 2003	0,75 l 19,50 €
Weißburgunder Etage du Chef trocken QbA Jahrgang 2006	0,75 l 15,60 €
Etage du Chef Grauburgunder trocken QbA Jahrgang 2006	0,75 l 13,80 €
Dialog von Weißburgunder, Grauburgunder und Rivaner trocken QbA Jahrgang 2002	0,75 l 15,60 €



Durbacher

Durbacher Kochberg
Grauer Burgunder Kabinett trocken QmP Jahrgang 2006 0,75 l **14,40 €**

Durbacher Prauelrain Klingelberger
Riesling Kabinett trocken QmP Jahrgang 2006 0,75 l **15,00 €**

Weinhaus Pfaffenweiler

Pfaffenweiler Weißer Gutedel trocken QbA 0,75 l **14,40 €**

Pfaffenweiler Gewürztraminer Kabinett QmP 0,75 l **12,00 €**

Bodega Virgen Blanca S. Coop

Sardasol Merlot Reserva D.O. 0,75 l **15,90 €**

Sardasol Cabernet Reserva D.O. 0,75 l **19,50 €**

Sardasol Reserva D.O. 0,75 l **22,50 €**

Vina Sardasol Rosado de Lagrima D.O. 0,75 l **9,90 €**



LANDGASTHOF BIEG - HAUSINFORMATION

Wir sind ein sehr vielseitiger Gasthof mit moderner Einrichtung und gepflegter Gastronomie. Wir laden Sie zum kennenlernen ein.

Fühlen Sie sich wohl in unseren angenehmen Räumlichkeiten.
Der Landgasthof Bieg mit gemütlicher und angenehmer Atmosphäre empfiehlt sich als Restaurant mit schwäbischen Köstlichkeiten und den Jahreszeiten entsprechende Spezialitäten der deutschen und internationalen Küche.
So wird der Wechsel der Jahreszeiten zum kulinarischen Erlebnis. Bei der Zusammenstellung eines individuellen Menüs sind wir Ihnen gerne behilflich.

Für Veranstaltungen, Betriebsausflüge, Busausfahrten, Hochzeiten, Firmen- und Familienfeiern stehen Ihnen folgende Räumlichkeiten zur Verfügung:

Saal	für bis zu 60 Personen
Nebenzimmer	für bis zu 50 Personen
Gaststätte	für bis zu 70 Personen
Bistrotheke	für bis zu 20 Personen

Die Räume können getrennt genutzt oder miteinander verbunden werden.

Unsere Räumlichkeiten bieten auch gute Voraussetzungen für Konferenzen, Tagungen, Seminare, Vorträge oder anderen Trainingsveranstaltungen.
Das dabei das komfortable Wohnen und das freundliche „Willkommen“ nicht zu kurz kommt, dafür sorgen wir persönlich.

Für größere Veranstaltungen (bis zu 350 Personen) können wir ggf. die Mehrzweckhalle der Gemeinde Neuler, die von uns bewirtschaftet wird, für Sie reservieren.

Bei Hochzeiten und anderen Veranstaltungen vermitteln wir Ihnen gerne auch Musik- und Tanzkapellen oder Fahrten mit der Pferdekutsche.



Wir haben 36 Gästebetten. Alle Zimmer - darunter 1 Appartement mit 2 Doppelzimmern - sind modern eingerichtet und verfügen über Dusche ,WC, Telefon und Satelitenfernseher, teilweise Balkon bzw. Terrasse und W-LAN.

Mit einem reichhaltigen Frühstücksbuffet beginnen Sie bei uns den Tag. Eine Sauna ist im Gästehaus vorhanden und im Sommer lädt unsere Sonnterrasse zum Verweilen ein.

Nicht zuletzt dürfen wir auch noch auf unseren "Außerhausservice" hinweisen. Lassen Sie sich von unserer langjährigen Catering-Erfahrung überzeugen. Wir liefern oder halten für Sie zur Abholung bereit . Kalte und warme Büffets und alle sonstigen Gerichte, sofern gewünscht auch mit Getränken, Geschirr, Besteck und Gläsern.

Wir würden uns freuen, für Sie Jubiläen, Betriebs- und Familienfeiern, Busausfahrten sowie Tagungen, Seminare, Schulungen arrangieren zu dürfen und stehen Ihnen für nähere Auskünfte gerne und jederzeit zur Verfügung.

Familie Bieg



UNSER TAGUNGSARRANGEMENT:

Übernachtung im Zimmer mit Dusche, WC, Telefon, Satelliten - TV und reichhaltiges Frühstücksbuffet

Einzelzimmer	37,00 € (ab 2 Nächten 35,--€)
Doppelzimmer(Pro Person)	57,00 € (ab 2 Nächten 55,-- €)
Mittagessen	7,00 €
Abendessen	8,50 €
Vollpension	14,00 €
Kaffee und Brezeln	4,00 €

Getränke werden extra berechnet.

Unsere Seminarräume:

2 Räume (je ca. 55m²) für jeweils bis zu 25 Teilnehmern
(Die Trennwand kann entfernt werden, so daß auch die Nutzung als 1 Raum möglich ist).

Vorhandene Ausstattung:

Overheadprojektor, Fotokopiergerät, Flip-Chart, Pinnwand, Leinwand, Beamer

ggf. Fernsehen, Videogerät, Videokamera, W-LAN

Bei Übernachtung im Hause sind die Seminarräume kostenlos,
ansonsten Preis auf Anfrage.

Wir würden uns freuen, wenn Ihnen unser Angebot zusagt,
und wir Sie in unserem Hause begrüßen dürfen



Wegbeschreibung zum

Landgasthof Bieg, 73491 Neuler, Hauptstraße 25, Tel 07961/4973

Von der Autobahn A7 aus Richtung Ulm :

Ausfahrt Aalen/Westhausen (114) rechts auf die B29 bis nach Hüttlingen. In Hüttlingen bei der großen Kreuzung an der Kirche links in Richtung Gaildorf. Kurz vor Ortsende Hüttlingen geht es rechts auf die L1075 nach Neuler, in Neuler an der Kreuzung bei der Kirche links, nach ca. 150 m ist links der LANDGASTHOF BIEG.

Von der Autobahn A7 aus Richtung Würzburg :

Ausfahrt Ellwangen (113) rechts auf die L1060 in Richtung Ellwangen, in Ellwangen weiter auf der B290 in Richtung Aalen, nach dem Ortsende Ellwangen rechts auf L1075 nach Neuler, dort auf der vorfahrtsberechtigten Straße bleiben, ca. 150 m nach der Kirche links der LANDGASTHOF BIEG.

Von Stuttgart/Schwäbisch Gmünd :

Fahren Sie auf der B29 nach Hüttlingen. In Hüttlingen an der Kreuzung bei der Kirche rechts in Richtung Gaildorf. Kurz vor Ortsende rechts auf die L1075 nach Neuler, in Neuler an der Kreuzung bei der Kirche links, ca 150 m nach der Kirche ist der LANDGASTHOF BIEG:

Wir wünschen Ihnen einen
angenehmen Aufenthalt in
unserem Haus

LB



Landgasthof Bieg

Hauptstraße 25 · 73491 Neuler

Telefon 07961/4937

www.landgasthof-bieg.de