

# Hartl's. Feine Küche

Hauptstraße 132

79379 Müllheim

Tel. 07631- 799813

Fax: 07631-172240

E-Mail hartl.ulrich@gmx.de



Sehr verehrter Kunde,

herzlichen Dank für Ihr Interesse an unseren Vorschlägen und Serviceleistungen. Stellen Sie sich Ihr eigenes Büffet oder Menü zusammen, unsere Vorschläge sollen Ihnen nur als Anregung dienen.

Ob im Kreise der Familie, zu besonderen Anlässen oder bei Betriebsveranstaltungen und Jubiläen feiern, gerne würden wir Sie mit unseren Speisen verwöhnen.

Was der heimische Markt an Spitzenqualität hervorbringt wird von uns angeboten. Das einfachste Gericht wird so zu einem Erlebnis für Sie und Ihre Gäste.

Gerne würden wir dazu beitragen, dass Ihr Fest für Sie unvergesslich und in guter Erinnerung bleibt.

In einem unverbindlichen Beratungsgespräch würden wir gerne Ihre Wünsche mit einbeziehen um dann für Sie Ihr persönliches Angebot zu erstellen.

Auf den folgenden Seiten finden Sie einen Überblick über unser Angebot. Informationen zu unseren Inhaltsstoffen und Allergenen finden Sie hinter den angebotenen Speisen.

Mit freundlichen Grüßen

Feinschmecker-Service Hartl mit seinem Team

Informationen zu unseren Zusatz- und Inhaltsstoffen finden Sie am Ende des Dokuments sowie hinter den angebotenen Speisen

**Für Ihren Steh-und Cocktailempfang  
empfehlen wir Ihnen**

Canapés ( a Weizen, b)

- mit gekochtem Schinken ( a Weizen b, h, j, 5, 6, 7 )
- mit rohem Schinken ( a Weizen ,b, 5 )
- mit Parmaschinken ( a Weizen, b, 5 )
- mit Roastbeef ( a Weizen, b )
- mit Geflügelterrinen ( a Weizen, b )
- mit Kalbfleischterrinen ( a Weizen, b )
- mit Mailändersalami ( a Weizen, b )
- mit Tatar angemacht ( a Weizen, b )
- mit geräuchertem Lachs ( a Weizen, b, d )
- mit gebeiztem Lachs ( a Weizen, b, d )
- mit Edelpilzkäse ( a Weizen, b )
- mit Fischterrinen ( a Weizen, b, d )
- mit geräuchertem Forellenfilet ( a Weizen, b, d )
- mit Käsecreme ( a Weizen, b )

- ❖ Kleine Pastetchen mit Frischkäse ( a Weizen, b )
- ❖ Buttercroissant Mini ( a Weizen, b )
- ❖ Blätterteignack-Sortiment ( a Weizen, b )
- ❖ Quiche Lorraine rund Mini ( a Weizen, b , f )
- ❖ Gemüsetörtchen rund Mini ( a Weizen, b , f , j )
- ❖ Vollkornplätzchen mit Kräuterquark ( a Weizen, b )
- ❖ Käsestangen Mini ( a Weizen, b )

## **Sülzen aus eigener Herstellung in Terrinenform**

- ❖ Tafelspitz-Gemüsesülze ( j, 1, 2, 8 )
- ❖ Gemüsesülze ( j, 1, 2, 8 )

## **Hausgemachte Terrinen**

- ❖ Geflügelterrinen ( b, j )
- ❖ Kalbfleischterrinen ( b )
- ❖ Hausgemachte Fischterrinen ( b , d )

## **Hausgemachte Quiche 28 cm**

- ❖ Lachs-Spinatquiche ( a Weizen, b, d, f )
- ❖ Zwiebelkuchen ( a Weizen, b, f )
- ❖ Spinatquiche ( a Weizen, b, f )
- ❖ Quiche Lorraine ( a Weizen, b, f )
- ❖ Pilzquiche oder Broccoliquiche ( a Weizen, b, f )
- ❖ Lauchquiche mit Erdnüssen ( a Weizen, b, f, l )
- ❖ Gemüsequiche ( a Weizen, b, f )

## **Wenn Sie sich ein kaltes Büffet selbst**

## zusammenstellen möchten

### Fisch:

- ❖ Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich ( b, d, )
- ❖ Crepe gefüllt mit hausgebeiztem Lachs ( a Weizen, b, d, )
- ❖ Crepe gefüllt mit Zander mousse ( a Weizen, b, d, j )
- ❖ Geräucherter Aal ( d, )
- ❖ Matjesfilet Hausfrauen Art ( b, d ),
- ❖ Schottischer Wildlachs geräuchert , dazu Sahnemeerrettich ( b, d, )
- ❖ Hausgebeizter Lachs mit Honig-Dillsauce ( d, )
- ❖ Tatar von frischen Schottischen Lachs ( d, )
- ❖ Mousse von Räucherfischen ( b, d, )
- ❖ Lachspralinen mit Früchten garniert ( b, d, )
- ❖ Fischterrinen ( b, d, )

### Fleisch:

- ❖ Poulardenbrüstchen gefüllt ( b, j, )
- ❖ Geflügel – Crepinettes ( b, f, j, )
- ❖ Kalbs- und Schweinemedallions gebraten und mit Früchten garniert ( b, )
- ❖ Roastbeef zart rosa gebraten, Remouladensauce ( b )
- ❖ Kalbsrücken im Ganzen rosa gebraten
- ❖ Schweinerücken mit Backpflaume im Ganzen gebraten
- ❖ Tatar vom Rind pikant angemacht ( f, g )
- ❖ Barbarie- Entenbrüstchen rosa gebraten , Pesto

### Mediterrane Spezialitäten Vorspeisen

- ❖ Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesanspähne ( b )
- ❖ Vitello“ Tonnato“ Kalbfleisch in Thunfischsauce ( d, f )
- ❖ Gekochter Tafelspitz Salsa verde n
- ❖ Tomaten mit Mozzarella und Basilikum ( 1, 2, 8 )
- ❖ Gegrillte Auberginenscheiben mit Kräuter Knoblauch mariniert
- ❖ Gebratene Zucchini scheiben mariniert ( 1, 2, 8 )
- ❖ Steinchampignons gebraten an Balsam-Zitronendressing ( 1, 2, 8 )
- ❖ Gegrillte Paprika dreierlei an Olivenöl
- ❖ Schafskäse und gemischte Oliven an Kräuterolivenöl ( b )

### Fisch:

- ❖ Zandertranchen gebraten auf Ratatouille ( d )
- ❖ Carpaccio vom Lachs mit Zitronenpfeffer und Olivenöl ( d )
- ❖ Gedünstete Seezungen schleifen auf Ratatouillesalat ( d )

- ❖ Gedünsteter Schottischer Lachs auf Paprika-Apfelgulasch ( d )
- ❖ Riesengarnel en gebraten, Ajoli ( c, f )

## **Vom Kalb:**

- ❖ Kalbsrollbraten in Kräutersauce ( ,j )
- ❖ Kalbsrahmbraten an Pilzsauce ( b ,j )
- ❖ Kalbsbrust mit Pilzfüllung auf Rosmarinjus ( a Weizen, b, f, j )
- ❖ Gefüllte Badische Kalbsbrust an Kräuterjus ( a Weizen, b, f, j )
- ❖ Glacierte Kalbshaxen an Schwarzbiersauce ( j )
- ❖ Kalbsrückensteak mit frischen Pilzen in Rahmsauce ( b ,j )
- ❖ Kalbsnuß gesotten in Wurzelgemüse ( j )
- ❖ Badisches Kalbsrahmgulasch ( b ,j )
- ❖ Gekochtes Kalbszüngelein an Schnittlauchsauce ( b, j, )
- ❖ Gefüllte Kalbsröllchen in weißer Pfeffersauce ( b, j, )
- ❖ Kalbshaxenscheiben Osso bucco ( j )
- ❖ Saltimbocca a la Romana “ Fleischplätzchen mit Schinken und Salbei gebraten ( j )

## **Vom Rind:**

- ❖ Gefüllte Rinderroulade Hausfrauen-Art in Spätburgunder ( g, j )
- ❖ Badischer Sauerbraten ( j, 1 2 8 )
- ❖ Rinderschmorbraten in Rotweinsauce ( j )
- ❖ Rinderfilet Wellington auf Pfeffersauce ( a Weizen, j )

- ❖ Rinderfilet im Ganzen rosa gebraten in Bordeaux ( j )
- ❖ Roastbeef mit Zwiebelkruste ( f, g )  
im Ganzen rosa gebraten auf Pariser Kräuterjus ( j )
- ❖ Gekochter Tafelspitz an Schnittlauch-Gemüsesauce ( b ,j )
- ❖ Mastochsenfleisch an Bouillonkartoffeln, ( b ,j )  
Preiselbeeren und Meerrettichsauce
- ❖ Ungarisches Rindersaftgulasch
- ❖ Rindermedaillons gebraten an Pariser Pfeffersauce ( j )

## Vom Schwein:

- ❖ Schweinefilet im Ganzen rosa gebraten auf grüner Pfeffersauce ( b ,j )
- ❖ Plätzchen von Schwein auf Ratatouillegemüse ( j )
- ❖ Schweinemedallions mit Tomaten und Mozzarella gratiniert ( b )
- ❖ Schweinefilet im Blätterteig auf Rotweinsauce ( a Weizen, ,j )
- ❖ Glacierter Schweinebraten an Biersauce ( j )
- ❖ Ausgelöste Spanferkelkeule in Kümmeljus ( j )
- ❖ Glacierte Spanferkelbrust mit Brezelfüllung (a Weizen, b, f, j )

## Das Besondere Menü

**Filet von Reh und Kalb  
auf zwei Saucen ( j )  
dazu Wirsingbällchen  
und Kartoffelplätzchen ( b )**

## **Vom Wild:**

- ❖ Hirschgulasch mit Pilzen und gefüllter Rotweinbirne ( j )
- ❖ Rehragout mit Pilzen und gefüllter Rotweinbirne ( j )
- ❖ Rehsauerbraten mit Rosinen ( j, 1, 2, 8 )
- ❖ Geschmorter Rehbraten Moderne-Art ( j )
- ❖ Rehrücken im Ganzen rosa gebraten auf Cassissauce ( j )
- ❖ Wildhasenrückenfilet rosa gebraten auf Preiselbeersauce ( j, 1 )

## **Vom Kaninchen:**

- ❖ Ragout vom Hauskaninchen mit kleinem Gemüse ( j )
- ❖ Kaninchenkeule geschmort in Rieslingrahm ( j, b )
- ❖ Kaninchenkeule geschmort in Olivensauce ( j )

## **Vom Geflügel:**

- ❖ Bauerente an Spätburgunder ( j )
- ❖ Gefüllte ausgelöste Wachtel auf Morchelrahmsauce ( j, b )
- ❖ Gefüllte Perlhuhnbrust gebraten auf Rieslingsauce ( j, b )
- ❖ Stubenküken im Ganzen mit Salbei gebraten ( j )
- ❖ Barbarie-Entenbrüstchen rosa gebraten auf Orangen-Pfeffersauce ( j, b )
- ❖ Poulardenbrüstchen in Weißweinsauce gegart ( j, b )
- ❖ Poulardenbrüstchen gebraten an Champignonrahm ( j, b )

- ❖ Putenrollbraten in Kräuterrahm ( j, b )
- ❖ Putenschnitzel mit Currysauce
- ❖ Putengeschnetzeltes mit Pilzsauce und Kräutern ( j, b )

## **Vom Lamm:**

- ❖ Lammrücken im Ganzen mit Kräuterkruste rosa gebraten auf Thymianjus ( j )
- ❖ Geschmorte Lammkeule in Knoblauchkräutersauce ( j )
- ❖ Geschmortes Lammhäxle an Rosmarinjus ( j )
- ❖ Lammfilet mit frischen Kräutern an Gemüseratatouille ( j )

## **Beilagen und Gemüse bieten nach Absprache zur Wahl**

### **Eintöpfe und Suppentöpfe:**

- ❖ Hühnersuppeneintopf mit buntem Gemüse ( j )
- ❖ „Irish Stew“ Lammfleisch mit Weißkraut und Kartoffeln ( j )

## **Fisch-Spezialitäten bieten wir Ihnen sowohl als Vorspeisen und Hauptgänge an.**

- ❖ Lachs und Zander in Blätterteig mit zwei Saucen ( b, d )
- ❖ Fischroulade im Nudelmantel an Tomaten-Estragonsauce ( a Weizen, b, f, d )
- ❖ Hechtschaumklößchen auf Lauchgemüse ( b, d, j )
- ❖ Lachsschaumklößchen in Rieslingsauce ( b, d, j )
- ❖ Tranche vom Lachsfilet pochiert auf Gemüse-Schnittlauchsauce ( b, d, j )
- ❖ Filet von der Lachsforelle an Wirsingrahm ( b, d, j )
- ❖ Fischragout von Edelfischen mit kleinem Gemüse ( b, d, j )
- ❖ Gebratenes Zanderfilet auf Rahmsauerkraut ( a Weizen, b, d )
- ❖ Seezungenschleifen pochiert an Safranschaumsauce ( b, d, j )
- ❖ Hummer, Langusten und andere Krustentiere auf Anfrage ( c, )
- ❖ Edelfische wie Steinbutt, Lotte auf Anfrage ( d )

## **Aus unserer vegetarischen Küche bieten wir**

- ❖ Gemüsestrudel an Tomatensauce ( a Weizen,f, j )
- ❖ Zucchinipuffer mit frischen Gemüse und Joghurtkräutersauce ( a Weizen, f )
- ❖ Gratinierte Riesenchampignons gefüllt mit Blattspinat ( b )
- ❖ Lauch-Zwiebelkuchen mit Erdnüssen ( a Weizen, b , f )
- ❖ Frische Pilze in Kräuterrahm mit kleinem Semmelknödel ( a Weizen, b , f )
- ❖ Blätterteig-Pastetchen mit Pilzragout gefüllt ( a Weizen, b , f )
- ❖ Gemüse-Lasagne an Tomaten-Basilikum ( a Weizen, b , f )

## **Unsere Angebotsauswahl an Beilagen und Gemüse**

- ❖ Gemüsebouquet der Saison (Spargelgemüse je nach Saison)
- ❖ Broccoligemüse mit gerösteten Mandeln ( k )
- ❖ Blumenkohlgemüse mit Sauce Hollandaise ( b, f )
- ❖ Ratatouille-Gemüse ( j )
- ❖ Speckböhnchen
- ❖ Rotkohl mit glacierten Apfelecken
- ❖ Gefüllte Wirsingbällchen / Rahmwirsing ( j, b )
- ❖ Kartoffelplätzchen ( b, f )
- ❖ Kartoffelgratin ( b, )



- ❖ Rahmsauerkraut zum Fisch. ( b, d )
- ❖ Bayrisch Kraut
- ❖ .Hausgemachte Semmelknödeln (a Weizen, b, f )
- ❖ Hausgemachte Spätzle,
- ❖ Walnussspätzle zu Wildgerichten (a Weizen, b, f, k )
- ❖ Risole - Kartoffeln Zitronenkartoffeln
- ❖ Thymiankartoffeln, Petersilienkartoffeln
- ❖ Basmatireis , Kräuterreis

## Unsere Saucenvorschläge

- ❖ Weiße Pfeffersauce ( j, b )
- ❖ Grüne Pfeffersauce ( j )
- ❖ Kräuterrahm ( j, b )
- ❖ Kräuterjus ( j )
- ❖ Thymianjus ( j )
- ❖ Rosmarinjus ( j )
- ❖ Lammssauce Provencale ( j )
- ❖ Pilzrahmsauce ( j, b )
- ❖ Schnittlauch-Gemüsesauce ( j, b )
- ❖ Dillsauce, Safranschaumsauce ( j, b )
- ❖ Morchelrahmsauce ( j, b )
- ❖ Rieslingsauce ( j, b )
- ❖ Salbeijus ( j )
- ❖ Currysauce aus weißen Früchten ( j, b )
- ❖ Schwarzbiersauce ( j )

## Dessertvariationen aus eigener Herstellung

- ❖ Caramelcreme mit Früchtebett ( b, f )
- ❖ Vanilleflammerie auf Aprikosensauce ( a Weizen, b , f )
- ❖ Salat von frischen Früchten mit Kirschwasser
- ❖ Rote Grütze mit Vanillesauce ( b, f )
- ❖ Mousse au chocolat schwarz und weiß an Fruchtspiegel ( b, f )
- ❖ Joghurtmousse im Mangomantel auf Himbeermark ( b )
- ❖ Mandelcreme mit Amagnacpflaumen ( b, f )
- ❖ Hausgemachtes Tiramisu ( b, f )
- ❖ Panna Cotta mit Fruchtsauce ( b )
- ❖ Käsevariationen mit Weintrauben ,Oliven und Nüssen ( b,l )

### Hartl´s Dessertteller

- Joghurtmousse ( b, f )
- Mousse au chocolat, ( b, f )
- Parfait auf Fruchtspiegel ( b, f )
- und Markgräfler Beeren

### Aus unserem Suppentopf

Unsere Rinderkraftbrühe stellen wir selbst her und bieten wir Ihnen mit folgenden Einlagen zur Wahl an

- ❖ Eierstich ( b, f )
- ❖ Gefüllte Pfannkuchen ( a, Weizen, b, f )
- ❖ Grießnockerln ( a, Weizen, b, f )
- ❖ Markklößchen ( a, Weizen )
- ❖ Fleischklößchen ( a, Weizen, f )
- ❖ Profiteroles ( a, Weizen, b, f )
- ❖ kleine Maultäschchen ( a, Weizen, f )
- ❖ Flädle mit Schnittlauch ( a, Weizen, b, f )

### Creme- und Spezialsüppchen vom Chef

- ❖ Brunnenkresseschaumsüppchen ( b, j )
- ❖ Sauerampferschaumsüppchen ( b, j )
- ❖ Kräuterschaumsüppchen ( b, j )
- ❖ Rahmsuppe mit frischen Pilzen ( b, j )
- ❖ Tomatencremesuppe mit Basilikum ( b, )

- ❖ Markgräfler Gutedelsüppchen ( b, j )
- ❖ Legiertes Hummersüppchen ( b, c, f, j )
- ❖ Klare Ochsenschwanzsuppe mit Käsestange ( a Weizen, j )
- ❖ Hausgemachte Gulaschsuppe
- ❖ Klare Fischsuppe mit Einlage und Gemüse ( a Weizen, j )
- ❖ Fischcremesüppchen mit Dill ( a Weizen, d, j )
- ❖ Minestrone ( j )
- ❖ Spargelcremesüppchen je nach Jahreszeit ( b )
- ❖ Kürbiscremesüppchen Je nach Jahreszeit ( b, j )

## **Gerne dürfen Sie sich die Salate für Ihr kaltes Buffet nach Ihrem Geschmack selbst zusammenstellen**

- ❖ Lauchsalat mit Käse und Trauben ( b )
- ❖ Zucchini Salat roh
- ❖ Kraut Salat
- ❖ Rote Beete mit Äpfeln roh
- ❖ Rettich Salat
- ❖ hausgemachter Kartoffel Salat ( g, j )
- ❖ Reissalat mit Früchten und Curry ( b )
- ❖ Rindfleischsalat mit Sellerie und Karotten ( g, j )
- ❖ Paprika-Maissalat
- ❖ Rettichsalat
- ❖ Radieschenschnee ( b )
- ❖ Crevetten mit Cocktailsauce ( b, c, f )
- ❖ Nudelsalat mit Gemüse ( j, 1, 2, 8 )
- ❖ Griechischer Bauernsalat ( b, 1 2, 8 )
- ❖ Thunfischsalat mit Bohnen ( d, 1 2, 8 )
- ❖ Tortellinisalat „pikant“ ( a, f )
- ❖ Heringssalat –Hausfrauenart ( b, )
- ❖ Waldorfsalat mit Nüssen ( b, f, j )
- ❖ Blumenkohlsalat
- ❖ Geflügelsalat mit Ananas und Champignons ( b, f )

## **Unser Büffet Vorschlag**

### **Mediterrane Vorspeisen**

- Auberginen gegrillt und eingelegt
- Gebratene Zucchinischnitten an Balsam dressing
- Schafskäse in Kräuter Knoblauchöl eingelegt ( b )
- Paprika gegrillt und mariniert
- Pomodorie- eingelegte getrocknete Tomaten
- Steinchampignons mit Lauchzwiebeln an Limonensauce
- Melonenschiffchen mit Landschinken
- Vitello tonnato - Kalbfleisch in der Thunfischsauce ( d, f )
- Entenbrüstchen rosa gebraten dazu grüne Sauce ( b, f )
- Käse-Lauchsalat mit Trauben ( b )

### **Fischvariationen**

- Zandertranchen gebraten auf Apfel-Paprikagulasch ( a Weizen, d )
- Crepe gefüllt mit hausgebeiztem Lachs dazu Honig-Dillsenf sauce ( b, f, g )
- Schwarzwälder Forellenfilet geräuchert ( d )

Schottischer Räucherlachs mit Sahnemeerrettich ( d, b )  
Krabbencocktail ( b, c, f, )

#### Hauptgang

Schweinefilet im Ganzen rosa gebraten  
an leichter Pfeffersauce, ( j )  
dazu Ratatouillegemüse und Kartoffelgratin ( b )  
und  
Lachsschaumklößchen ( b )  
in Rieslingsauce ( b, j )  
dazu Schmorgemüse und Reis ( j )

#### Dessertbuffet

Salat von frischen Früchten,  
Mousse au chocolat  
Joghurtmousse im Mangomantel an Himbeermark ( b )

### Lieferbedingungen

- ❖ Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne auch Geschirr und Besteck zur Verfügung  
Der Preis wird mit 1,00 € pro Gedeck inklusive Reinigung berechnet.
- ❖ Fehlende oder zerbrochene Teile müssen wir Ihnen leider berechnen.
- ❖ Die bei Ihrer Auftragsbestätigung angegebene Personenzahl ist bindend und bildet die Rechnungsgrundlage.
- ❖ Wir erlauben uns Ihnen einen entfernungsabhängigen Lieferzuschlag zu berechnen.
- ❖ Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
- ❖ Die Rechnungen sind binnen 1 Woche nach Rechnungseingang ohne Abzug zu zahlen.

## Zusatz und Inhaltsstoffe

1. mit Süßungsmittel ( E 950-E954, E 957,E959)
1. mit Farbstoff  
( E 100- E 180 sowie beta Carotin und Riboflavin )
2. mit Konservierungsstoff ( Sorbinsäure)
3. mit Coffein
4. mit Geschmacksverstärker ( E 249- E 250) f
5. mit Nitritpöckelsalz
6. mit Phosphat
7. mit Antioxidationsmittel

## Allergene

- a Glutenhaltige  
Getreide und Getreideerzeugnisse ( Weizen)
- b Milch und Milcherzeugnisse
- c Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- d Fisch und Fischerzeugnisse
- e Weichtiere und Weichtiererzeugnisse
- f Eier und Eierzeugnisse
- g Senf und Senferzeugnisse
- h Sesam und Sesamerzeugnisse
- i Soja und Sojaerzeugnis
- j Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- k Schalenfrüchte
- l Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- m Schwefeldioxid und Sulfid
- n Lupinen und Lupinenerzeugnisse