

PARTYSERVICE & CATERING FÜR IHRE VERANSTALTUNGEN

Wahler seit 1806
Gasthof & Metzgerei in Ramsthal

www.gasthof-wahler.de

Hauptstraße 28 | 97729 Ramsthal

09704/1550

info@gasthof-wahler.de



Egal ob Hochzeit, Familienfeier, Firmenfeier oder Kommunion: Gerne übernehmen wir das Essen für Ihre Feierlichkeit.

Gemeinsam erstellen wir ein passendes Buffet, das Ihren Wünschen und Vorstellungen entspricht.

In diesem Flyer können Sie sich vorab einen Überblick über unser Sortiment verschaffen. Besteck und Geschirr verleihen wir auf Anfrage.

Haben wir Ihren Geschmack getroffen? Gerne besprechen wir alle Details in einem gemeinsamen Gespräch, um das Essen an Ihre Festivität anzupassen.



VORSPEISEN

- Tomate Mozzarella an Balsamico-Dressing
- Schinken Melonenschiffchen (mit hausgemachtem mediterranen Schinken)
- Antipasti (mediterranes Grillgemüse)
- Bruschetta
- Carpaccio vom Rinderfilet
- Geräuchertes Forellenfilet oder Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
- Verschiedene Variationen Canapès

SUPPEN

- Fränkische Leberknödelsuppe mit Schwimmerle
- Mediterrane Tomatencremesuppe
- Brokkolicremesuppe
- Lauchcremesuppe
- Gemüsecremesuppe oder Minestrone
- Silvanercremesuppe
- Spargelcremesuppe (Saisonbedingt)
- Steinpilzcremesuppe (Saisonbedingt)
- Kürbiscremesuppe (Saisonbedingt)

EINTÖPFE

- Gulaschsuppe
- Chilli con carne
- Fränkische Kartoffelsuppe mit Wienerwürstchen
- Herzhaft pikanter Schaschliktopf

SCHNITZELVARIATIONEN

erhältlich in verschiedenen Größen

- Zarte Schweineschnitzel paniert (mini, klein oder groß)
- Cordon Bleu vom Schwein
- Pizzaschnitzel (gefüllt mit Salami, gekochtem Schinken, Käse & mediterranen Gewürzen)
- Putenschnitzel (natur oder paniert)
- Putenschnitzel Hawaii (mit Ananas & Käse überbacken, natur oder paniert)
- Putenschnitzel im Cornflakesmantel
- Italienisches Putenschnitzel (mit Tomate & Mozzarella überbacken)
- Piccata Milanese vom Schwein oder Pute (kleines Schnitzel in Käse-Ei-Hülle)

BACKOFENGERICHTE & KURZGEBRATENES

- Kümmelkrustenbauch
- Knusprige Schweineschäufele (auch halbiert)
- Knusprige Schweinshaxen (auch halbiert oder als Minihaxen ohne Schwarte)
- Hausgemachte Frikadellen
- Zarte Zwiebelsteaks (vom Schweinenacken)
- Zarte Schweinefiletmedaillons
- Schweinefiletmedaillons italienisch (mit Tomate Mozzarella überbacken)
- Gefülltes Schweinefilet
- Hausgemachter Leberkäse (als feiner, grober und Pizza erhältlich)
- Gegrilltes Kassler (mager oder durchwachsen)
- Saftiger Grillschinken (gepökelt)
- Spanferkelrollbraten
- Hackbällchen in Tomatensoße
- Gyros mit Tzatziki
- Järgeschnetzeltes in Rahmchampignonsoße

BRATENSPEZIALITÄTEN VOM SCHWEIN

- Herzhaft gewürzter Spießbraten (gefüllt oder ungefüllt)
- Cordonbleubraten (mit Schinken-Käse Füllung)
- Bayrischer Semmelbraten
- Schweizerbraten (mit gek. Schinken, Salami und Käse gefüllt)
- Pizzabraten (gefüllt mit gek. Schinken, Salami, Käse, Pilze & mediterranen Gewürze)
- Hawaiibraten (gefüllt mit Ananas & Käse)
- Jägerbraten (gefüllt mit Waldpilzen, geräuchertem Bauch & Zwiebeln)

VOM KALB

- Kalbsrahmbraten
- Kalbsrollbraten
- Kalbsschnitzel paniert
- Kalbsmedaillons
- Saltimbocca (Kalbsschnitzel mit Speck und Salbei)

GESCHMORTES VOM RIND

- Zarter Rinderschmorbraten
(18 Stunden auf Niedertemperatur)
- zarter Kutscherbraten (durchwachsen vom Hals)
- Sauerbraten nach Art des Hauses
- Burgunderschmorbraten
- Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsoße
- Geschmorte Rinderrouladen
- Rindergulasch in Rotweinsoße
- Boeuf Stroganoff
(Rinderfiletgeschnitzeltes in feiner Soße)
- Ochsenbäckchen

VOM HEIMISCHEN WILD

- Zarter Ramsthaler Rehbraten
- Feiner Ramsthaler Wildschweinbraten
- Hirschbraten
- Hirschgulasch oder Wildgulasch

VOM GEFLÜGEL

- Putenbraten (ungefüllt)
- Putencordonbleubraten
(mit Schinken & Käse gefüllt)
- Putenbraten Gärtnerin (mit Gemüsefüllung)
- Putengeschnitzeltes in Champignonrahmsoße
- Hähnchenschenkel (auf Wunsch geteilt)
- Entenbrust
- Entenkeule
- Ganze Ente (gefüllt oder ungefüllt)
- Gänsekeule
- Ganze Gans (gefüllt oder ungefüllt)

FISCHGERICHTE

- Lachs auf Blattspinat
- Gemüselachspfanne an Weißweindillssoße
- Zanderfilet auf Blattspinat oder Gemüsebett
- Paella mit Garnelenspießen
- paniertes Seelachs

VEGETARISCHE GERICHTE

- Gemüsefrikadellen
- Gemüselasagne
- Nudelgemüsepfanne (mit mediterranem Gemüse)
- Spätzle-Gemüsepfanne mit Käse überbacken

BEILAGEN

- Hausgemachte Spätzle
- Kartoffelklöße
- Semmelknödel
- Bandnudeln
- Butterreis
- Kartoffelgratin
- Rosmarinkartoffeln (kleine Drilling mit Schale)
- Bratkartoffeln
- Salzkartoffeln
- Pommes, Kroketten, Kartoffeltaler (am besten vor Ort fertigstellen)

SOßENAUSWAHL

- Dunkle Bratensoße
- Rahmsoße
- Rahmchampignonsoße
- Rotweinssoße
- Dunkle Biersoße
- Sauerbratensoße
- Wildsoße
- Weißweindillsoße
- Meerrettichsoße
- Tomatensoße

SALATAUSWAHL

- Kartoffelsalat mit Essig/Öl & Speck (auch vegetarisch erhältlich)
- Kartoffelsalat mit Mayonnaise, Tomate & Gurke
- Nudelsalat
- Tomatensalat
- Karottensalat

- Krautsalat
- Gurkensalat
- Schwedensalat (Kraut, Karotte & Lauch)
- Bohnensalat
- Bunter Mischsalat
(Blattsalat mit 2 verschiedenen Dressing)
- Frühlingsalat
(Gurke, Tomate, Paprika & Zwiebel)
- Griechischer Bauernsalat
(rote Zwiebel, Paprika, Gurke, Tomate,
Oliven & Schafskäse)

NACHSPEISEN

- Bayrisch Creme (mit Ananas oder Erdbeeren)
- Vanillecreme
- Schokomousse
- Erdbeermousse
- Rotweincreme
- Frischer Obstsalat
- Panna cotta mit Beerenpüree
- Gebackene Apfelringe mit Vanillesoße

KLEINE SNACKS FÜR AUF DIE HAND

- Bunt garnierte Canapés
- Halbe belegte Brötchen garniert
- Belegte Laugenstangen
- Mett Stangen
- Halbe Partybrötchen garniert
- Verschiedene kleine Würstchen
(Polnische, Pfefferbeißer, Balkanwürstchen,
Wiener, Käsebeißer, Pizzawürstchen)
- Blätterteigteilchen mit verschiedenen Füllungen

KALTE PLATTEN FÜR SPÄTER

- Schinkenbraten Platte
- Rustikale Hausmacher Wurstplatte
- Aufschnittplatte
- Käseplatte
- Fischplatte
- Mett- oder Gerupftenigel

Wahler seit 1806
Gasthof & Metzgerei in Ramsthal

Weitere Informationen &
Öffnungszeiten
Gasthof & Metzgerei:

