

# WINTERHALTER

*Höchster Genuss.*



Speisekarte für  
Kurzenschlossene

# Elzacher Handwerkskunst.

Höchster Genuss seit 1749.

Auf den folgenden Seiten haben wir eine feine Auswahl verschiedener Speisen sowie Buffet- und Menüvorschläge für Sie zusammengestellt. Entdecken Sie eine Vielfalt von Möglichkeiten und lassen Sie sich von uns begeistern und inspirieren. Wir beraten Sie gerne und organisieren die Ausrichtung Ihrer Feierlichkeiten ganz nach Ihren Wünschen. Ein perfekt eingespieltes Team und Leidenschaft für das Handwerk liefern hierbei die Basis. Durch unseren umfassenden Service, unsere jahrzehntelange Erfahrung und persönliches Engagement unterstützen wir die Planung Ihres Events und helfen Ihnen dabei, einen unvergesslichen Tag vorzubereiten. Das Fundament der Veranstaltung gemäß Ihren Wünschen und Vorstellungen steht auf unseren vier Eckpfeilern der guten Betreuung:

**Service.** In der heutigen Zeit wo das Internet und Social Media immer mehr an Wichtigkeit gewinnt, legen wir nach wie vor Wert auf das persönliche Gespräch und individuelle Beratung.

**Flexibilität.** Wir freuen uns auf eine Vielfalt an erstklassigen Veranstaltungen und sichern Ihnen unsere Flexibilität jedem Event seinen individuellen Rahmen zu verleihen zu.

**Qualität.** Qualität ist das beste Rezept und deshalb stehen hochwertige und frische Produkte bei uns auf der Tagesordnung.

**Zuverlässigkeit.** Binden Sie uns früh in Ihre Planungen mit ein. Wir begleiten Ihre Veranstaltung gerne von der ersten Minute an.

Wir freuen uns auf Sie,  
Peter und Wendelin Winterhalter

# Individuelle Speisekarte

Was Sie wissen müssen:

Alle Preise sind Brutto-Preise inkl. Mehrwertsteuer *(Unterschied zur großen Speisekarte)*

**Was bedeuten die Zeichen hinter den Speisen?**



Wenn Sie „kurzfristig“ bei uns Ihre Speisen bestellen wollen haben wir eine Vorbestellzeit von 1 Woche.



Die Speisen mit der Schneeflocke können Sie gerne auch für Ihre Sonntagsveranstaltung bestellen. Die Speisen sind für Sie am Vortag vorgekocht und so vorbereitet, dass alles von Ihnen schnell und unkompliziert am Veranstaltungstag fertiggestellt werden kann.



Unter diesem Icon finden Sie Saison- und individuelle Speisen. Preise nennen wir Ihnen gerne auf Anfrage.

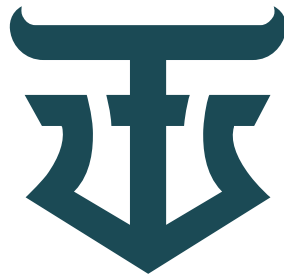
Bitte beachten Sie, dass wir eine Mindestbestellmenge von 10 Personen haben. Bei Mindermengen erlauben wir uns, einen Mindermengenaufschlag zu erheben.

**Unsere Abholzeiten im Stammhaus Elzach sind:**

Montag -Freitag: von **9:00 Uhr - 13:00 Uhr** und von **14:00 Uhr - 18:00 Uhr**.

Samstag: von **9:00 Uhr - 13:30 Uhr** und von **16:30 Uhr – 19:00 Uhr**.

Sonn- und Feiertage haben wir geschlossen! In allen anderen Filialen gelten die jeweiligen üblichen Geschäftszeiten. Alle Preise verstehen sich als Brutto- und Abholpreise inkl. der gesetzlichen MwSt. von 7%



# Fingerfood und kalte Platten

Bestellbar ab 10 Personen bzw. 10 Stück

## Kalte Gerichte

- 60016 **Eltäler Schäufole** **8,00 € /Pers.**  
auf Gemüsebeet, mit frischer  
Meerrettich-Marinade
- 60118 **Entenbrust „Balsamico“** **13,80 € /Pers.**  
Entenbrüstchen in Balsamico Essig  
mit Balsamico-Gemüse
- 60149 **Tafelspitz in Kräutervinaigrette** **9,50 € /Pers.**

## Käse

- 62508 **Käseauswahl** **5,70 € /Pers.**  
am Stück serviert mit Obst garniert
- 62502 **Rohmilchkäseauswahl** **7,50 € /Pers.**  
am Stück serviert mit Obst garniert

## Vesper

- 67010 **Obere Metzgers Schlemmerbrett** **18,10 € /Pers**  
*ab 10 Personen*  
Filetschnitzel, Rosmarinfilet, Satespiesse,  
Lachsfilet Tranchen, Käsewürfel, Oliven,  
getrocknete Tomaten, Frischkäse
- 67012 **Obere Metzgers Brotzeitplatte** **15,90 € /Pers**  
*ab 10 Personen*  
Kleine Fleischküchle, Schäufole,  
Schweinemedallions, Gebratene Hähnchenbrust,  
Käsewürfel, Radieschen, Griebenschmalz, Frischkäse
- 60001 **Delikatess-Aufschnittplatte** **7,40 € /Pers.**  
mit ausgewählten Braten-, Schinken- und  
Aufschnittspezialitäten nach Art des Hauses

## Canapés

60002	<b>Schwarzwälder Vesperbrett</b> mit Schaufele, hausgemachten Wurstsorten und feinstem Schwarzwälder Schinken	<b>8,00 € /Pers.</b>
60450	<b>Wurstsalat / Elsässer Wurstsalat</b>	<b>5,20 € / Pers.</b>
61805	<b>Rohschinken</b>	<b>2,60 € /Stück</b>
61806	<b>Bratenspezialitäten</b>	<b>2,60 € /Stück</b>
61809	<b>Räucherlachs</b>	<b>2,90 € /Stück</b>
61812	<b>Frischkäse</b>	<b>2,45 € /Stück</b>
61802	<b>Käsespezialitäten</b> (ab 20 Stück)	<b>2,45 € /Stück</b>

## Gaumenfreuden

61901	<b>Sate-Spieße</b>	<b>1,60 € /Stück</b>
62307	<b>Kleine Meatballs</b>	<b>0,85 € /Stück</b>
62150	<b>Quiche mit Lauch</b>	<b>3,30 € /Stück</b>
62152	<b>Quiche mit Gemüse</b>	<b>3,30 € /Stück</b>

## Partybrötchen

61874	<b>halbe belegte Laugenstange</b> mit gekochtem Schinken	<b>2,70 € /Stück</b>
61875	<b>halbe belegte Laugenstange</b> mit Salami	<b>2,70 € /Stück</b>
61876	<b>halbe belegte Laugenstange</b> mit Käse	<b>2,70 € /Stück</b>

## Partybrezel

61815	<b>Brezel klein</b> für 8 -10 Personen	<b>34,70 € /Stück</b>
61816	<b>Brezel groß</b> für 12-15 Personen	<b>48,60 € /Stück</b>
61817	<b>zusätzlich mit Lachs belegt (Aufpreis)</b>	<b>6,40 € /Stück</b>

Alle Brezeln sind belegt mit Lyoneraufschnitt, Salami, Kochschinken und Käse (mit Lachs gegen Aufpreis)

## Partybaguette

61818	<b>vegetarisch mit Käse</b>	<b>19,20 € /Stück</b>
61819	<b>mit Schinkenspezialitäten</b>	<b>20,80 € /Stück</b>
61820	<b>mit Lachs (Aufpreis)</b>	<b>3,00 € /Stück</b>

Unsere Partybaguettes reichen für 5 – 8 Personen



## Warme Gerichte und Beilagen

### vom Rind

60905 **Rinderbraten** **10,30 € /Pers.**  
in kräftiger Schmorsoße  
vom Kaiserstühler Spätburgunder

### vom Schwein

60601 **Fleischküchle** **2,00 € /Pers.**

60602 **Schweineschnitzel** **3,20 € /Stück**  
paniert und goldgelb gebraten  
ca. 120 g Frischgewicht

60605 **Gegrillter Schweinenacken** **5,20 € /Pers.**  
saftig gegrillt am Stück

60609 **Gefüllter Schweinenacken** **7,40 € /Pers.**  
„Jägerart“ mit Pilzen, Speck und Kräutern

60612 **Grillschinken von der Schweinehüfte** **7,40 € /Pers.**  
gepökelt, mit leichter Pfefferkruste

60614 **Schäufele** **6,30 € /Pers.**  
**Filetpfännle**  
in Scheiben geschnittenes Schweinefilet

60830 in pikanter Rahmsoße **9,10 € /Pers.**

60823 in Pfeffersoße **9,10 € /Pers.**

60700 **Fleischkäse „Original“** **3,00 € /Pers.**

60701 **Pizza-Fleischkäse** **3,00 € /Pers.**

## vom Geflügel

61007	<b>Gegrillte Hähnchenkeulen</b> , pikant gewürzt	<b>2,80 € /Stück</b>
61001	<b>Putenschnitzel</b> , paniert	<b>4,00 € /Stück</b>
61004	<b>Putenbraten</b> , gefüllt mit Gemüse	<b>6,85 € /Pers.</b>
	<b>Putenbraten</b> , fein aufgeschnitten	
61003	in Currysoße	<b>7,40 € /Pers.</b>
61002	in Rahmsoße	<b>7,40 € /Pers.</b>

## Warme Soßen

	Nach Absprache in Abstimmung auf das Gericht	
62600	<b>Rahmsoße</b>	<b>0,96 € /Pers.</b>
62800	<b>Bratensoße</b>	<b>0,96 € /Pers.</b>
62611	<b>Tomatisierte Jus</b>	<b>0,96 € /Pers.</b>



## Vegetarisch

61307	<b>Überbackener Blattspinat</b> mit Fetakäse und Pinienkernen	<b>6,85 € /Pers.</b>
61565	<b>Gemüselasagne</b>	<b>10,20 € /Pers.</b>

## Pasta

	Wir berechnen ca. 350 g Pasta / Pers.	
61563	<b>Lasagne Bolognese</b>	<b>10,20 € /Pers.</b>
	<b>Penne mit</b>	
62629	<b>Bolognese</b>	<b>4,10 € /Pers.</b>
62614	<b>Napoli</b> , Tomatensauce mit frischen Kräutern	<b>3,30 € /Pers.</b>
62610	<b>Lachssoße</b>	<b>5,50 € /Pers.</b>

## Beilagen

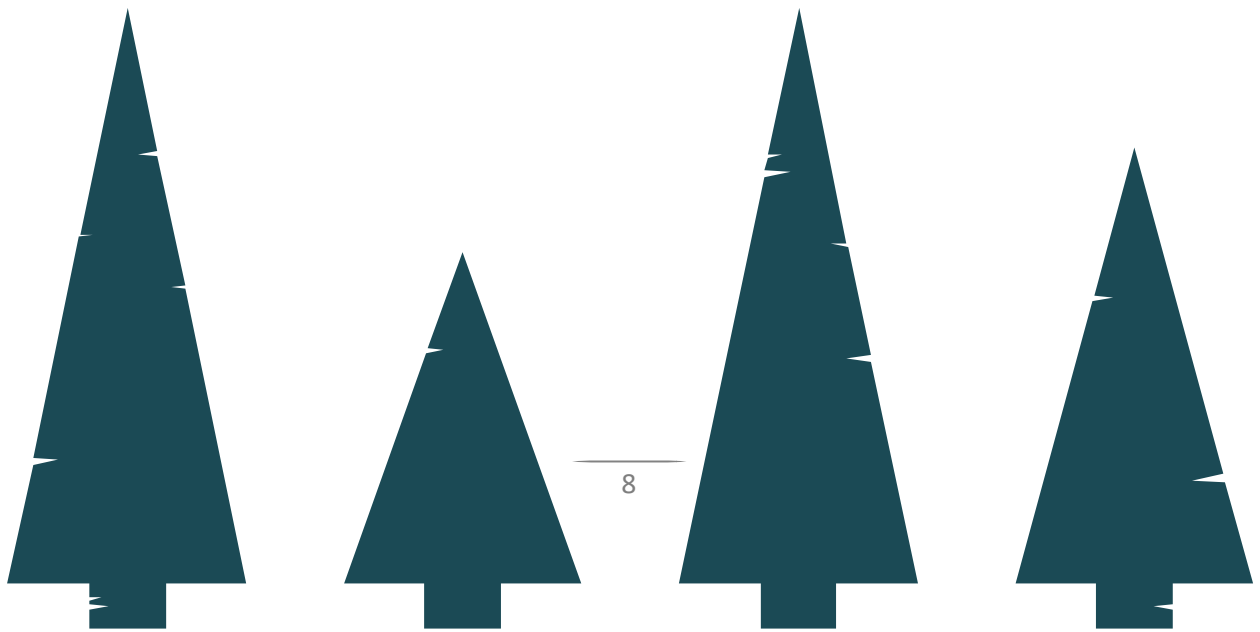
61503	<b>Kartoffelgratin</b>	<b>3,00 € /Pers.</b>
61529	<b>Kleine Kartoffeln ohne Schale</b>	<b>1,90 € /Pers.</b>
61552	<b>Semmelknödel</b> , 2 Stück à 90 g	<b>3,00 € /Pers.</b>
61550	<b>Frische Butterspätzle</b>	<b>2,45 € /Pers.</b>
61554	<b>Feine badische Bandnudeln</b>	<b>2,60 € /Pers.</b>
61600	<b>Butterreis</b>	<b>2,35 € /Pers.</b>

## Gemüse

61651	<b>Karotten „Vichy“</b>	<b>2,70 €/Pers.</b>
61662	<b>Prinzessbohnen ohne Speck</b>	<b>2,90 €/Pers.</b>
61669	<b>Peperonata, grobes Paprikagemüse</b>	<b>4,60 €/Pers.</b>
61673	<b>Gemüseplatte mit Gemüse à la Saison</b>	<b>5,20 €/Stück</b>
61686	<b>Mediterranes Gemüse</b>	<b>4,60 €/Pers.</b>

## Desserts

63501	<b>Frischer Obstsalat</b>	<b>5,20 €/Pers.</b>
63608	<b>Dunkle Mousse au Chocolat</b>	<b>5,20 €/Pers.</b>
63609	<b>Weißer Mousse au Chocolat</b>	<b>5,20 €/Pers.</b>
63617	<b>Tiramisu im Glas</b>	<b>2,05 €/Glas</b>
63601	<b>Panna Cotta, mit feinem Fruchtmark im Glas</b>	<b>2,05 €/Glas</b>
68066	<b>Mangosalat, mit frischer Minze im Glas</b>	<b>8,00 €/Glas</b>





## Grillvariation 1

<b>Schweinesteak</b>	<b>5,90 € /Pers.</b>
<b>Putensteak</b>	
<b>Grillwürste</b>	
<b>Hausgemachte Kräuterbutter</b>	
<b>+ eine gratis Kühltasche</b>	

## Grillvariation 2

<b>Schweinesteak</b>	<b>7,90 € /Pers.</b>
<b>Putensteak</b>	
<b>Rindersteak</b>	
<b>Grillwürste</b>	
<b>Hausgemachte Kräuterbutter</b>	
<b>+ eine gratis Kühltasche</b>	

## Salate

60406 <b>Hausgemachter Kartoffelsalat</b>	<b>4,60 € /Pers.</b>
60408 <b>Karottensalat</b>	<b>4,60 € /Pers.</b>
60409 <b>Karottensalat</b> in Essig-Öl-Marinade	<b>4,60 € /Pers.</b>
60410 <b>Gurkensalat</b>	<b>4,40 € /Pers.</b>
60411 <b>Tomatensalat</b>	<b>4,80 € /Pers.</b>
60412 <b>Waldorfsalat</b>	<b>5,35 € /Pers.</b>
60413 <b>Sommersalat</b>	<b>4,40 € /Pers.</b>
60419 <b>Paprika-Mais-Salat</b>	<b>4,80 € /Pers.</b>
60420 <b>Griechischer Bauernsalat</b>	<b>4,40 € /Pers.</b>
60400 <b>Tomaten-Mozzarella</b>	<b>5,00 € /Pers.</b>

## Soßen

62750 <b>Knoblauchsoße</b>	<b>0,85 € /Pers</b>
62751 <b>Meerrettichsoße</b>	<b>0,85 € /Pers</b>
62753 <b>Kräutersoße</b>	<b>0,85 € /Pers.</b>



# WINTERHALTER

*Höchster Genuss.*

Obere Metzgerei Franz Winterhalter GmbH

Schwarzwaldstraße 4 | 79215 Elzach

Tel. 07682 9088 35

[post@catering-winterhalter.de](mailto:post@catering-winterhalter.de)

[www.catering-winterhalter.de](http://www.catering-winterhalter.de)