



STIFT  
URACH

EINKEHRHAUS DER  
EVANGELISCHEN LANDESKIRCHE  
IN WÜRTTEMBERG

# Festmappe

Wir wünschen guten Appetit!

Denn ein Mensch, der da isst  
und trinkt und hat guten Mut  
bei all seiner Mühe,  
das ist eine Gabe Gottes.

PREDIGER 3,13

*Liebe Gäste,*

*wir freuen uns über Ihr Interesse an unserem Angebot  
und möchten mit der Speisekarte Ihren Appetit anregen.*

*Unter unserer Devise*

*"schwäbisch - heimisch - frisch"*

*finden Sie Gerichte aus der Region, bereichert durch  
Speisen der Internationalen Küche.*

*Genießen Sie schon beim Auswählen die  
Gaumenfreuden unseres Hauses.*

*Zusätzlich zu unseren Standardmenüs bieten wir  
regelmäßig saisonale Gerichte an.*

*Gerne berät Sie Herr Schach  
im persönlichen Gespräch. Rufen Sie uns an.*

*Guten Vorgeschmack!*

*Ihre Bärbel Hartmann*

## Zur Einstimmung auf Ihr Fest beim Eintreffen Ihrer Gäste

Glas Sekt 0,1l	3,50 €
Glas alkoholfreier Sekt Rosstriebkellerei	3,50 €
Glas Sekt Orange 0,1l	3,50 €
Holunderblüten-, Cassissirup <sup>1</sup> mit Sekt aufgegossen 0,1l	4,80 €
Flasche Hausmarke Sekt trocken 0,7l	19,50 €
Flasche alkoholfreier Schaumwein Rosstriebkellerei 0,7l	19,50 €
Orangensaft 1,0l	3,00 €

### Kleine Leckereien

Pikante Minibuttercroissants <sup>A,H</sup> , warm	3,60 €
Pikante Minipizzen mit Schinken und Salami <sup>A,G</sup> , warm	3,00 €
Mini Frühlingsrolle mit Currydip <sup>2</sup>	3,00 €
Grissini <sup>A,C,G</sup> mit Rauchschinken umwickelt	2,40 €
Partyfrikadelle <sup>A,C,G</sup> mit Kartoffelsalat	2,50 €
Mozzarellaspieß <sup>G</sup> mit Basilikum und Kirschtomate	2,80 €

**Die in dieser Festmappe aufgeführten Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.**

**Alle Gerichte werden ausschließlich in Buffetform serviert**

## Vorspeisen und Feinkostsalate

Gegrilltes Antipasti Gemüse	4,50 €
Gekochter Kalbstafelspitz in Thunfischsoße <sup>D,C,J,2</sup> und Kapern <sup>2</sup>	6,00 €
Tomate-Mozzarella <sup>G</sup> mit frischem Basilikum	5,00 €
Räucherfischplatte <sup>D</sup> mit Sahnemeerrettich <sup>G6</sup>	6,50 €
Gebeizter und geräucherter Lachs <sup>D</sup> mit Senf-Dill-Soße <sup>J,10</sup>	7,00 €
Italienischer Nudelsalat <sup>A</sup> mit Knoblauch, Kirschtomaten, Gemüsewürfel und frischen Kräutern	4,00 €
Schwäbischer Linsensalat	3,00 €
Couscous <sup>A</sup> Salat mit Gemüse und Cashewkerne <sup>H</sup>	3,00 €
Als Vorspeisenbuffet mit 4 Komponenten aus obigem Angebot	7,50 €

## Aus dem Suppentopf

Kartoffel-Lauchsuppe <sup>G</sup> mit Speckcroutons <sup>2</sup>	2,80 €
Hausgemachte Minestrone <sup>I,A</sup>	2,80 €
Karotten-Ingwersuppe <sup>G</sup> mit Chillifäden	3,00 €
Klare Rinderbrühe <sup>I</sup> mit Kräuterflädle <sup>A,G,C</sup>	3,00 €
Tomatencremesuppe <sup>G</sup> mit Gin	3,00 €
Schwäbische Festtagssuppe <sup>I,A,G</sup>	3,50 €
Weitere Suppen auf Anfrage	

## Salate als Beilage

Verschiedene Salate der Saison <sup>G</sup> , Blattsalate, Rohkostsalate, Gemüsesalate mit Joghurt- und Balsamico Dressing <sup>G,J</sup>	3,50 €
---	--------

## Hauptgerichte

Geschmorte Schweinebäckle mit Butternudeln <sup>A,C</sup> und Karottengemüse	13,80 €
Paniertes Schweineschnitzel <sup>A,C,J,L</sup> mit Kroketten und Kartoffelsalat, grüner Salat	13,50 €
Rinderschmorbraten mit Burgundersoße <sup>L</sup> , Spätzle <sup>A,C</sup> und Gemüse	14,50 €
Braten vom Rind und Schwein mit Spätzle <sup>A,C</sup> , Knödel <sup>A,C,G</sup> und Gemüse der Saison	15,50 €
Schweinelendchen mit Pilzrahmsoße <sup>G</sup> , Spätzle <sup>A,C</sup> und Kartoffelgratin <sup>G,I</sup>	16,50 €
Ochsenbacke in Trollinger Soße mit Schupfnudeln und buntes Pfannengemüse	17,50 €
Sauerbraten vom Rind mit Kartoffelkloß und Rotkraut	17,50 €
Kalbstafelspitz mit Meerrettichsoße <sup>G,C,6</sup> , Bouillonkartoffeln und Rote Beete	18,50 €

## Gemüsebeilage

Buntes Pfannengemüse	3,50 €
----------------------	--------

## Vegetarische Gerichte

Rahmige Käsespätzle <sup>A,C,G,I</sup> mit Röstzwiebeln	8,50 €
Gebratene Polenta Schnitte <sup>A,C</sup> mit buntem Pfannengemüse	8,50 €
Gemüselasagne <sup>A,C,I</sup> mit Tomatenragout	8,50 €
Gemüsepiccata <sup>A,C,I</sup> von Zucchini und Aubergine mit Tomaten-Basilikumsoße und Farfalle <sup>A,C</sup>	9,50 €
Nudelgericht <sup>A,C</sup> mit Gemüse der Saison und frischen Kräutern	8,00 €

Auf Wunsch bereiten wir gerne, nach Tagespreis, frische Fischgerichte für Sie zu. Von A – wie Aal bis Z - wie Zander, ebenso bieten wir Ihnen saisonale Gerichte wie Wild, Lamm, oder Spargel an.

## Desserts in Gläschen und Schälchen

Süßmostcreme <sup>G,C</sup>	3,00 €
Panna-Cotta <sup>G</sup> mit Fruchtsoße <sup>1</sup>	3,00 €
Mousse au Chocolat <sup>G</sup> , hell oder dunkel	3,00 €
Grießflammerie <sup>A,H,G</sup> mit Fruchtgrütze	3,00 €
Salat von frischen Früchten	3,20 €
Tiramisu <sup>H,C,G</sup> mit Löffelbiskuit <sup>A;C</sup>	3,00 €
Rote Grütze mit Vanillesoße <sup>G,C</sup> und Sahnehaube	3,00 €
Mini Gugelhupf mit Mascarpone Creme gefüllt	3,20 €

## Exklusives Dessertangebot aus der Region

Eis vom Lautertal <sup>C,G</sup> – frisch vom Bauernhof Wir präsentieren Ihnen gern ein Eisbuffet mit verschiedenen Eissorten	8,50 € pro Gast
---	--------------------

## Zur Kaffeezeit

### Kuchenangebot von uns <sup>A,C,G</sup>

Apfelkuchen	28,50 €
Kirschkuchen	28,50 €
Rhabarberkuchen	28,50 €
Johannisbeerkuchen	28,50 €
Käsekuchen	28,50 €
Schwarzwälder Torte (16 Stück)	37,50 €
Käsesahnetorte (16 Stück)	37,50 €
Schokosahnetorte (16 Stück)	37,50 €

Gerne dürfen Sie Ihren Kuchen selber mitbringen. In diesem Fall berechnen wir Ihnen eine Gedeckpreis von 4,- € pro Person

### Heißgetränke

Kanne Kaffee	12,50 €
Heißgetränke aus Kaffeeautomaten	2,00 €
Kanne Heißes Wasser und Teebeutel	6,00 €



# Das regionale Büffet

Klare Rinderbrühe <sup>l</sup> mit Flädle <sup>A,G,C</sup>

## Vorspeisen

- Geräuchertes Ermstal-Forellenfilet <sup>D</sup> mit Sahnemeerrettich <sup>6,9,G</sup>
- Kalbstafelspitz mit Vinaigrette und Kräuter an Linsensalat
- Schwarzwälder Schinken mit Melone

## Salate

- Maultaschensalat <sup>A,C,G</sup>
- Kartoffelsalat <sup>L,J</sup>
- Krautsalat, gelbe Rübensalat
- Blattsalate mit verschiedenen Dressings

## Hauptgerichte

- Schweinefilet in Pilzrahmsoße <sup>G</sup>
- Schmorbraten vom Rind
- Käsespätzle <sup>A,C,G</sup>, Semmelknödel <sup>A,C,G</sup>
- Buntes Pfannengemüse

## Desserts

- Grießflammerie <sup>A,G</sup> mit Fruchtsoße
- Obstsalat

**32,50 € pro Gast**  
(ab 20 Gästen)

# Das besondere Büffet

Karotten – Ingwer Suppe<sup>G</sup>

\*\*\*

## Vorspeisen

- Vitello Tonato (vom Kalb) mit Thunfischsoße<sup>2,D,G</sup> und Kapern<sup>10</sup>
- Gegrilltes Antipasti – Gemüse
- Räucherfischplatte mit Lachs und Forelle, Sahnemeerrettich

## Salate

- Tomaten – Mozzarella<sup>G</sup> mit frischem Basilikum
- Nussiger Rucola mit Parmesan<sup>G</sup>

## Hauptgerichte

- Saltimbocca von der Hähnchenbrust
- Medaillons vom Rind und Schwein in Barolojus
- Gebratene Polentaschnitten<sup>A,G</sup>, Kräutertagliatelle<sup>A,C</sup>, Gnocchi<sup>A,C</sup>
- Buntes Pfannengemüse

## Desserts

- Tiramisu<sup>H,C,G</sup> mit Löffelbiskuit<sup>A,C</sup>
- Panna-Cotta<sup>G</sup> mit Fruchtmark

**39,50 € pro Gast**  
(ab 20 Gästen)

## zum Abend

Ein Paar Bratwürste <sup>2,3,4</sup>	8,50 €
Gebackener Leberkäse frisch aus dem Ofen <sup>2,3,4</sup>	8,50 €
Hausgemachte Fleischküchle <sup>A,C,J</sup>	8,50 €
Saure Kutteln <sup>6</sup> nach hauseigener Rezeptur	8,50 €

jeweils mit Senf<sup>10</sup>, Meerrettich<sup>6</sup> und verschiedenen Essiggemüse<sup>10</sup>.

und dazu:  
hausgemachten Kartoffelsalat<sup>L</sup>,  
bunten Blattsalat und verschiedene Dressings,  
Bauernbrot<sup>A</sup>

Hausgemachte Zwiebel-, Kraut- und Rahmkuchen	17,50 €
--	---------

Käsesalat mit Früchten und Kräuter aus dem Stiftsgärtle	7,50 €
Wurstsalat mit Schwarzwurst <sup>2,3,4</sup>	7,50 €
Wurstsalat mit Käse <sup>2,3,4</sup>	7,50 €
Ochsenmaulsalat <sup>2,3,4</sup>	7,50 €

und dazu:  
Uracher Holzofenbrot

# Getränke

## Alkoholfreie Getränke

Teinacher Gourmet medium/still 0,7l	2,80 €
Fanta <sup>1</sup> / Coca Cola / Coca Cola light <sup>1,1</sup> 0,33l	2,20 €
Orangensaft 1,0l	3,00 €
Orangensaft/Apfelsaft 0,2l	1,80 €
Burkhardt Saftschorle versch. Sorten 0,33l	2,00 €

## Biere

Berg Hefeweizen 0,5l	2,80 €
Berg Hefeweizen alkoholfrei 0,5l	2,80 €
Berg Radler 0,33l	2,50 €
Zwiefalter Pils alkoholfrei 0,33l	2,70 €
Ulrichsbier 0,33l	2,70 €

## Sekt und Weine

Sekt Hausmarke 0,7l	19,50 €
Alkoholfreier Schaumwein Rosstriebkellerei 0,7l	19,50 €
Piccolo Secco 0,2l	4,50 €
Metzinger Rose 0,7l	14,00 €
Metzinger Grauburgunder 0,7l	14,00 €
Metzinger Silvaner 0,7l	13,50 €
Metzinger Riesling 0,7l	13,00 €
Untertürkheimer Trollinger trocken 0,7l	14,00 €
Metzinger Spätburgunder Holz 0,7l	15,00 €
Metzinger Samtrot 0,7l	14,00 €
Rothenb. Trollinger m. Lemberger 0,7l	14,00 €

Sollten Sie Ihre eigene Weinsorte bevorzugen,  
berechnen wir ein Korkgeld in Höhe von 9,50 € pro Flasche.

## **Kenntlichmachungsbestimmung § 9 der Zusatzstoffzulassungsverordnung (ZZuIV):**

<b>1</b>	<b>„mit Farbstoff“</b>	E 100 – E 180 Alkoholfreie Getränke, Campari Speiseeis, Desserts
<b>2</b>	<b>„mit Konservierungsstoff“</b>	Mayonnaise, Sauerkonserven, Fleischerzeugnisse
<b>3</b>	<b>„mit Nitrit Pökelsalz“</b>	Brühwürste, Kochschinken
<b>4</b>	<b>„mit Phosphat“</b>	Brühwürste, Kochschinken
<b>5</b>	<b>„mit Antioxidationsmittel“</b>	Trockensuppen, Würzmittel
<b>6</b>	<b>„geschwefelt“</b>	E 220 – E 228 Kartoffelerzeugnisse, Essig, Meerrettich, Trockenobst
<b>7</b>	<b>„gewachst“</b>	E 901 – E 904, E 912, E 914 Zitrusfrüchte, Äpfel, Birnen
<b>8</b>	<b>„mit Geschmacksverstärker“</b>	E 620 – E 635 Gewürzmischungen, Aromazubereitungen
<b>9</b>	<b>„geschwärzt“</b>	E 579, E 585 Schwarze Oliven
<b>10</b>	<b>„mit Süßungsmittel“</b>	E 950 – E 952, E 954, E 957, E 959 Süß-saure Konserven, Senf
<b>11</b>	<b>„koffeinhaltig“</b>	Cola

### Hinweis:

Für die Ertüchtigung und Stabilisierung unserer Trinkwasserleitungen verwenden wir im Stift Urach eine trinkwasserzugelassene Mineralstofflösung!  
Wünschen Sie detaillierte Auskünfte, sprechen Sie uns bitte an.

## Kennzeichnung verschiedener Allergene

- A** Gluten haltiges Getreide  
(d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel u.a.) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- B** Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- C** Eier und Eierzeugnisse \*
- D** Fisch und Fischerzeugnisse
- E** Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- F** Soja und Sojaerzeugnisse
- G** Milch und Milcherzeugnisse (Einschließlich Laktose)
- H** Schalenfrüchte  
d.h. Mandel (*Amygdalus communis* L.), Haselnuss (*Corylus avellana*), Walnuss (*Juglans regia*), Kaschunuss (*Anacardium occidentale*), Pecannuss (*Cary illinoiesis*), Paranuss (*Bertholletia excels*), Pistazie (*Pistacia vera*), Macadamianuss und Quenslandnuss (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- I** Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- J** Senf und Senferzeugnisse
- K** Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- L** Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10 mg/l als SO<sub>2</sub> angegeben
- M** Lupine sowie Erzeugnisse daraus
- N** Weichtiere (Mollusken) sowie Erzeugnisse daraus

### \*Ei und Casein in Wein

Eialbumin und (Ei)-Lysozym sowie Casein werden als Hilfsmittel zur Weinklärung verwendet, waren jedoch bis zum 30.06.2012 gemäß Richtlinie 2005/26 von der Deklarationspflicht als Zutat in Weinen ausgeschlossen. Weine, die vor diesem Stichtag in den Handel gebracht/etikettiert wurden, dürfen noch bis zur Erschöpfung der Bestände verkauft werden.

Bei allen neueren, mit diesen Mitteln behandelten Weinen hingegen müssen die Allergene als Zutat gekennzeichnet werden. Das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELEV) vertritt jedoch die Rechtsmeinung, dass die Deklarationspflicht entfällt, wenn diese Stoffe im Endprodukt (verkaufsfertiger Wein) nicht nachweisbar sind.

**Wir freuen uns auf Ihren Besuch!**

Stift Urach  
Einkehrhaus der Evangelischen  
Landeskirche in Württemberg  
Bismarckstraße 12  
72574 Bad Urach  
Telefon (07125) 9499-0  
E-Mail: [info@stifturach.de](mailto:info@stifturach.de)