



Menüs und Arrangements

Feste feiern im Tröpfle

Herzlich willkommen!

Vorschläge zum Selberzusammenstellen

Welcome Drinks + Aperitif 0.11

800	Glas Prosecco oder Sekt	2,50
801	Kir Royal (Prosecco, Johannisbeerliquor)	3,30
802	Apperol Spritz (Aperol, Prosecco, Soda)	3,50
803	Hugo (Prosecco, Soda, Limette, Holunderblütensirup, Frische Minze)	3,50
804	Lillet Berry (Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, Holunderblütensirup, Frische Minze und Erdbeere)	3,50

zum Empfang oder als Vorspeise

805	Tomaten mit Mozzarella,dazu Basilikum-Pesto-Vinaigrette und Kirschtomaten	3,90
806	Antipasti mit eingelegten Auberginen, Zucchini, Paprika, Champignons, Artischocken	3,90
807	Honig Melone in Parmaschinken	3,90
808	Kalte Aufschnitt Platte mit Käse	8,90

Dazu reichen wir eine gemischte Brotauswahl

Knusprige *Crostinis* mit:

809	- Tomatenwürfeln Bruschetta	2,50
812	- Parmaschinken	2,90

Suppen

813	Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Flädle	3,20
814	Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen	3,20
815	Hühnerbrühe mit Fadennudel	3,20
816	Elsässer Zwiebelsuppe	3,90
817	Kraftbrühe mit Leberspätzle	3,50
818	Cremige Tomatensuppe	3,90
819	Omas gebrannte Grießsuppe mit Eierflocken	3,20
820	Hochzeitssuppe mit Maultaschen, Klößchen, Flädle	3,90
821	Schwäbische Maultaschensuppe	3,50
822	Gemüsecreme Suppe	3,90

Hauptgerichte

vorab einen gemischten Salat aus der Küche inkl.

823	Schwaben-Fest Gemischter Braten vom Rind und Schwein	16,90
824	Metzger-Fest Sauerbraten in Trollingersauce	16,50
825	Hausfrauen-Fest Kalbsbraten in Rahmsauce	16,90
826	Schlemmer-Fest Gegrillte Schweinemedallions rosa gebraten	17,80
827	Schnitzel-Fest je ein Jägerschnitzel, Ziegeunerschnitzel oder ein paniertes Schnitzel (wahlweise Schwein oder Pute)	18,50
826	Mix-Grill-Platte Medaillon vom Rind mit Kräuterbutter, Schweinerückensteak, Medaillon vom Schweinelendchen	20,50
827	Gourmet-Fest Verschiedene Filet Medallions vom Rind und Schwein	22,90
828	Farmer-Platte Zart gegrillte Putensteaks	14,90
829	Jäger-Platte (ab 20 Personen)	
	Marinierter Rehkeulenbraten mit Preiselbeeren und Williamsbirne	19,50
830	Allgäuer-Platte Zart gegrillte Kalbssteaks, rosa gebraten	22,50

Beilagen

Hausmacher Spätzle, Pommes frites, Kroketten und Gegrilltes Gemüse auf Wunsch erhalten sie mit einem Aufschlag vom 2,00 pro Person
Reis, Käsespätzle, Semmelknödel, Salzkartoffeln

Dessert

831	Hausgemachter Tiramisu mit Sahne	4,50
832	Gemischtes Eis (3 Kugeln) ohne Sahne	3,00
833	Gemischtes Eis (3 Kugeln) mit Sahne	3,50
834	Birne Helene 2 Kugeln Vanilleeis mit Williamsbirne, Schokosauce, Mandeln und Sahne	4,90
835	Pfirsich Melba 2 Kugeln Eis (Vanille und Erdbeere) Pfirsiche, Erdbeersauce und Sahne	4,90
836	Heiße Sauerkirschen mit Vanilleis und Sahne	4,90
837	Heiße Himbeeren mit Vanilleis und Sahne	4,90

Mitternachtsnack

838	Gulaschsuppe mit Brot	4,50
839	Käseauswahl mit Weintrauben, Salzgebäck und Brot	6,90

Menü 1

Schwaben-Fest

Kraftbrühe mit Leberspätzle

*

Gemischter Salatteller

*

Gemischter Braten

vom Rind mit einer kräftigen Bratensauce und Schwein
mit einer Champignons in Rahm

*

Gemüseplatte –Hausmacher Spätzle – Pommes frites –Kroketten

*

Pfirsich Melba mit Vanilleeis, Erdbeersauce und Sahne

pro Person

850	Komplettmenü	23,30
851	ohne Suppe	20,40
852	ohne Dessert	19,40
853	ohne Suppe und ohne Dessert	16,90

Menü 2

Schnitzel-Fest

Hühnerbrühe mit Fadennudel

*

Gemischter Salatteller

*

je ein Jägerschnitzel, Zigeunerschnitzel
oder ein paniertes Schnitzel (wahlweise Schwein oder Pute)
mit dreierlei Saucen

*

Gemüseplatte –Hausmacher Spätzle – Pommes frites –Kroketten

*

Heiße Sauerkirschen mit Vanilleeis und Sahne

pro Person

854	Komplettmenü	24,90
855	ohne Suppe	21,90
856	ohne Dessert	20,50
857	ohne Suppe und ohne Dessert	18,50

Menü 3

Gourmet-Fest

Hochzeitssuppe mit Maultaschen, Klößchen, Flädle

*

Gemischter Salatteller

*

Verschiedene Filets vom Grill
vom Rind und Schwein
mit Pfifferlingen in Rahm

*

Gemüseplatte – Hausmacher Spätzle – Pommes frites – Krokette

*

Heiße Himbeeren mit Vanilleeis und Sahne

pro Person

858	Komplettmenü	29,70
859	ohne Suppe	26,30
860	ohne Dessert	25,30
861	ohne Suppe und ohne Dessert	22,90

Menü 4

Grill-Fest

Cremige Tomatensuppe

*

Gemischter Salatteller

*

Vom Grill

Medaillon vom Rind mit Kräuterbutter, Schweinerückensteak
Medaillon vom Schweinelendchen

*

Gemüseplatte – Hausmacher Spätzle – Pommes frites – Krokette

*

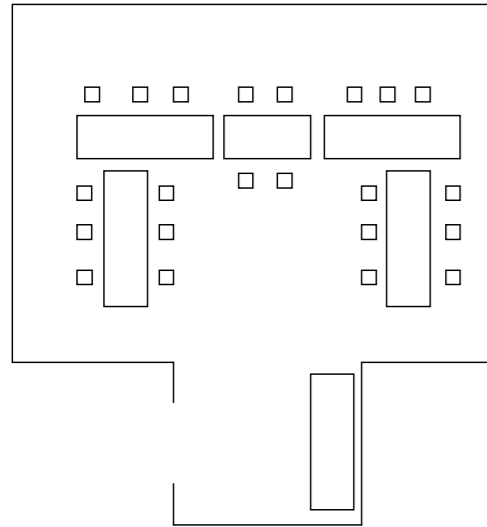
Hausgemachtes Tiramisu mit Sahne

pro Person

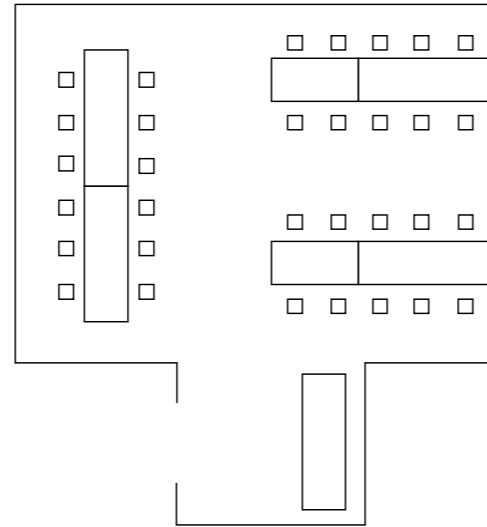
862	Komplettmenü	26,90
863	ohne Suppe	23,50
864	ohne Dessert	22,90
865	ohne Suppe und ohne Dessert	20,50

Tischkombinationen im Nebenzimmer

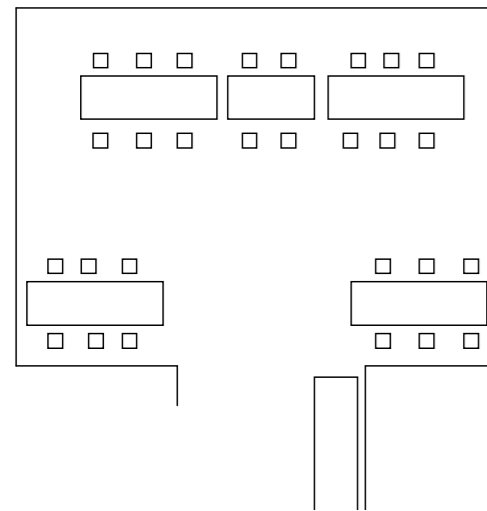
Tischplan 20-22 Personen



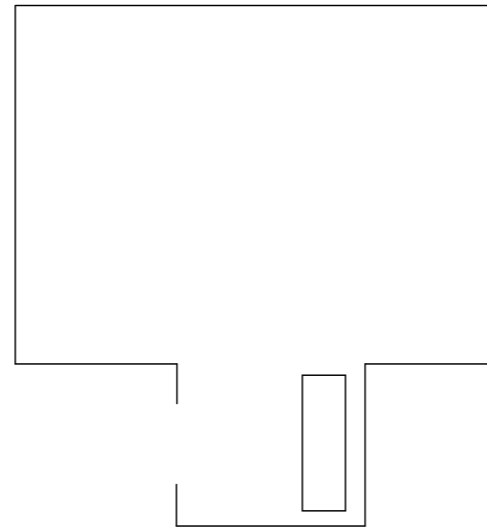
Tischplan 32 Personen



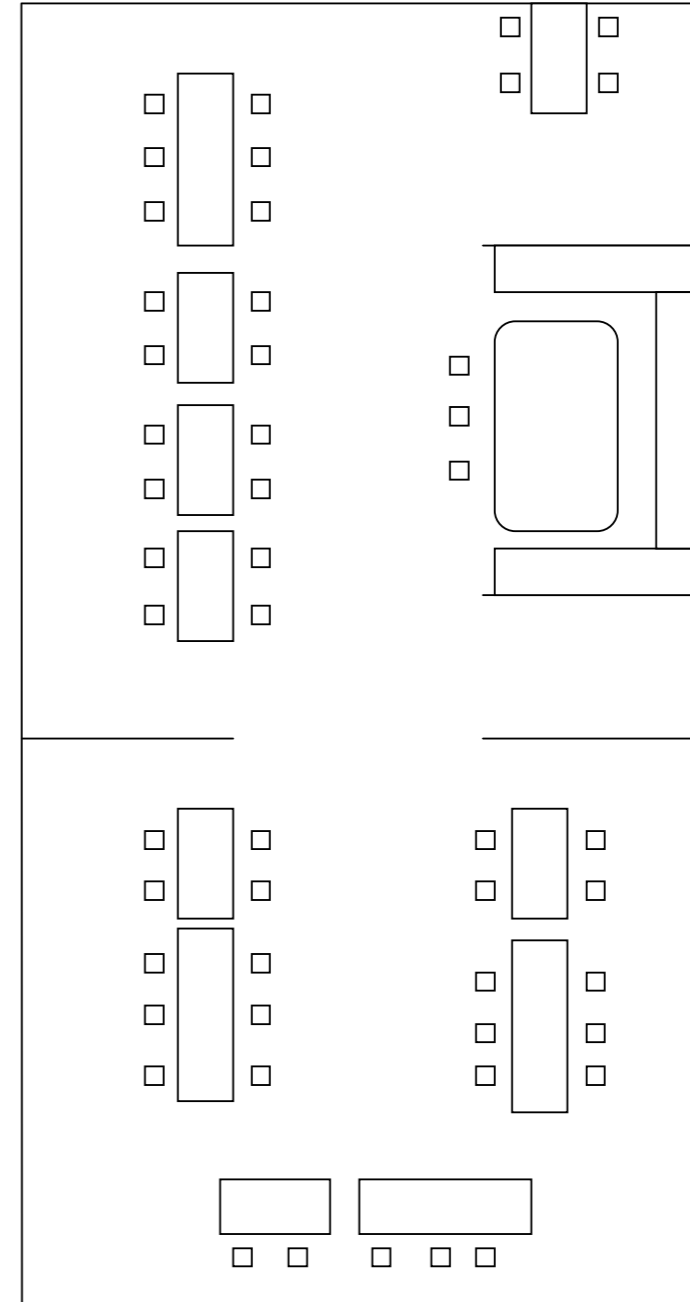
Tischplan 16 Personen



Tischplan XX Personen



Tischkombination im Lokal



Menübestellung

Hochzeit
Firmung

Taufe
Konfirmation

Geburtstag
Sonstiges

Termin

Uhrzeit

Personenanzahl
davon Kinder unter 8 Jahren

Bitte teilen Sie uns die genaue Personenanzahl 7 Tage vorher mit,
da wir sonst die bestellten Menüs voll berechnen müssen.

Name: Vorname:

Straße: PLZ:

Telefon-Nr.: Kautiön:

wird am Tag der Feier mit der Schlussrechnung verrechnet

Dekorationswünsche

Blumengesteck Menge:
Stückpreis 30,- €

Serviettenfarbe:

Kuchen:
von uns

vom Gast (Gedeckpreis 1,90 €)

Welcome Drink

Mitternachtsessen

Menüauswahl

	komplett	ohne Suppe	Ohne Dessert	Ohne Suppe/Dessert
Menü 1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Menü 2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Menü 3	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Menü 4	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Menüänderungen/Wünsche: _____

Datum _____

Unterschrift _____

Fellbacher Tröpfle Restaurant • Kleinfeldstraße 29 • 70734 Fellbach
Telefon (07 11) 58 30 82 • Telefax (07 11) 58 35 82
www.fellbacher-troepfle.de

Öffnungszeiten:

Mo.–Sa. 11.00–14.30 Uhr und 17.00–24.00 Uhr (warme Küche bis 22.00 Uhr)
So. + Feiertage 11.00–14.30 Uhr und 17.00–24.00 Uhr (warme Küche bis 21.30 Uhr)