

Menüvorschläge Winter 2026-2027



Aperitif & Canapés - 1 -

Zum Aperitif empfehlen wir Ihnen:

Canapés mit hausgebeiztem Lachs - 5.50 pro Stück

Ä Schnäffele Baguette – 4.50 pro Stück *
mit geschmolzenem Raclettekäse Gurken,
Zwiebeln, Speck

Vegetarische **Gemüse-Quiche** – 5.50 pro Stück



Vor oder hinter dem **Chalet** im winterlichen Flair und Kerzenschein servieren wir Ihnen gerne:

Feiner **Spätburgunder-Glühwein** – 7.50
mit winterlichen Aromen

Hausgemachter Kirschsafft-**Punsch** – 7.50

Cocktails

Aperol-Spritz*

(Aperol, Winzersekt Brut*, Soda)

Wein & Tonic Winzerkeller Auggener Schäf

HuGo (Limette, Holunder, Minze, Winzersekt Brut*)

Vincent – alkoholfrei (Tonic, Himbeeren, Minze)

Preise siehe Getränkekarte





Suppen / Vorspeisen / Salate - 2 -

Suppen

Consommé mit Flädle - 9.80

Kürbiscremesuppe mit karamellisierten Kernen und Öl – 9.80

Crème de courge, graines caramélisées, huile vierge de courge

Salate

Kleiner gemischter Salat – 8.80

‘Regionaler’ **Feldsalat** mit **Speck und Brotwürfele** – 12.-

oder ‘**Mimosa** mit gehacktem Ei

dazu ein **Schluck** Kürbiscremesuppe + 5.-

Vorspeisen

3erlei Köstlichkeiten - 16.-

hausgebeizte **Lachsrose** auf **Kürbis-Kartoffelrösti**, Schmand,

Mini- **Kürbiscremesüppchen** mit karamellisierten Kernen und Öl und

Bergkäse-Crostini mit Pilzen

Ein **hausgemachter Semmelknödel** - 12.-

auf Pilzragout à la creme

3 gebratene Riesengräten – 21.-

mit Kirschtomaten, Chili und Knoblauch

auf Kürbispüree mit orientalischen Gewürzen

Die mit **V*** markierten Gerichte sind vegetarisch!



Hauptgerichte - 3 -

Almhütten- Hauptgerichte

Knusprige Schweinehaxe mit Pommes frites – 21.50
dazu ein **Krautsalat** oder **Sauerkraut** + 5.50

Kalbsschulterbraten an kräftiger Sauce – 32.-
serviert mit 3 Sorten Marktgemüse
Feine, hausgemachte Knöpfe

Schweinefilet am Stück gebraten Rahmsauce – 31.-
serviert mit 3 Sorten Marktgemüse
Feine, hausgemachte Knöpfe

Sauerbraten vom Rind (10 Tage Vorlaufzeit) – 32.-
Rotkraut mit Maronen
Feine, hausgemachte Knöpfe

Kalbsrücken am Stück gebraten kräftige Portweinsauce – 48.-
serviert mit 3 Sorten Marktgemüse
Feine, hausgemachte Knöpfe

Rehragout mit kräftiger Sauce - 36.-
serviert mit Preiselbeerbirne
Rotkraut mit Maronen
Feine, hausgemachte Knöpfe

Zanderfilet auf der Haut gebraten - 36.-
Brokkoli
Cremiges Kürbisrisotto



Hauptgerichte/Vegetarisch - 4 -

Almhütten- Hauptgerichte

Roastbeef am Stück rosa gebraten Pfeffersauce - 41.-
serviert mit 3 Sorten Marktgemüse
Kartoffelgratin

Geschmorte Kalbsbäckchen kräftige Sauce - 36.-
Rotkraut mit Maronen
Feine, hausgemachte Knöpfe

Vegetarisch

Herbstliches Süßkartoffel-Chili - 26.-
mit Kokosmilch, Paprika, Blumenkohl orientalischen Gewürzen, Schmand ,
Basmatireis (ab 5 Personen alternativ siehe à la Carte Angebot)

Ein veganes Angebot erstellen wir Ihnen individuelle.

Käsefondue – 28.50
mit Baguette und frischem Brot und Fonduegewürz
mit **Fleischplättle** – 10.- Salami und Rohschinkenplatte
Drilling Kartoffeln vom Hipp - 5.50
Kirschwässerle zum Tunken - 4.50



Dessert - 5 -

Almhütten- Desserts

Tiramisu mit Amarena Kirschen und Sauerrahmeis - 16.-

Saftiger Schokoladenkuchen mit Sauerrahmeis - 14.-

Schokoladenmousse mit Vanilleeis - 13.-

Mandelparfait mit lauwarmen Rotweinzwetschgen - 14.-

Coupe 'Dänemark': (2 Kugeln hausgemachtes Vanilleeis) mit Sahne und warmer Schokoladensauce - 12.-

oder heißen Himbeeren - 10.50

Hausdessert im Glas nach Gusto des Küchenchefs – 7.-

Möchten Sie Ihren selbstgebackenen Kuchen mitbringen.

Kosten pro Person 6.50

Geben Sie uns doch bitte schon vorab Bescheid, falls Ihre Gäste Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten haben. So kann sich unser Küchenchef optimal darauf einstellen.

Zu Ihrem ausgewählten **3-Gang Menü** servieren wir Ihnen einen Gruß aus der Küche.

Wir weisen darauf hin, dass sich die oben genannten Preise bis zum Zeitpunkt der Veranstaltung noch verändern können.



- 6 – Rahmenbedingungen

Liebe Gäste,

die Planung und Durchführung von Veranstaltungen erfordern einen hohen Maß an Vorbereitung, damit Ihr Erlebnis bei uns unvergesslich wird. Um eine hohe Qualität und einen reibungslosen Ablauf sicherzustellen, möchten wir Sie über wichtige Regelungen und Details informieren.

Allgemeine Informationen

Die aktuelle Zeit stellt uns alle vor besondere Herausforderungen. Insbesondere ist es schwierig, die Preise für das Jahr 2025/2026 schon jetzt exakt festzulegen. Daher möchten wir Sie darauf hinweisen, dass mögliche zukünftige Preissteigerungen in unserer Kalkulation berücksichtigt werden müssen. Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis.

Unser Küchenteam, unter der Leitung von unserem Küchenchef Frank Lenhart bereitet jedes Produkt täglich frisch und mit höchster Sorgfalt für Sie zu. Gemeinsam mit unserem eingespielten und herzlichen Serviceteam möchten wir Ihnen ein unvergessliches Erlebnis bieten – damit Sie sich bei uns wie zu Hause fühlen.

Teilnahmebedingungen für eine gelungene Veranstaltung

Raummiete

Das **Chalet** steht Ihnen am Veranstaltungstag

Mittags ab 11.30 Uhr, abends ab 17 Uhr exklusiv zur Verfügung.

- **Raummiete** 150 €
- **Energiekosten** 100 €

In der Raummiete enthalten sind Tische, Stühle, Bänke, Taschenservietten sowie sonstiges restaurantübliche Gegenstände.



- 7 – Mindestumsatz

Mindestumsatz

Bei einer exklusiven-Buchung beträgt der Mindestumsatz ohne Getränke:

im Chalet (bis 42 Personen) 2500 €

im Adlerstüble (bis 25 Personen) 1500 €

im Restaurant (bis 50 Personen) 3000 €

Die Raummiete, Hotelübernachtungen sowie die Servicezuschläge sind **nicht im oben genannten Mindestumsatz** inbegriffen.

In unserem **Tischgedeck- und Tafel-Arrangement von 5 € pro Person** sind folgende Leistungen enthalten: Festlich gedeckte Tafel mit Molton, weißen Tischdecken, gefalteten Mundservietten, LED-Lichter, inklusive Hausdekoration.

Menükarten

Wir empfehlen Ihnen **drei Menükarten pro Tisch**. Diese wir für Sie erstellen und berechnen hierfür **3 € pro Stück**. Alternativ können Sie eigene Menükarten mitbringen – selbstverständlich ohne zusätzliche Kosten.

Zusätzliche Informationen

Dekoration

Sollten Sie individuelle Dekorationswünsche haben, empfehlen wir Ihnen auch Frau Susanne Schäfer von **Blumen Saurer** (Müllheimerstraße 31, 79395 Neuenburg) Tel. 07631 72487.

Veranstaltungszeiten

Das Chalet schließt um 1 Uhr. Die Musik wird von unserem Personal um **0.30 Uhr** abgestellt und die letzte Runde findet um **0.45 Uhr** statt.

Servicezuschläge

Ab 23 Uhr berechnen wir für unsere Mitarbeiter einen Nachzuschlag.

*Bei Feierlichkeiten bis 30 Personen 100 € pro angefangene Arbeitsstunde

*Bei Feierlichkeiten ab 30 Personen 150 € pro angefangene Arbeitsstunde

Wichtige Hinweise

Pyrotechnik und Raucherregelungen

Aus Sicherheitsgründen ist die Nutzung von Pyrotechnik jeglicher Art untersagt. Dazu zählen auch Wunderkerzen, bengalische Feuer usw. Der Konsum von Rauschmitteln (außer Alkohol, Koffein, Nikotin im Raucherbereich) ist nicht gestattet.

Schäden und Absagen

Im Falle von Beschädigungen durch Gäste behalten wir uns vor, die Reparatur- oder Ersatzbeschaffungskosten sowie den entstandenen Arbeitsaufwand in Rechnung zu stellen.

Sollten wir begründeten Anlass zur Annahme haben, dass die Veranstaltung den Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf unseres Hauses gefährdet, oder im Falle höherer Gewalt, behalten wir uns das Recht vor, die Veranstaltung abzusagen, ohne dass ein Schadensersatzanspruch entsteht.

Die Buchung können Sie bis 60 Tage vor Veranstaltungsbeginn kostenlos stornieren.

Die genaue Angabe der Personenzahlen benötigen wir bis 7 Tage vor der Veranstaltung. Danach dient diese Zahl als Berechnungsgrundlage für die Veranstaltung.

Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis und Ihre Unterstützung, damit wir Ihre Veranstaltung so angenehm wie möglich gestalten können. Sollten Sie noch Fragen haben, stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Ihr Team vom Gasthof Adler

- 9 Chalet – Almhütte –

Almhütte (Oktober bis März)

Räumgröße: bis 42 – 45 Personen
Tischgröße mit Personenzahl

Runder Tisch	6 Pers.
Rechteckig	10 Pers.
Rechteckig	9 Pers.
Rechteckig	10 Pers.
Lange Tafel	10 Pers.
Kleiner Ecktisch	2 - 4 Pers.

Block: max. 22 Personen möglich



– 10 -Adlerstüble –

Adlerstüble

Raumgröße: bis 29 Personen

Tischgröße mit Personenzahl

Gerade Stellung	27 Pers.
U-Form	bis 23 Pers.
Block	12 Pers.
Null-Stellung	29 Pers.
Lange Tafel	14 Pers.



Familie Beate Meyer-Saurer
Breisacher Straße 20
D-79395 Neuenburg a.Rh.

Telefon 07631 - 7 21 20
info@adler-neuenburg.de
www.adler-neuenburg.de

- 11 Gaststube –

Gaststube im Restaurant

Raumgröße: bis 30 Personen

L-Form	32 Pers.
	9 - 10 Pers.
	14 Pers.
	6 - 8 Pers.



Gaststube komplett mit mittlerem Raum

Raumgröße: bis 52 Personen

L-Form	52 Pers.
	9 - 10 Pers.
	12 Pers.
	6 - 8 Pers.
Null-Stellung	6 Pers.
	8 Pers.
	4 Pers.
	4 Pers.

- 12 Gartenterrasse mit Sonnendach –

Gartenterrasse mit Sonnendach

Je nach Wetter ab Ende April bis Anfang Oktober

Oase mit Geschichte

Genieße eine Auszeit in unserer grünen Oase: Zwischen stolzen, 70 Jahre alten Buchsbäumen erwarten dich 65 gemütliche Sitzplätze. Das Herzstück unserer Terrasse ist der plätschernde Brunnen in der Mitte, der für eine wunderbar entspannte Atmosphäre sorgt.



Damit du deinen Aufenthalt bei jedem Wetter vollkommen unbeschwert genießen kannst, ist die Terrasse komplett überdacht und seitlich optimal vor Wind geschützt.

Nimm Platz, schalte ab und lass es dir bei uns gutgehen!