Kirschtortenvorführung (ab 20 Personen)
Black Forest cake demonstration (from 20 p.)

Dauer ca. 15 Minuten
Duration 15 minutes

Entdecken Sie das Geheimnis der Schwarzwälder Spezialität. Genießen Sie die Original Schwarzwälder Kirschtorte mit einer Tasse Kaffee, Tee oder Schokolade
Explore the secrets of the Black Forest speciality. Enjoy the Original Black Forest cake with a cup of coffee, tea or hot chocolate

8,20 €

Unser Angebot zur Kaffeestunde (ab 20 Personen)
Kuchen nach Wahl dazu eine Tasse Kaffee, Tee oder Schokolade
Our offer for your coffee break (from 20 p.)
One piece of cake of your choice with one cup of coffee, tea or hot chocolate

8,00 €

Getränkepauschale: Klein
Beverage package small

1/8 l Wein oder 1 Bier 0,2 l vom Fass oder 1 alkoholfreies Getränk 0,2 l
1/8 liter wine or 1 beer 0.2 liter or 1 non-alcoholic drink 0.2 liter

3,40 €

Getränkepauschale: Groß
Beverage package big

1/4 l Wein oder 1 Bier 0,4 l vom Fass oder 1 alkoholfreies Getränk 0,4 l
1/4 liter wine or 1 beer 0.4 liter or 1 non-alcoholic drink 0.4 liter

4,40 €

Informationen *Information*

Bitte teilen Sie uns das ausgewählte Einheitsmenü mind. 3 Tage vor Ihrem Reisetermin mit.
Please let us know about your chosen menu and appetizer at least 3 days before your visit.

Freiplätze für Busfahrer oder Reiseleiter
Ab 20 Personen: 1 Person Essen & Getränke frei
Ab 40 Personen: 2 Personen Essen & Getränke frei
Info for bus drivers:
From 20 people: 1 person meal and drinks free
From 40 people: 2 persons meals and drinks free

HOFENGEL
SCHWARZWALD

Museumsrestaurant Hofengel
Vogtsbauernhof 1 - 77793 Gutach

Email: info@museumsrestaurant-hofengel.de

www.museumsrestaurant-hofengel.de

HOFENGEL
MUSEUMSRESTAURANT

Schwarzwälder Speisen & Menüs
Black Forest meals and menus

Menüs für Gruppen und Busreisen
Menus for groups and coach tours

Menü 1-3 ab 20 Personen • Menu 1-3 from 20 people

Menü 1

Kraftbrühe mit Kräuterflädle
Pancake soup

Pikanter Jägerbraten (Schwein) mit feiner Pilzsauce und hausg. Spätzle
Meat (pork) with mushroom sauce and homemade noodles

Schwarzwälder Kirschtorte
Black Forest cake

19,90 €

Menü 2

Kleiner Salatteller
Mixed salad

Herzhaftes Rahmgeschnetzeltes (Schwein) mit Champignons, Kartoffelknödeln & Buttergemüse.
Creamy ragout (pork) with mushrooms, dumplings & vegetables

Schwarzwälder Kirschtorte
Black Forest cake

19,50 €

Menü 3

Candalupe Melone mit Schwarzwälder Schinken
Melon with Black Forest ham

Paniertes Schweineschnitzel mit Kroketten und Speckbohnen
Breaded pork escalope with croquettes and beans with bacon

Schwarzwaldbecher im Glas
Black Forest ice cream

21,80 €

Menü 4

Blattsalate mit Kräuterdressing
Mixed salad with herb dressing

Schwarzwälder Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Parmesanchip
Black Forest cheese noodles with onions and parmesanchip

Frischer Obstsalat mit einer Kugel Zitronensorbet
Fresh fruit salad with lemon sorbet

Kein Personenlimit
No limitation

16,70 €

Für das Einstellen von Tischwasser erheben wir eine Gebühr von 1 € pro Person
Zusätzliches Brot zu unseren Speisen 1,50 € pro Person

Bitte teilen Sie uns die Auswahl Ihrer Gerichte 3 Tage vor Ihrem Reisetermin mit.

Hauptgerichte *Main dishes*

Putensteak vom Grill, Kräuterbutter, Kroketten und Salatteller — **19,20 €**
Grilled turkey steak with herb butter, croquettes and mixed salad

Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit hausgemachten Spätzle und Salat — **17,50 €**
Sliced creamed pork with homemade spaetzle and salad

"Museumspfanne": Käsespätzle, Schweinefilets, Speck, Pilze, Rahmsoße, dazu ein Salatteller — **23,20 €**
Museum pan: cheese noodles, pork filet, bacon, mushrooms, sauce and salad

Hausgemachte Kartoffelsuppe mit Wienerle und Brot — **8,20 €**
Homemade potato soup with sausage and bread

Jägerhacksteak mit hausgemachten Spätzle und Salat — **16,50 €**
Hunter's mince steak with homemade spaetzle and salad

Paniertes Schweineschnitzel mit Spätzle und Salat — **19,50 €**
Breaded pork escalope with spaetzle and salad

Hirschkalbsgoulasch mit Spätzle, Preiselbeeren und Salat — **21,60 €**
Venison veal goulash with spaetzle, cranberries and salad

Vegetarische & Vegane Gerichte *Vegetarian & vegan dishes*

Schwarzwälder Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salat — **14,80 €**
Black Forest cheese spaetzle with fried onions and salad

Gemüseschnitzel auf Kürbisragout, dazu Salatteller — **16,80 €**
Vegetable escalope on pumpkin ragout & mixed salad

Vesper *Vespers*

Rustikales Vesperbrett (Vesper mit Schwarzwälder Schinken, gekochter Schinken, rauchfrischer Bratwurst, Blut- und Leberwurst, Käse, angemachter Quark, Schwarzwälder Wurstsalat, Griebenschmalz & Brot) — **für 4 Personen** — **52,00 €**
Country plate (Meal with Black Forest ham, boiled ham smoked sausages, blackpudding, liver sausage, cheese, cottage cheese, sausage salad, dipping with greaves and bread) — *for 4 persons*

Pikanter Wurstsalat, reichlich garniert dazu Brot — **12,00 €**
Spicy sausage salad, generously garnished with bread

Großer gemischter Salat mit Brot — **9,80 €**
Large mixed salad with bread

We charge a fee of €1 per person for setting up table water
Additional bread for our meals €1.50 per person