



Ausserhalb12, 63225 Langen □  
06103-928888 Fax: 06103-53655  
E-Mail: [scheuer1@aol.com](mailto:scheuer1@aol.com)  
[www.merzenmuehle.de](http://www.merzenmuehle.de)

Sehr verehrte Gastgeberin,  
sehr geehrter Gastgeber,

wir bedanken uns für Ihr Interesse an der "Scheuer im Mühlthal" und dem damit verbundenen Vertrauen. Hiermit überreichen wir Ihnen unser Angebot. Gegen eine Getränkepauschale von **€ 15,50** pro Person servieren wir sechs Stunden lang, original Heurigenwein Grüner Veltliner und Blauer Zweigelt, Krombacher Pils, Schneider Weißbier, Köstritzer Schwarzbier, Radler, Neumann´s Apfelwein sowie alkoholfreie Getränke soviel Sie und Ihre Gäste möchten.

Heißgetränke und Schnäpse werden extra berechnet!

Für Weinliebhaber bieten wir zusätzlich zur Getränkepauschale erlesene Flaschenweine an. Zu einer Weinprobe laden wir Sie gerne ein.

Aufpreis **€ 8,00** pro Person.

Kinder bis 100 cm Körpergröße essen frei. Bis 150 cm zum halben Preis.

Bitte schenken Sie auch der Seite **KLEINGEDRUCKTES** ein wenig Aufmerksamkeit.

Wir würden uns freuen, Sie bedienen zu dürfen und verbleiben mit der Bitte um weitere Nachricht mit herzlichen Grüßen

Scheuer im Mühlthal  
Adalbert Brych

Ihr Ansprechpartner für die Scheuer  
Herr Zoran Riedel



## KLEINGEDRUCKTES

Wir erstellen für Sie kostenlos Menükarten. Einen eventuell gewünschten Kopftext teilen Sie uns bitte bis spätestens eine Woche vor der Veranstaltung mit.

Spezielle Gestecke und Dekorationen stellen wir zum Selbstkostenpreis in Rechnung.

Bei Verwendung von Konfetti, Glitzerschnee oder ähnlichem ( Reis streuen ) berechnen wir € 150,- an Reinigungskosten.

Stornogebühren fallen bis 8 Werktage vor der Veranstaltung nicht an.

**Ab dem 9. Tag berechnen wir 50 % vom Menü- oder Büffetpreis und ab 24 Stunden vor der Veranstaltung 100 % vom vereinbarten Preis.**

### **SONDERBEDINGUNGEN FÜR DIE ZEIT VOM 15.11. bis 24.12.**

Stornogebühren fallen bis 10 Werktage vor der Veranstaltung nicht an.

**Ab dem 9 Tag berechnen wir 100 % vom Menü- oder Büffetpreis**

Bei uns können Sie feiern solange Sie möchten.

Lediglich nach 1.<sup>00</sup> Uhr berechnen wir € 50,- Nachtzuschlag pro angefangener Stunde.

Gerne empfehlen wir Musiker, Entertainer und Zauberer, wobei wir nur vermitteln.

Für dadurch entstandene Schäden oder Ordnungswidrigkeiten haftet der Veranstalter.

Provision fällt nicht an.

**Für alle Veranstaltungen werden Vorauszahlungen vereinbart.**

**Die Rechnung ist sofort, ohne Abzüge in € bar zu begleichen.**

**Kreditkarten werden nicht angenommen. Alle Preise sind inklusive Mehrwertsteuer.**

Mit Erscheinen dieser Preisliste 2012 sind alle früheren Preislisten und Angebote ungültig.

Das Angebot ist freibleibend.



## Scheuer Buffet

12,90 € pro Person

Krautsalat  
Kartoffelsalat  
Zigeunerhackbraten mit Paprika und Zwiebeln  
Putengeschnetzeltes in Champignonrahm  
Butter- Spätzle, Backkartoffeln  
Marktgemüse der Saison

Apfelküchle in Zimt Zucker  
Rote Grütze mit Vanillesauce  
Brotkorb

## Heurigen-Buffer

22,90 € pro Person

### **KALT**

Gurken- und Karottensalat,  
Matjessalat "Hausfrauenart"  
Tomate-Mozzarella mit Basilikum  
Kartoffelsalat, Krautsalat, Wurstsalat,  
Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse  
„Grie Soß“ mit gekochten Eiern  
Handkäs mit Musik

### **WARM**

Wiener Schnitzel  
Schweinebraten in Knoblauch-Kräutersauce,  
Frikadellen mit Senf  
Nürnberger Rostbratwürstchen  
Putenmedaillons auf tomatisiertem Gemüse  
Pellkartoffeln mit Kräuterquark  
Brokkoli-Blumenkohlaufauf  
Käsespätzle, Backkartoffeln

### **SÜSS**

Kaiserschmarren mit Zwetschgenkompott  
Gezogener Apfelstrudel mit Vanillesauce  
Topfencreme mit Früchten

Laugenbrezel, Brötchen und Schwarzbrot



## Mühltaler- Feinspitz- Buffet

29,00 € pro Person

### **KALT**

Tomate-Mozzarella mit Basilikum  
Mediterranes Grillgemüse in Balsamico  
Blatt- und Feldsalat mit zweierlei Dressing  
Geräucherte Forellenfilets mit Preiselbeer- Sahnemeerrettich  
Crevettencocktail mit Champignons und Knoblauch- Kräuterrahm  
Gebratene Putenbrust mit Curry und Ananas  
Serrano Schinken mit Melonenspalten  
Mild geräucherter Wildlachs

### **WARM**

Rinderhüfte in Schmorzwiebelsauce  
Schweinerücken am Stück gebraten mit Backpflaumen  
Hähnchenbrust „Provencial“ mit Knoblauch Tomaten und Gemüse  
Medaillons vom Schweinefilet in Champignonrahmsauce

Kartoffel- Lauchgratin  
Marktgemüse der Saison  
Spätzle, Backkartoffeln

### **SÜSS**

Mousse von Zartbitterschokolade  
Früchtepyramide  
Käsebrett

Baguette und Gassenhauer Schwarzbrot

Buffet- Extras	zuzüglich zum Buffetpreis
Kartoffelsuppe mit Steinpilzen	€ 1,90 p. P.
Geräucherte Forellenfilets	€ 2,90 p. P.
Shrimpscocktail mit Ananas und Baguette	€ 4,90 p. P.
Pochierter Lachs in Rieslingsauce mit Reis	€ 4,90 p. P.
Waldorffsalat mit Sellerie und Äpfeln	€ 1,90 p. P.
Käseauswahl mit Trauben	€ 4,20 p. P.

Italienische, mexikanische, asiatische Buffets erstellen wir gerne auf Anfrage



Servierte Menüs bieten wir gerne nach Absprache an

### Ein Beispiel für das Frühjahr

**DAS SPARGELMENÜ** 19,90 € pro Person April bis Juni

\*

Spargelcremesuppe mit Bärlauch und Croutons

\*

Spargel mit zweierlei Schinken, Kartoffeln, Sauce Hollandaise und Butter

\*

Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne

## An Weihnachten kann man nicht früh genug denken

### „Weihnachtsgans- Menü“

#### Vorspeise

(serviert)

Feldsalat mit Zwiebelvinaigrette, Knusperspeck und Kartoffelwürfel

oder

Selleriecremesuppe mit Nussnockerl

(serviert)

#### Hauptspeise

Ganze Gans am Buffet tranchiert  
mit Rotkohl, Kartoffelknödel und Maronen

#### Dessert

(serviert)

„Weihnachtliche Dessertvariation“

Lebkuchenmousse, Zimtparfait,

Crème Brulée vom Glühwein

**p. P. € 24,90**



## SOMMERSAISON- GRILLSAISON

### GRILLBUFFET 1 " Party"

Pro Person 18,90 €

#### Salat

Krautsalat, Gurkensalat  
Karottensalat, Kartoffelsalat

#### Frisch vom Grill

Grobe Bratwurst mit Senf  
Marinierte Schweinekammsteaks  
Paprikahacksteaks

Brotkorb

#### Dessert

Eisstand

### GRILLBUFFET 2 " Barbecue"

Pro Person 22,50 €

#### Salat

Paprika Maissalat  
Farmersalat mit Sauersahnecreme  
Nudelsalat mit Karotten, Erbsen und Chestercream  
Eisbergsalat mit Mango-Chili Dressing  
Blattsalate mit Hausdressing

#### Frisch vom Grill

Eingelegte Schweinerückensteaks  
Gegrillte Hot Dogs mit Garnituren  
Turkeybrust in Chilli- Honigmarinade  
Hamburger Beefsteaks  
Pikante Grillsaucen

Gekochte Maiskolben  
Backkartoffeln mit Kräuter- Sour Creme

Partybrötchen, Baguette

#### Dessert

Eisstand

Früchtepyramide



## GRILLBUFFET 3 " Mediterran "

Pro Person 32,90 €

### Salat

Gegrillte Zucchini in Balsamico  
Tomate- Mozzarella mit Basilikum  
Geschmorte Auberginen in Tomaten  
Chanteloup-Melone mit luftgetrocknetem Schinken  
Geröstete Champignons mit Knoblauch und Kräutern  
Marinierte Artischocken mit Frühlingszwiebeln und Olivenöl  
Bauernsalat mit Paprika, Tomaten, Oliven und Schafskäse

### Frisch vom Grill

Gambas in Knoblauchöl  
Lammhüftsteaks in Rosmarin  
Schweinerücken in Salbei  
Rinderhüftsteaks in geschrotetem Pfeffer  
Putensteaks in Curcuma  
Pikante Grillsaucen

### Dessert

Eisstand  
Früchtepyramide  
Tiramisu

Baguette, Chiabatta

**Alle Buffets ab 30 Personen  
Mindermengen gegen Aufpreis möglich.**