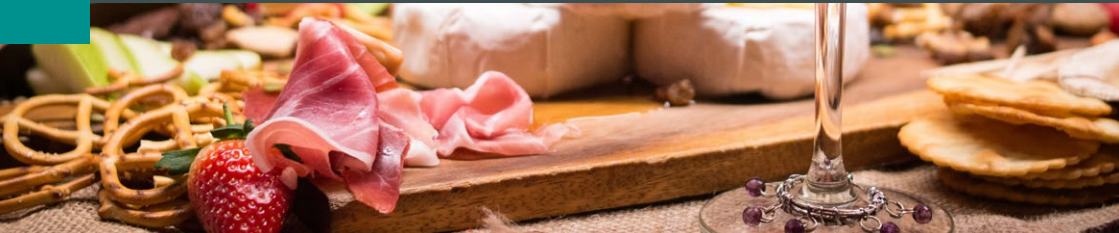


Lein WERK

EINFACH GUT ESSEN



Für den Zeitraum September 2018 bis Februar 2019


Unser Kulinarischer Kalender


Das Jahr bietet zahlreiche Anlässe zum Feiern und Genießen. Jede Jahreszeit besitzt einen speziellen Charakter, der die Welt in neue Farben taucht und begegnet uns mit wechselnden Gerüchen und Aromen. Die Natur bietet uns eine enorme Vielfalt an gastronomischen Anregungen für exklusive saisonale Gerichte.

Wir möchten Sie herzlich dazu einladen, uns durch das kulinarische Jahr zu begleiten. Blättern Sie durch unseren Kulinarischen Kalender, lassen Sie sich inspirieren und reservieren Sie Ihren Tisch.

Wir freuen uns auf Sie.

RESERVIEREN SIE IHREN TISCH

 07724 88 49 100

 restaurant@federwerk.com

PS: Sie können unseren jeweils aktuellen Jahreszeiten-Kalender auch auf unserer Homepage www.federwerk.com einsehen und als Download herunterladen.



Im September 2018

Mein Pilz: Steinpilz

Festes Fleisch, köstlicher Geschmack.

Steinpilze veredeln mit ihrem leicht nussigen Aroma Suppen, Risotto, Nudeln, Saucen und vegetarische Gerichte.

Seinen Namen hat der Steinpilz daher, dass das Fleisch vom Steinpilz fester ist als bei anderen Pilzen.

Wir haben eine Reihe köstlicher Steinpilzgerichte und anderes mehr.

SONNTAGS-BRUNCH

So. 9. September

SONNTAGS-BRATEN

So. 16. September

SONNTAGS-BRUNCH

So. 23. September

FONDUE CHINOISE

Fr. 28. September

FONDUE CHINOISE

Sa. 29. September

SONNTAGS-BRATEN

So. 30. September



Im Oktober 2018

Herbstlicher Kürbis

„Nicht als Laterne oder geschnittene Geisterfratze“

Bei uns frisch auf dem Teller – wir servieren Ihnen Suppen und Gerichte rund um den Kürbis.

RACLETTE

Fr. 5. Oktober

RACLETTE

Sa. 6. Oktober

SONNTAGS-BRUNCH

So. 7. Oktober

SONNTAGS-BRATEN

So. 14. Oktober

SONNTAGS-BRUNCH

So. 21. Oktober

SONNTAGS-BRATEN

So. 28. Oktober

Im November 2018

„Traditionelles Martinsgansessen“

Ab **Martinstag, den 11. bis zum 18. November** gibt es Gans im Restaurant **FeinWERK**. Es duftet auf jeden Fall „Gans“ hervorragend. Unser Küchenteam präsentiert jeweils ab 18:00 Uhr die Gans als einzelnes Gericht oder als Menü.

RACLETTE

Fr. 2. November

FONDUE CHINOISE

Fr. 16. November

RACLETTE

Sa. 3. November

FONDUE CHINOISE

Sa. 17. November

SONNTAGS-BRUNCH

So. 4. November

SONNTAGS-BRUNCH

So. 18. November

SONNTAGS-BRATEN

So. 11. November

SONNTAGS-BRATEN

So. 25. November

Im Dezember 2018

Weihnachtsfeier im FeinWERK

21. November bis 20. Dezember

Verbringen Sie zusammen mit Arbeitskollegen oder Freunden ein paar gemütliche Stunden.

Stimmungsvoller Empfang mit Glühwein, weihnachtliches 4-Gang-Menü, Getränkepauschale für 2,5 Stunden mit alkoholfreien Getränken, Bier vom Fass und unserem Hauswein „FeinWERK“ (weiß oder rot).

SONNTAGS-BRUNCH

So. 2. Dezember

RACLETTE

Fr. 7. Dezember

RACLETTE

Sa. 8. Dezember

SONNTAGS-BRUNCH

So. 9. Dezember

SONNTAGS-BRUNCH

So. 16. Dezember

SONNTAGS-BRUNCH

So. 23. Dezember

SONNTAGS-BRUNCH

So. 30. Dezember

Euro 59,80 pro Person (ab 10 Personen)



Im Januar 2019

Lachs ist immer ein Hochgenuss

Wie vielseitig sich Lachs genießen lässt, zeigen wir Ihnen in einer abwechslungsreichen Karte.

SONNTAGS-BRATEN So. 6. Januar

SONNTAGS-BRUNCH So. 13. Januar

SONNTAGS-BRATEN So. 20. Januar

FONDUE CHINOISE Fr. 25. Januar

FONDUE CHINOISE Sa. 26. Januar

SONNTAGS-BRUNCH So. 27. Januar

Im Februar 2019

Rösti „rund und knusprig“

In bewährter Art als Beilage oder in neu kreierter Variante; immer wieder lecker und dazu noch gesund!

RACLETTE Fr. 1. Februar

RACLETTE Sa. 2. Februar

SONNTAGS-BRATEN So. 3. Februar

RACLETTE Fr. 8. Februar

RACLETTE Sa. 9. Februar

SONNTAGS-BRUNCH So. 10. Februar

Valentins-Menü Do. 14. Februar

FONDUE CHINOISE Fr. 15. Februar

FONDUE CHINOISE Sa. 16. Februar

SONNTAGS-BRATEN So. 17. Februar

SONNTAGS-BRUNCH So. 24. Februar



FeinWERK Frühstücks-Buffer

Täglich von 7:00 bis 10:00 Uhr

Glücksgefühle hausgemacht – so startet man einen perfekten Tag! Das Beste ist, dass viele unserer Produkte von Betrieben aus der Region stammen.

Unser reichhaltiges Frühstücksangebot

Auswahl an Brot, Brötchen und Croissants, süße Mini-Teilchen, Butter, Wurst, Schinken, Salami, Käse und Frischkäse, verschiedene Konfitüren, Honig, Nutella, verschiedene Cerealien, Joghurt, Beerenfrüchte, Melone, Ananas und Orange, Bodenseeäpfel, frische Tomate und Salatgurke, geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich, warme Eierspeisen, gebratener Speck, Nürnberger Würstchen, Bitoks

Getränkeauswahl

Heiße Getränke aus unserer Kaffeespezialitätenmaschine nach Wahl; Milchkaffee, Cappuccino oder Latte Macchiato. Tee von der Teebar sowie Säfte und Wasser vom Buffet. (Angebotsbeispiele sowie saisonale Änderungen möglich)

Unser Frühstücks-Buffer ist außergewöhnlich und wird Sie verwöhnen.

Euro 17,50 pro Person

*Kinder bis 6 Jahre laden wir sehr gerne ein.
Kinder von 7 bis 12 Jahren zahlen Euro 8,50
(Angebotsbeispiel; saisonale Änderungen möglich)*

FeinWERK Brunch der Sonntagsgenuss

Für den besonderen Start in den Tag
von 11:00 bis 14:00 Uhr

Glücksgefühle hausgemacht – FeinWERK Brunch

Wenn Sie sich nicht zwischen einem späten Frühstück oder einem frühen Mittagessen entscheiden können, freuen wir uns Sie herzlich willkommen zu heißen. Bedienen Sie sich an unserem Buffet, schlemmen Sie soviel Sie mögen.

Euro 29,80 pro Person


Kinder bis 6 Jahre laden wir sehr gerne ein.


Kinder von 7 bis 12 Jahren zahlen Euro 14,90

(Angebotsbeispiel; saisonale Änderungen möglich)



RESERVIEREN SIE IHREN TISCH

 07724 88 49 100

 restaurant@federwerk.com

1 Glas Grauer Burgunder Sekt „Von Löwenburg“
zur Begrüßung

Unser reichhaltiges Frühstücksangebot

Auswahl an Brot, Brötchen und Croissants, Butter, Wurst, Schinken, Salami, Käse und Frischkäse, verschiedene Konfitüren, Honig, Nutella, verschiedene Cerealien, Joghurt, Beerenfrüchte, Cavallion-Melone und Flugananas, frische Tomate und Salatgurke, geräucherter Lachs, warme Eierspeisen, gebratener Speck, Nürnberger Würstchen, Bitoks

Salatbuffet mit frischen knackigen und angemachten Salaten

verschiedene Salatdressings zur Wahl
Kräuter, Pinienkerne und Croûtons

Mozzarella mit Tomate, Oliven und Basilikumpesto,
Variationen von **Fleisch- und Fischterrinen** mit
begleitenden Saucen

Aus dem Suppentopf

Tagessuppe

Dreierlei saisonale Hauptgerichte

1 x Fleisch, 1 x Fisch, 1 x Vegetarisch mit
korrespondierenden Beilagen

Heiße Getränke aus unserer Kaffeespezialitäten- maschine

Tee von der Teebar sowie Säfte und Wasser
vom Buffet

„Süßes aus der Patisserie“

Schokoladenmus, Tiramisu, frischer Obstsalat,
süße Teilchen, Eistorte

FeinWERK Sonntags-Braten

an ausgewählten Sonn- und Feiertagen von 12:00 bis 14:00 Uhr

Glücksgefühle hausgemacht – unser Sonntags-Braten

Von alters her ist der, mit viel Zeit und Liebe, zubereitete Braten das Symbol für die Heimat, den Sonntag und ganz besonders für das sonntägliche Mittagessen im Kreis der Familie. Je nach Jahreszeit in Form von Krustenbraten, gefüllter Kalbsbrust, gefüllter Rinderroulade, Rinderschmorbraten, Hirschbraten, Rehbraten und ... dazu jeweils die passenden frischen Marktgemüse, Pilze, Nudeln und Kartoffeln sowie Klöße und ein leckeres Sößchen.



RESERVIEREN SIE IHREN TISCH

☎ 07724 88 49 100

✉ restaurant@federwerk.com

Sonntags-Braten-Menü

Sie bedienen sich an unserem **reichhaltigen Salatbuffet**, knackige, frische und angemachte Salate, verschiedene Dressings zur Wahl

Wir kommen mit der großen **Suppenterrine** an Ihren Tisch, kräftige Fleischbrühe mit Eierstich oder eine leicht gebundene Cremesuppe, je nach Sonntagsangebot

Unser Sonntags-Braten nach Tagesangebot

mit frischen korrespondierenden Beilagen

Zum Nachtisch

eine süße saisonale Überraschung

Für **Vegetarier** ist ebenfalls etwas im Angebot

Auch an die Räuber, Prinzen und kleinen Prinzessinnen wird gedacht.

Euro 29,80 pro Person

Kinder bis 6 Jahre laden wir sehr gerne ein.

Kinder von 7 bis 12 Jahren zahlen Euro 14,90





RESERVIEREN SIE IHREN TISCH

☎ 07724 88 49 100

✉ restaurant@federwerk.com

FeinWERK Raclette

Freitag- & Samstagabend, Beginn 19:00 Uhr

Glücksgefühle hausgemacht – Raclette über den Dächern der Stadt St. Georgen mit vielen Produkten von ausgewählten regionalen Erzeugern.

Getränkeauswahl

Gerne begrüßen wir Sie mit einem saisonalen Aperitif. Zum Essen reichen wir Tafelwasser sowie unseren Hauswein „FeinWERK“ (weiß oder rot), gerne auch Bier

„Klassischer Raclette“ aus dem Pfännchen

Kräftig-cremiger Raclette, kleine Schweine- und Geflügelmedaillons, Speckscheiben, 2 Hummerkrabenschwänze, Drillingskartoffeln, Cornichons, Perlzwiebeln, Mais, Steinchampignons, Paprikaschote, Zucchini, Trauben, Ananas, Kirschtomaten, Dips, Stangenbrot und Kräuterbutter, Salatteller

Dreierlei Crème Brulée

Tonkabohne, Pistazie, Vanille, Früchte

ÜBER DEN DÄCHERN DER STADT ROOF GARDEN ST. GEORGEN 360°

In einem kleinen, netten Personenkreis inklusive Hintergrundmusik, ein atemberaubender Blick über St. Georgen und den Schwarzwald.

Euro 55,00 pro Person

*inklusive der Getränke zum Essen
(Von 2 bis maximal 20 Personen buchbar)*



RESERVIEREN SIE IHREN TISCH



07724 88 49 100



restaurant@federwerk.com

FeinWERK Fondue Chinoise

**Freitag- & Samstagabend,
Beginn 19:00 Uhr**

Die Königin der Fondues – das in würziger Bouillon langsam gegarte Fleisch zergeht wie Butter auf der Zunge!

Getränkeauswahl

Gerne begrüßen wir Sie mit einem saisonalen Aperitif. Zum Essen reichen wir Tafelwasser sowie unseren Hauswein „FeinWERK“ (weiß oder rot), gerne auch Bier. „Nüsslisalat“ mit Ei, Speck, Croûtons und Walnuss-dressing, frisches Nussbrot mit gesalzener Butter

Fondue Chinoise

Auswahl von Kalb, Rind, Schwein und „Poulet“ mit würziger Bouillon, dazu gebratene Drillinge, frisches Gemüse und hausgemachte Dips

Crème Catalan

Krokantkruste, Himbeere

Euro 63,00 pro Person

*inklusive der Getränke zum Essen
(Von 2 bis maximal 20 Personen buchbar)*

**ÜBER DEN DÄCHERN
DER STADT ROOF GARDEN
ST. GEORGEN 360°**

In einem kleinen, netten Personenkreis inklusive Hintergrundmusik, ein atemberaubender Blick über St. Georgen und den Schwarzwald.



FeinWERK Business Lunch

Montag bis Freitag von 11:45 bis 13:45 Uhr

Im Minutentakt serviert. So können Sie Ihre knapp bemessene Mittagspause entspannt genießen.

2-GANG WAHL-MENÜ

SIE BEDIENEN SICH AM BUFFET ...

Kleine gemischte Salatbowle
Dressings zur Wahl

oder

Tagessuppe

WIR SERVIEREN IHNEN EIN HAUPTGERICHT ZUR WAHL ...

I.

Wechselndes Fleisch-, Geflügel- oder Fisch-
Hauptgericht mit entsprechenden Beilagen

oder

II.

Genuss fleischloser Kreationen „Vegetarisch“

oder

III.

Großer Salatteller vom Buffet
dazu eine Beilage zur Wahl

1 Softgetränk 0,2l oder 1 Waldhaus Bier vom Fass 0,1l

Euro 10,80 pro Person

(Umbestellung von Beilagen Euro 2,00 Aufpreis)

Unser Tipp

Schenken Sie Freude – mit einem Gutschein vom Hotel FederWERK

Mit unserem Gutschein erfüllen Sie kleine und große Wünsche oder überraschen Ihre Liebsten. Es gibt viele Anlässe... Jubiläum, Geburtstag, Hochzeit, Weihnachten, Valentinstag, als Belohnung – oder einfach so.

In wenigen Minuten können Sie sich einen individuellen und exklusiven Gutschein erstellen.

Jetzt online bestellen unter shop.e-guma.ch/hotel-federwerk/de/gutscheine und kurz danach erhalten Sie von uns eine E-Mail mit Ihrem ganz persönlichen Geschenkgutschein, den Sie zu Hause ausdrucken können. Optional senden wir Ihnen den Gutschein hochwertig verpackt auch gern per Post. Oder schauen Sie einfach an unserer Hotelrezeption (ab Mitte August) vorbei.



EINFACH GUT ESSEN

Restaurant FeinWERK

Museumstraße 1
78112 St. Georgen im
Schwarzwald
Telefon 07724 88 49 100
restaurant@federwerk.com

www.federwerk.com

WAS

Hinweis: Alle Preise verstehen sich inklusive Bedienungsgeld und der gesetzlichen Mehrwertsteuer von zurzeit 19 %.