

Vesperbuffet

Ab 18:00 Uhr

Straßburger Wurstsalat, Schwäbischer Wurstsalat, Bayrischer Wurstsalat, Käsesalat, Hex'-BBQ-Salat, Putenbrustsalat, Eiersalat, Gärtnerinsalat, Schwarzwälder Schinken & Hausmacher Wurst

Bunte Salatauswahl

Hex' Kartoffeln, Chutneys & Dips, Brotauswahl

- alles hausgemacht -

18,50 € / Person

Öffnungszeiten

Dienstag	16.00-21.00 Uhr
Mi,Fr,Sa	11.30-22.00 Uhr
Sonntag	11.30-17.00 Uhr
Mo+Do	Ruhetag

Kräuterseminar

mit Kräuterpädagogin Sonja Pross

Neue Termine ab
April 2025

Kräuterhex' Reutin Ortsstraße 10 72275
Alpirsbach 07444-9568135 post@kraeuterhex-
reutin.de



Kulinarischer Kalender 2025

Fr	03. Jan	Vesperbuffet
So	05. Jan	Mittagsbuffet
WE	18+19. Jan	Geschlossene Gesellschaft
Fr	24. Jan	Geschlossene Gesellschaft
So	26. Jan	Mittagsbuffet
Fr	31. Jan	Vesperbuffet
So	09. Feb	Mittagsbuffet
Fr	14. Feb	Valentins Candlelight Buffet
Fr	28. Feb	Vesperbuffet
So	09. März	Mittagsbuffet
Fr	14. März	Vesperbuffet
So	23. März	Mittagsbuffet
Fr	28. März	Vesperbuffet

Wir bitten um Reservierung

Alle Infos auf: www.kraeuterhex-reutin.de
Zu allen anderen Zeitpunkten gilt die aktuelle Tageskarte - Wir freuen uns auf euch

Mittagsbuffet

von 11:30 bis 14:00 Uhr

Tagessuppe

Bunte Salatauswahl
mit hausgemachtem Kartoffelsalat

Leckeres von der Weide,
vom Wild und aus dem Wasser
Dazu verschiedene Beilagen und frisches
Gemüse der Saison

Dessertbuffet mit verschiedenen
Köstlichkeiten

26,00 € / Person

Kinder bis 4 Jahren - Gedeck Preis 3,00€ Kinder
bis 10 Jahren 13,00 € Senioren 18,50 €

Valentins Candlelight Buffet

Freitag, 14. Februar ab 18.00 Uhr

Geröstete Blumenkohl-Lauch-Suppe

Rote Beete Carpaccio an Walnuß-Dressing, Anti Pasti,
handgemachte Falafel, Lachs-Quiche, hauchdünner Hex
Braten in Kräuter-Senf-Kruste, Brotauswahl und
hausgemachte Chutneys

Salatbuffet mit Kartoffelsalat und verschiedenen
Dressings

Zwiebelfleisch vom Rind und Butter-Spätzle,
Hähnchen in Kräuterrahm und hausgemachte Weckknödel,
Gemüse-Nocken und Frühjahrs Gemüse, Forelle Müllerin-
Art und Kartoffelgratin

Schokoladenfrüchte am Spieß, Hof Eis von der
Schwarzwälder Eismanufaktur, Cheese-Cake,
Obstsalat und Mascarpone-Kaffee-Creme

36,00 € pro Person
Wir bitten um Reservierung

Karfreitagsbuffet

Fr, 18. April 2025 ab 17.00 Uhr

Kohlrabi-Creme-Süpple mit
Kräuter-Körner-Topping

Räucherfischplatte mit Forelle und Lachs,
dazu Apfel-Meerrettich-Schmand,
Rote Beete Carpaccio an Walnuß-Dressing,
Pfefferhappen und Stremel Lachs,
mediterraner Cous-Cous-Salat,
„Erbsen-Guacamole“ und Brotauswahl

Großes Salatbuffet mit hausgemachtem
Kartoffelsalat und verschiedenen Dressings

Saibling mit Rosmarin und Salz-Zitronen,
Forelle Müllerin mit Mandelblättchen,
Scholle in Backteig, neben Reis,
Salzkartoffeln und Gemüse
Grünes Linsen Curry mit Erdnuss-Crunch
Spargel neben Soß Hollandaise
und veganer Soß

Dessertbuffet mit verschiedenen
kleinen Köstlichkeiten

34,00 € pro Person

Wir bitten um Reservierung

Osterbuffet

Ostersonntag und Montag von 11.30-14.00 Uhr
und Ostersonntag auch von 17.00-20.00 Uhr

Frühlingskräuter-Süpple

Zucchini Carpaccio an Walnuß-Dressing,
Tomate-Mozzarella, Gemüse-Falafel,
hauchdünner Hex' Braten in Kräuter-Senf-
Kruste, Hex' Schmand, fruchtige Chutneys
und Brotauswahl

Großes Salatbuffet mit hausgemachtem
Kartoffelsalat und verschiedenen Dressings

Saibling in Wildkräutern und grüne Soße,
Hähnchenbrust in Bärlauch-Rahm, Lammkeule
in Thymian-Soß,
Butter-Spätzle, hausgemachte Weckknödel,
vegetarische Gemüselasagne, Hex' Kartoffeln,
saisonales Gemüse und Spargel
dazu Soß Hollandaise und vegane Soß

Karotten-Kuchen, veganer Kuchen,
alkoholfreies Tiramisu, Schokoladenpudding,
Erdbeer-Quark und Rhabarberkompott
dazu frischer Obstsalat mit hausgemachtem
Sirup

38,00 € pro Person

Wir bitten um Reservierung

Muttertags Buffet

So, 11. Mai 2025

Spargelcreme-Süpple

Garnelen Cocktail, Anti Pasti,
Carpaccio von gelben und grünen Zucchini,
hauchdünner Hex' Braten in Kräuter-Senf-
Kruste, Hex Schmand, fruchtige Chutneys
und Brotauswahl

Großes Salatbuffet mit hausgemachtem
Kartoffelsalat und verschiedenen Dressings

Schweinemedallions in Calvados Rahm Mini-
Zwiebelrostbraten
Lachsfilet an Kräutern und Zitrone Butter
Spätzle, hausgemachte Weckknödel, Hex
Kartoffeln, saisonales Gemüse an
Rosenpfeffersalz und Spargel
dazu Soß Hollandaise und vegane Soß

Erdbeer-Tiramisu, Schokoladenpudding,
verschiedene Kuchen und
frischer Obstsalat mit
hausgemachtem Pfefferminz-Sirup

32,00 € pro Person

Wir bitten um Reservierung