



Wir heißen Sie

HERZLICH WILLKOMMEN

Im Restaurant Stadtblick auf dem Hagenbach.

Uns ist es ein persönliches Anliegen Ihnen einen wunderschönen und unvergesslichen Aufenthalt zu bereiten.

Bei uns finden Sie die passende Räumlichkeit und einen verlässlichen Partner für Ihre Veranstaltung ob

Hochzeit,
Geburtstag,
das anstehende Jubiläum,
den geplanten Vereinsausflug
oder was Sie eben feiern wollen.

Frei nach dem Motto „ Man muss die Feste feiern, wie sie fallen“.

Wir planen und organisieren alles abgestimmt auf Ihre individuellen Wünsche. Angefangen vom Sektempfang auf einer der schönsten Aussichtsterrassen in Backnang bis hin zum Taxi das Sie nach der Feier nach Hause fährt.

Sprechen Sie uns an. Wir freuen uns darauf Teil Ihrer unvergesslichen Feier zu sein.

Suppen

Schwäbische Kräuterflädlesuppe	4,40 €
Maultaschensuppe	4,70 €
Tomatencremesuppe mit Basilikumklöschen	4,90 €
Schwäbische Festtagsuppe	4,90 €
Champignoncremesuppe	4,90 €
Kresserahmsuppe	5,20 €
Karotten-Orangencremesuppe mit Orangenzesten	5,20 €
Grießklöschensuppe mit Eierstich	4,90 €
Currysuppe mit gebratener Garnele	5,90 €

Salate

Feldsalat mit Brotcroutons und Speckwürfel an Radieschen Vinaigrette	5,90 €
Rucolasalat mit Pinienkernen und Seranoschinken an Balsamico - Olivenöl Dressing	6,30 €
Blattsalate mit gerösteten Pinienkernen an Himbeere - Balsamico Dressing	4,90 €
Blattsalate mit Mandarinspalten, Walnüssen an Balsamico - Olivenöl Dressing	5,90 €
Gemischter Salatteller an Hausdressing	3,90 €

Zwischengänge / Vorspeisen

Bruschetta mit Tomate und Knoblauch	4,80 €
Gebratener Ziegenkäse im Schinkenmantel an Rucolasalat	7,80 €
Gebratene Garnelen an Mango auf Weisweinrisotto	9,80 €
Geräucherter Lachs auf Gurkenspaghetti und Kartoffelrösti	8,90 €

Hauptgänge

Schweinemedallions rosa gebraten auf Mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln	17,90 €
Filetspitzen vom Schwein in Portweinsauce frischen Champignons und Kroketten	16,90 €
Hausgefülltes Schweinefilet an Marktgemüse und Spätzle	17,50 €
Gefüllte Maispoularde an gebratener Polentaschnitte und Grillgemüse	17,90 €
Gemischter Braten von Rind und Schwein an Marktgemüse und Spätzle	15,90 €
Rindersteak mit Senfkruste und hausgemachte Kartoffelkrapfen	19,90 €
Rinderfilet an Portweinsauce Kartoffelpüree und Mandelbrokoli	22,10 €
Medallions vom Kalbsrücken mit Bohnen im Speckmantel und Kartoffelgratin	21,80 €
Doradenfilets mit Gemüsereis und Safransauce	16,90 €
Waldpilzrisotto <i>vegetarisch</i>	13,90 €
Gemüselasagne <i>vegetarisch</i> an Tomaten concasse	12,90 €
Beilagenplatten für ca. 8 Personen Spätzle, Marktgemüse, Kroketten, Pommes Frites	14,90 €

Dessert

Warmer Schokoladenkuchen mit Cassis Sorbet und Sahne	6,50 €
Kirschcrumble mit Vanilleeis und Sahne	6,90 €
Parfaitvariation mit Früchtebukett	6,90 €
Obstsalat mit Vanilleeis und Sahne	5,90 €
Helles und Dunkle Mousse au chocolat an Früchtebukett	6,90 €

Mitternacht

Gulaschsuppe	5,90 €
Käseplatte	p.P. 8,90 €
Wurstplatte	p.P. 7,90 €
Currywurst	4,90 €

Buffetvorschläge

1

Vorspeise

- Mozzarella Caprese
- Rohkost und Blattsalate
- Mariniertes Schafskäse mit Oliven und Tomaten
- Geräuchertes Forellenfilet mit Sahne Meerrettich
- Gemüsesalat mit Pinienkernen
- Vitello Tonato
- Baguette und Krustenbrot

Hauptgang

- Lachsforelle mit Kräuterkruste auf Blatt - Rahmspinat
- Kalbsgeschnetzeltes in Pilzrahmsoufflé

Beilagen

Tagliatelle, Grillgemüse, Rosmarinkartoffeln

Dessert

- Tiramisu
- Frischer Obstsalat
- Mousse au chocolat

Buffetpreis pro Person

34,50 €

Kinder bis 3 Jahren kostenfrei

Kinder bis 10 Jahre werden mit 70 % berechnet

2

Serviert

- Blattsalate mit gerösteten Pinienkernen an Balsamico Dressing
- Karotten-Orangencremesuppe mit Orangenzesten

Buffet

- Hausgefülltes Schweinefilet auf gebratenen Champignons
- Gebratenes Lachsforellenfilet auf Gemüse Julienne und Limonen Soße

Beilagen

Ratatouille, Spätzle, Kroketten, Bandnudeln

Serviert

- Orangenparfait an Früchtebukett

Buffetpreis pro Person

33,90 €

Kinder bis 3 Jahren kostenfrei

Kinder bis 10 Jahre werden mit 70 % berechnet

3

Serviert

- Gemischter Salatteller an Hausdressing
- Schwäbische Festtagssuppe

Buffet

- Gebratenes Putenbrustfilet im Schinkenmantel und Champignons
- Gebratene Doradenfilets auf Gemüsebett

Beilagen

Spätzle, Reis, Kartoffelgratin

Serviert

- Helles und Dunkle Mousse au chocolat an Früchtebukett

Buffetpreis pro Person 32,50 €

Kinder bis 3 Jahren kostenfrei

Kinder bis 10 Jahre werden mit 70 % berechnet

Alkoholfreie Getränke

Apfel-, Orangenschorle	0,4l	3,20 €
	0,2l	2,20 €
andere Saftschorle	0,4l	3,40 €
Johannisbeere, Banane, Kirsch, Grapefruit	0,2l	2,40 €
Apfel-, Orangensaft	0,4l	3,40 €
	0,2l	2,40 €
Johannes beer-, Banane-, Kirsch-, Grapefruitsaft	0,4l	3,60 €
	0,2l	2,60 €
Coca Cola, Fanta, Spezi, Coca Cola light	0,4l	3,40 €
	0,2l	2,40 €
Zitronenlimonade	0,4l	3,20 €
	0,2l	2,20 €
Bitter Lemon	0,4l	3,60 €
	0,2l	2,60 €
Mineralwasser Gourmet	0,75l	4,90€
Medium, Naturell		

Alpirsbacher Klosterbräu Biere

Frisch vom Fass

Pils	0,5l	3,10 €
	0,3l	2,60 €
Spezial (Export), Radler	0,5l	3,10 €
	0,3l	2,60 €
Zwickel (Naturtrüb)	0,5l	3,10 €
	0,3l	2,60 €
Hefe-Weizen, Cola-Weizen, Hefe-Radler	0,5l	3,10 €
	0,3l	2,60 €

Aus der Flasche

Kristall-, Dunkles Weizen	0,5l	3,10 €
Alkoholfreies Hefe-Weizen	0,5l	3,10 €
Alkoholfreies Pils	0,3l	2,60 €

Weine

Chardonnay QbA trocken Remstalkellerei	0,75l	16,90 €
Sauvignon Blanc QbA Remstalkellerei	0,75l	20,70 €
Pinot Grigio Il Palu Venezia Giulia	0,75l	16,20 €
Spätburgunder QbA trocken Remstalkellerei	0,75l	16,90 €
Nero d` Avola trocken Caleo IGT Siciliane	0,75l	16,20 €
Schwarzriesling Rosé QbA trocken Remstalkellerei	0,75l	16,90 €

Kaffee Spezialitäten

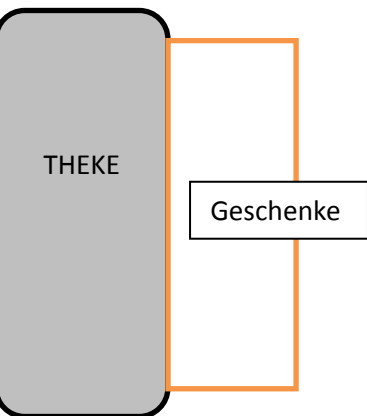
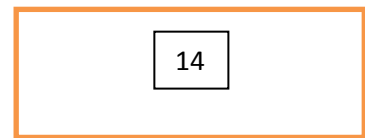
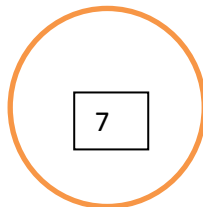
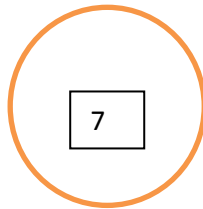
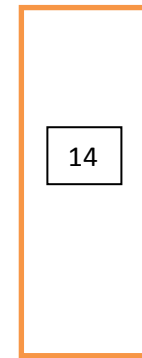
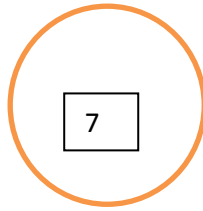
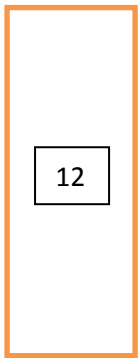
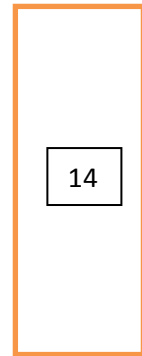
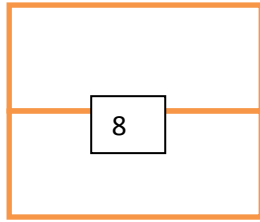
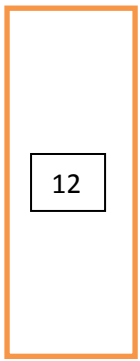
Espresso	2,20 €
Doppelter Espresso	3,50 €
Espresso Macchiato	2,40 €
Tasse Kaffee	2,40 €
Milchkaffee	2,80 €
Cappuccino	2,80 €
Cappuccino mit Sahne	3,20 €
Latte Macchiato	2,80 €
Heiße Schokolade	2,80 €
Heiße Schokolade mit Sahne	3,20 €
Glas Tee „NOWADAYS“ <small>Schwarz, Grün, Kräuter, Pfefferminz, Kamille, Rotfrucht</small>	2,50 €
Kuchenpauschale pro Person (Für selbst gebrachte Kuchen)	2,50 €
Kanne Filterkaffee (6-7 Tassen)	11,50 €

Digestif

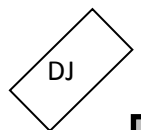
Berghof Zwetschgenwasser	2cl	2,80 €
Berghof Kirschwasser	2cl	2,80 €
Berghof Williams Christbirne	2cl	2,80 €
Berghof Waldhimbeergeist	2cl	2,80 €
Berghof Mirabellenwasser	2cl	2,80 €
Berghof Bauernschnäpsle (Obstler)	2cl	2,80 €
Linie Aquavit	2cl	3,10 €
Malteser Aquavit	2cl	2,80 €
Wodka	2cl	2,80 €
Ramazotti	2cl	3,00 €
Jägermeister	2cl	3,00 €
Fernet Branca	2cl	3,00 €
Frangelico Haselnuss Likör	2cl	3,20 €
Grappa Chinata	2cl	4,10 €
Grappa Riserva	2cl	5,10 €
Aspach Uralt	2cl	3,10 €
Jack Daniels	4cl	4,60 €
Baileys	4cl	3,90 €

Fensterfront

Beispiel 95 Personen



TANZFLÄCHE



Weitere Informationen zu unserem Haus finden Sie unter:

www.stadtblick-backnang.de

www.facebook.com/StadtblickBacknang

Telefon: 07191 - 3677642

Unsere Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag:	11:30 bis 14:30 Uhr 17:30 bis 23:00 Uhr
Samstag:	16:00 bis 23:00 Uhr
Sonn- und Feiertage:	11:30 bis 21:00 Uhr

Warme Küche:

Montag bis Freitag:	11:30 bis 14:00 Uhr 17:30 bis 22:00 Uhr
Samstag:	16:00 bis 22:00 Uhr
Sonn- und Feiertage:	11:30 bis 20:30 Uhr

Geänderte Öffnungszeiten für Ihre Veranstaltung

Gerne stehen wir Ihnen bei der Planung und Durchführung Ihrer
Veranstaltung mit Rat und Tat zur Seite.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

Ihr Stadtblick-Team