



**Gutbürgerliche Küche von bester Qualität, wenn immer möglich aus der Region,
dazu exzellente Hallauer Weine aus eigenem Rebberg.**

Menüvorschläge

Hausgemachte Tagessuppe, Gehacktes mit Hörnli und Apfelmus (inkl. Nachservice)	Fr. 24.00
Hausgemachte Tagessuppe, Heisser Ofen-Fleischkäse mit feinem Kartoffelsalat (inkl. Nachservice)	Fr. 26.00
Hausgemachte Tagessuppe, Heisser Beinschinken mit feinem Kartoffelsalat (inkl. Nachservice)	Fr. 28.00
Hausgemachte Tagessuppe, saftiges Schweinsvoressen mit Kartoffelstock und zweierlei Gemüse (inkl. Nachservice)	Fr. 29.00
Hausgemachte Tagessuppe, Hackbraten Grossmutterart mit Kartoffelstock und zweierlei Gemüse (inkl. Nachservice)	Fr. 31.00
Hausgemachte Tagessuppe, Pouletbrust geschnetzelt an Pilzrahmsauce Butternüdeli und zweierlei Gemüse (inkl. Nachservice)	Fr. 32.00
Hausgemachte Tagessuppe, rassiges Rindsgulasch hausgemachte Knöpfli und zweierlei Gemüse (inkl. Nachservice)	Fr. 33.00
Hausgemachte Tagessuppe, geschmortes Rindfleisch geschnetzelte an Rotweinsauce hausgemachte Knöpfli und zweierlei Gemüse (inkl. Nachservice)	Fr. 34.00
Hausgemachte Tagessuppe, zarter Kalbs- und Schweinsbraten Kartoffelgratin und zweierlei Gemüse (inkl. Nachservice)	Fr. 37.00 nur Schweinsbraten Fr. 33.00 nur Kalbsbraten Fr. 38.00
Hausgemachte Tagessuppe, Rindsschmorbraten an Blauburgundersauce hausgemachte Knöpfli zweierlei Gemüse (inkl. Nachservice)	Fr. 37.00
Hausgemachte Tagessuppe, Schweinsfilet im Teig Butternüdeli mit Pilzrahmsauce und zweierlei Gemüse (inkl. Nachservice)	Fr. 38.00
Hausgemachte Tagessuppe, Grillbüffet: Schweinshalssteak, Schweinsnierstück, Rindssteak und Lammnierstück, Pouletbrust und Pouletsplisse, Bratwurstli und Weinwurstli	
Salatbüffet: 6-8 verschiedene Salate, Kräuterbutter-Sauce und hauseigenes Bauernbrot	Fr. 46.00
mehr Rind- und Lammfleisch, weniger Schwein	Fr. 50.00
Gemüsespiessli mit Käse Stk.	Fr. 4.00

Für Vegetarier servieren wir anstelle von Fleisch, Gemüseschnitzel oder Bratcamembert.



hausgemachte Tagessuppe

Hallauer Spargelcrèmesuppe, Gemüsesuppe, Rüebl-Ingwersuppe usw.
garniert mit Rahmhäubchen und hausgemachtem Bauernbrot

im Menüpreis enthalten

Anstelle von Tagessuppe

Bouillon mit hausgemachten Flädli und hausgemachtem Bauernbrot + Fr. 1.00

Hallauer Riesling-Sylvaner-Crèmesuppe mit Rahmhäubchen
und hausgemachtem Bauernbrot + Fr. 2.00

Buntgemischter Blattsalat an Hausdressing und hausgemachtem Bauernbrot + Fr. 2.00

Salatmix an Hausdressing und hausgemachtem Bauernbrot + Fr. 4.00

Tagessuppe und Buntgemischter Blattsalat + Fr. 7.00

Salatbuffet 6 verschiedene Salate zum Beispiel:

Buntgemischter Blattsalat, Maissalat mit Apfelwürfel, Tomatensalat mit
Mozzarellawürfel, Rüeblisalat, Sellerisalat mit Ananasstücken, Kartoffelsalat,
Randensalat, Chabissalat mit Speckwürfeli und hausgemachtem Bauernbrot

+ Fr. 12.00

Dessert

Rickli (Schlüüferli)	Fr. 3.00	Quarkcrème mit Früchten	Fr. 7.50
Hefestollen	Fr. 5.50	Panna cotta mit Früchtekompott	Fr. 8.00
Torten hausgemacht		Heisse Himbeeren mit Vanilleglacé und Rahm	Fr. 9.00
Schwarzwäldertorte	Fr. 7.50	Frischer Fruchtsalat mit Rahm	Fr. 10.00
Früchtequarktorte	Fr. 7.50		
Himbeerrahmtorte usw.	Fr. 7.50		
Glacé mit Rahm	Fr. 7.00	Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglacé und Rahm	Fr. 12.00
Hallauer Traubencrème mit Rahm	Fr. 7.50	Dessertteller 4 verschiedenen Desserts	Fr. 13.50
Gebrannte Crème mit Rahm	Fr. 7.50	Dessertbuffet 6 verschiedene Desserts	Fr. 18.00
Caramelköpfli garniert und Rahm	Fr. 7.50	Fruchtwähe verschiedene Sorten	Fr. 8.00

Keller

Winzerstube · Naturerlebnisfahrten · Weinbau

Haingartenstrasse 13, 8215 Hallau

Tel. 052 681 31 39,

Fax 052 681 31 61,

info@keller-hallau.ch,

www.keller-hallau.ch

**Preise 2022**

Zvieri

Fleisch - Käseplatteverschiedene Fleisch-, Wurst- und Käsesorten, Ei, Butter,
reichhaltig garniert mit Früchten und hausgemachtem BauernbrotZvieri Portion Fr. 23.00
kleine Portion Fr. 17.00**Käseplatte**diverse Käsesorten reichhaltig garniert mit Früchten, Butter
und hausgemachtem BauernbrotZvieri Portion Fr. 20.00
kleine Portion Fr. 15.00**Einfaches Käsebrett zur Weinversuchsfahrt auf Bummlerzug**

Drei Käsesorten und Bauernbrot

Fr. 16.00

Winzer - Zvieriteller garniertBauernschinken gekocht (kalt), verschiedene Käse, zwei Salate,
reichhaltig garniert mit Früchten, Butter und hausgemachtem Bauernbrot

Fr. 22.00

Heisser **Winzer-Schübling** mit hausgemachtem Kartoffelsalat

Fr. 18.50

Salatteller garniert mit Ei und hausgemachtem Bauernbrot

Fr. 16.00

Wurst- Käsesalat Winzerart und hausgemachtem Bauernbrot

Fr. 16.00

Buurespeck am Stück und hausgemachtem Bauernbrot

Fr. 13.00

ZvieribrettliSpeck, Schübling, verschiedene Käse, alles am Stück, reichhaltig garniert
und hausgemachtem Bauernbrot

Fr. 18.00

Sandwichs mit hausgemachtem Bauernbrot

Salami, Schinken, Fleischkäse oder Käse

Fr. 9.00

Kaffeehalt

Kaffee mit hausgemachtem Zopf

Fr. 6.50

Frühstücks- Büffet (Dauer ca. 3 Std.)

Reichhaltige Fleisch- und Käseplatten, 3-Minutenei, Spiegelei mit Speck, Rösti,
Winzerbrot, Bauernbrot, Zopf, Müesli, Butter, Konfitüre, Joghurt, frische Früchte,
Kaffee, Tee, Ovomaltine, Schoggi, Traubensaft und 1 Glas Wein

Fr. 36.00

Keller

Winzerstube · Naturerlebnisfahrten · Weinbau

Haingartenstrasse 13, 8215 Hallau

Tel. 052 681 31 39,

Fax 052 681 31 61,

info@keller-hallau.ch,

www.keller-hallau.ch

**Preise 2022**

Getränke-Apéro

Verschiedene Hallauer CHÄLLERWY Weine aus eigenem Rebberg:

Riesling & Sylvaner, Rosé, Blanc de noir, Pinot gris,

sowie Keller's Traubensaft, Mineralwasser und Bauernbrot

Fr. 8.00 bis 11.00

je nach Verbrauch

Apérobüffet

Fleischplatten und Käseplatten, Rohschinken mit Melonen, Parisette mit Fleischkäse und Schinken,

Eiertost mit Tartarsauce, Cherrytomaten mit Mozzarella und Basilikum,

Früchtegarnitur und Bauernbrot

Fr. 22.00

Gemüse-Dips/Port.

Fr. 3.00

Butterzopf à Fr. 16.00,**Speckzopf** à Fr. 26.00,**Parisette** gemischt gefüllt à Fr. 37.00,**Hefestollen** 60 cm à Fr. 81.00,**Mandelstollen** 60 cm à Fr. 81.00

Gruppengrösse bis 120 Gäste / Preise / Gedecke

- **Unsere Winzerstube ist für Gruppen 7 Tage in der Woche auf Anmeldung geöffnet.**
Für Einzelgäste haben wir jeden Tag ausser am Samstag offen. Öffnungszeiten:
Montag - Freitag 8³⁰ - 14⁰⁰, Montag, Mittwoch, Freitag 15⁰⁰ - 18⁰⁰, Sonntag 11³⁰ - 18⁰⁰.
- **Während der Hauptsaison (Juni, September) sind keine Abendanlässe wie Sitzungen, Versammlungen und Nachtessen die länger als 20⁰⁰ gehen möglich. Aufgrund der hohen Arbeitsbelastung ist die Winzerstube in diesen Monaten ab 20.00 Uhr geschlossen.**
- **Menüwahl und Anzahl Teilnehmer bitte bis spätestens 2 Wochen vor Reisebeginn.**
- Wir empfehlen für einen reibungslosen Service, nur ein Menü pro Gruppe und alles auf Vorbestellung.
- Preise inkl. Service, einfaches Gedeck und MWST (Nr. CHE-103.389.700).
- Festliches Gedeck auf Anfrage (+ ca. Fr. 4.-- pro Gast).
- Aufpreis bei Verpflegung auf den Rastplätzen Fr. 2.--/Gast bis 25 Gäste pauschal Fr. 50.- (reduziertes Speiseangebot).
- Die bis spätestens 24 Stunden vor Reisebeginn angemeldete Gästezahl muss verrechnet werden.
- Abendanlässe ausserhalb der oben erwähnten Monate: Wir sind in einer ruhigen Dorfkernzone.
- Preisänderungen vorbehalten.

Wartezeiten und verlängerte Aufenthalte sind auch Kosten

Sehr geehrter Gast

Zu allen Anlässen gehört vor allem gutes Personal, welches für stundenweise Einsätze kaum mehr zu finden ist.**Eine verlässliche Zeitplanung und Pünktlichkeit, hilft allen Gästen, uns und unserem Personal in Service, Küche, Abwasch und Reinigung ihre Zeit auch richtig einzusetzen und zu entlönnen.****Betriebskosten Aufpreis bei Wartezeiten und verlängerten Aufenthalten, pauschal Fr. 60.- pro ½ Std.**