

Haingartenstrasse 13, 8215 Hallau

Tel. 052 681 31 39,

Fax 052 681 31 61,

info@keller-hallau.ch,

www.keller-hallau.ch



Menüvorschläge 2023

Liebe Gäste

Unsere Winzerstube sowie den Tourismusbetrieb führen wir seit 1993 als Familienbetrieb nebst dem Landwirtschafts- und Weinbaubetrieb in Hallau.

Die Winzerstube ist ebenerdig gelegen und ohne Treppen und Stufen. Wir haben verschiedene WC-Anlagen, mit insgesamt 5 rollstuhlgängigen WC.

Für Apéros bieten wir Ihnen mit unseren zwei Aussichtsplätzen, dem Apérokeller und dem Gartensitzplatz verschiedene Möglichkeiten an.

Seit 2017 führen wir schon unsere sehr beliebten und einzigartigen Naturerlebnisfahrten mit dem extra dafür gebauten Rebenbummlerzug durch. Ende 2022 stellten wir aus Gründen der Sicherheit und mangels fachlich geübter Fuhrleute unsere 70-jährige und über drei Generationen durchgeführten Pferdefahrten ein.



Aufgrund der Preis-Aufschlagswelle, **dem Personalmangel, sowie dem Rückzug der älteren Generation, müssen wir ab 2023 unseren Betrieb zum Teil umstellen und vereinfachen.**

Aus diesem Grund gilt:

**Geöffnet für Gruppen von ca. 12 - 60 Gästen, auf Anmeldung.
Keine Abendanlässe wie Nachtessen, Versammlungen und Sitzungen.
Die Winzerstube ist ab 18.00 Uhr geschlossen.**

Nur ein Menü pro Gruppe (ev. zusätzlich vegetarische Variante) und **alles auf Vorbestellung.**

Bei definitiver Reservation bitte auch Menüwahl und ungefähre Teilnehmerzahl.

Die bis spätestens **2 Tage vor Reisebeginn angemeldete Gästezahl muss verrechnet werden.**

Preise inkl. Service, einfaches Gedeck und MWST (Nr. CHE-103.389.700).

Aufpreis für festliches Gedeck ca. Fr. 5.--/Gast.

Aufpreis für Umstuhlen ca. Fr. 50.--.

Personalkosten-Anteil bei verlängerter Lokalbelegung, pauschal Fr. 60.--/½ Std.
(normale Raumbenutzungsdauer ca. 3 Std.).

Zu allen Anlässen gehört auch gutes Personal, welches für stundenweise Einsätze kaum mehr zu finden ist. Verlässliche Zeitplanung und Pünktlichkeit helfen den Gästen eine gemütliche Zeit zu verbringen, uns und unserem Personal in Küche und Service die Zeit richtig einzusetzen und zu entlohnen.

Stand 10.4.2023, Änderungen vorbehalten.



Menüvorschläge 2023

Vorspeisen

Tagessuppe im Menüpreis enthalten	Fr. 0.00
--	----------

Anstelle Tagessuppe:

Riesling-Sylvaner-Cremesuppe	+ Fr. 2.00
-------------------------------------	------------

Buntgemischter Blattsalat	+ Fr. 2.00
----------------------------------	------------

Hauptgänge

Menüpreise inklusive Tagessuppe und Nachservice

Tagessuppe Heisser Weinschübling mit Kartoffelsalat (inkl. Nachservice)	Fr. 27.00
---	-----------

Tagessuppe Heisser Ofen-Fleischkäse mit Kartoffelsalat (inkl. Nachservice)	Fr. 27.00
--	-----------

Tagessuppe Heisser Beinschinken mit Kartoffelsalat (inkl. Nachservice)	Fr. 29.00
--	-----------

Tagessuppe Schweinsvoressen mit Kartoffelstock und Gemüse (inkl. Nachservice)	Fr. 31.00
---	-----------

Tagessuppe Hackbraten mit Kartoffelstock und Gemüse (inkl. Nachservice)	Fr. 32.00
---	-----------

Tagessuppe Kalbsbraten mit Knöpfli und Gemüse (inkl. Nachservice)	Fr. 41.00
---	-----------

Als vegetarische Variante servieren wir anstelle von Fleisch, Gemüseschnitzel oder Bratcamembert.

Zvieri

Fruchtwähe verschiedene Sorten	Fr. 8.50
---------------------------------------	----------

Wurst- Käsesalat mit Bauernbrot	Fr. 17.00
--	-----------

Zvieribrettli Speck, Schübling, Käse, alles am Stück, garniert und Bauernbrot	Fr. 20.50
--	-----------

Winzer - Zvieriteller garniert Bauernschinken gekocht (kalt), verschiedene Käse, zwei Salate, reichhaltig garniert mit Früchten und dazu Bauernbrot	Fr. 24.00
--	-----------

Haingartenstrasse 13, 8215 Hallau

Tel. 052 681 31 39,

Fax 052 681 31 61,

info@keller-hallau.ch,

www.keller-hallau.ch



Menüvorschläge 2023

Dessert

Rickli	Fr. 3.50
Hefestollen	Fr. 6.00
Mandel-Aprikosenstollen	Fr. 6.00
Glacé-Tranchen: Nougat/Aprikosen mit Rahm oder Vanille/Erdbeere mit Rahm	Fr. 7.50
Hallauer Traubencreme mit Rahm	Fr. 8.00
Caramelköppli garniert und Rahm	Fr. 8.00
Torten: Schwarzwälder, Früchtequark, Himbeerrahm usw.	Fr. 8.00
Heisse Himbeeren mit Vanille-Glacé und Rahm	Fr. 9.50

Diverses

Kaffeehalt Kaffee mit Zopf	Fr. 7.00
Frühstücks-Büffet ab 20 Gäste, 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, Apfelsaft und 1 Glas Wein	Fr. 39.00

Apéro

Getränke-Apéro Verschiedene Hallauer CHÄLLERWY Weine aus eigenem Rebberg: Riesling & Sylvaner, Rosé, Blanc de noir, Pinot gris, sowie Keller's Traubensaft, Mineralwasser und Bauernbrot	pro Gast, je nach Verbrauch	Fr. 8.00 - 11.00
Aufwandpauschale bei Apéro auf Rastplätzen		+ Fr. 50.00
Käseplatte diverse Käsesorten, reichhaltig garniert und Bauernbrot	pro Gast	Fr. 17.00
Butterzopf à		Fr. 17.00
Speckzopf à		Fr. 29.00
Parisette gemischt gefüllt à		Fr. 39.00
Hefestollen 60 cm à		Fr. 84.00
Mandel-Aprikosenstollen 60 cm à		Fr. 84.00