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

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 –

20,50 € / Person

Kräuterseminar im Jahreszeitenkreis

mit Kräuterpädagogin Sonja Pross

Sa 03.Mai	Beltane
Sa 21.Juni	Litha
Sa 02.August	Lammas
Di 23.September	Mabon
Sa 01.November	Samhain
Sa 20.Dezember	Jul

Samstags ab 14.00 Uhr
Dienstags ab 16.00 Uhr
1 Stunde Seminar und 1 Getränk 20,00 €

Wir bitten um Anmeldung

Kulinarischer Kalender 2025

So	23. März	Mittagsbuffet
Fr	28. März	Vesperbuffet
WE	5. & 6.April	Geschlossene Gesellschaft
Fr	11. April	Vesperbuffet
Fr	18. April	Karfreitagsbuffet
So	20. April	Osterbuffet
Mo	21. April	Osterbuffet
Fr	25. April	Vesperbuffet
Do	01. Mai	ab 10 Uhr geöffnet mit Weißwurst Frühstück
Fr	02. Mai	Vesperbuffet
So	11. Mai	Muttertags Buffet
Fr	16. Mai	Vesperbuffet
So	25. Mai	Mittagsbuffet
Do	29. Mai	geöffnet ab 11.30 Uhr
Fr	30. Mai	Vesperbuffet
So	08. Juni	Pfingst-Brunch
Mo	09. Juni	Pfingst-Brunch

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 €

Öffnungszeiten

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

Ab Ostern haben wir Sonntags wieder bis 20.00 Uhr geöffnet

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

01. Mai

ab 10.00 Uhr geöffnet

Weißwurstfrühstück ab 10.00 Uhr 1
Paar Weißwürst' mit Brezel, süßem
Senf, Bier Gelee
und Hefeweizen 0,5l
9,50€

die Bayrische 3. Weißwurst
+1,50€
solange der Vorrat reicht

Aktion Alpirsbacher Hefe Hell 0,5l
3,00€

Ab 11.30 Uhr Vesper und Tageskarte bis 18.00 Uhr

Donnerstag 29.Mai

Durchgehend warme Küche
a la carte nach Tageskarte
von 11.30 – 18.00Uhr