



10 Jahre Hermannsdorfers im Schützenhaus
1.Mai 2012 bis 01.Mai 2022

Vorspeise wie es der Chef liebt, zum Geburtstagspreis:

Selbstgemachtes Gänseleberparfait (Mousse) mit Calvados und Ebereschenschutney und hausgeräucherte Entenbrust mit marinierten Schlehen, Baguette € 8,80

Geburtstags-Salátle als Vorspeise mit Kräutern & Uhdinger Spargel (Senf in Marinade) € 6,50

Hauptgerichte:

Lensa mit Spätzle „deutsch französische Freundschaft“ met oim Saitewürstle & Saucisse de Morteau (Chefs Lieblingswurst von der französischen Alb) € 13,80

Maultaschenduett: Chefs schwäbische Maultaschen 1 mit Tomate- und Hubaner Bergkäse überschmolzen eine mit Zwiebelschmälze, Kartoffel- & Blattsalat € 14,50

„Irish Stew“ irischer Eintopf mit Würfeln von der Lammkeule (Fairfleisch direkt vom Schäfer Gulde), Wirsing, Karotten, Kohl, Kartoffeln, Kräuter und unserem Kartoffelbrot (Rezept von „Omi“) und ein Löffel Sweet Chili Dip € 15,80

Chefs 15 h Smokerbraten (Hohenloher Schweinefleisch), hausgemachte Barbecuesoße „Cajun Style“, Wedges und grüne Bohnen € 16,50

Schützenpfännle klassisch: 3 Schweinemedallions, Chefs Rahmsoße, handgemachte Spätzle und Broccoli € 17,50

Zum Start der Saison:

Chefs Spargel- Cocos- Curry Weiß-Grün (Uhdinger Spargel), Tomaten-Koriander Reis, Salzmandeln und Masala-Joghurt € 18,50

Fish and Chips mit minted Mushy Peas (frisches Kabeljaurückenfilet über Andreas Knoblauchs Fischhalle Uhdingen) mit Fritten und feinem Erbspüree mit Minze), habe ich in den 80ern immer in Limerick gegessen € 19,80

Aktionspreis mit Unterstützung von unserem Metzger Engler:

Tournedos vom Rinderfilet in Portweinsöfle, Artischockenboden gefüllt mit Uhdinger Spargel und Wildem-Wiesen-Pesto, gebackene Kartoffeln € 26,80

Dessert-Duo, Tipp der Kräuterpädagogin: Mädesüßseisparfait mit Blaubeerconfit, Erbeer-Mascarponekrem mit gelbem Steinklee € 7,00

Übrigens habe ich in diesen 10 Jahren so an die 1000 Speisekarten verfasst und die Gerichte darauf für Sie hergestellt.....tatkräftig unterstützt von meiner Kräuterfee und unseren Mitarbeitern.



Programm (auch bei liquid sunshine gibt es Musik)

Von 11:45 bis ca. 13:15 **Ravensburger Bigband**

Kräuterschnupperrunde mit der Chefin um 14:00 Uhr

Ab 14:00 bis ca. 15:30 **Kleinkaliberschießen** (ist nicht laut) für alle Interessenten unter Beaufsichtigung des Schützenvereins und **Bogenschießen für Kinder** am Bogenplatz

Ab 17:00 **spielt abends Dan Allmayer, Johnny Cash, Bob Dylan und Leonard Cohen** (Candys Oldie-Band musste Krankheitshalber absagen)

Außerdem gibt's mittags und abends je nach Zeit dazwischen ein paar **Irish-Songs & Chansons vom Chef als Einlage.**

Wir vergeben an unserer **Tombola - Jedes 2. „Los“ gewinnt** - an diesem Tag diverse, wertige Preise, vom Gutschein fürs Restaurant, wertvolle Ginkgo Glücksbäumchen bis zum Kaffee oder Aufricht Wein oder einen Bio-Gemüsekorb. Danke an Wein Aufricht, Firma Getränke Kountz, Kaffee Chicco d´Oro und Fischerei A.Knoblauch in Uhltingen und Winterhalter in Meckenbeuren, sowie Bio-Müller Stetten. Die Präsente stellen wir aus.

Wer an der Tombola teilnehmen oder uns unterstützen will 😊, kann für € 5,00 ein vom Chef gemaltes (dann vervielfältigtes, limitiertes) „**Tuschebild Japan Style**“ mit selbstgemachtem Stempeldruck seines Sanskrit-Namens zur Erinnerung ans Zehnjährige als Los erwerben. Die Gewinne können Sie dann direkt holen.

Die ersten Drei beim Schießen erhalten auch einen Preis und die Kinder dürfen sich Mineralien aussuchen.

Spezielles Getränkeangebot:

Elkes Maibowle mit trockenem Bodensee-Müller und Secco, Waldmeister und seiner Verwandtschaft 0,1 l € 4,00

En Guete bei und in „Hermannsdorfers im Schützenhaus

Thomas Hermannsdorfer