



Café - Restaurant

☞ Haus Höfle ☞

Tel. 06252 / 2274 & 69169

Fax 06252 / 68270

69509 Juhöhe / Odenwald

[www.haus-hoefle.de](http://www.haus-hoefle.de)

[info@haus-hoefle.de](mailto:info@haus-hoefle.de)

## Café Restaurant Haus Höfle Feiern beim Original !

### Lieber Gast!

Ich freue mich sehr über Ihr Interesse in meinem Hause eine Festlichkeit zu veranstalten. Mit dem Haus Höfle haben Sie den richtigen Ansprechpartner gefunden!

Egal ob Sie ein Betriebsfest oder eine Familienfeier planen. Ob Sie Ihre Hochzeit oder die Taufe Ihres Kindes im festlichen Rahmen feiern möchten! Ist es Zeit für die traditionelle Kommunion oder Konfirmation Ihres Kindes? Oder möchten Sie einen ganz besonderen Geburtstag feiern?

**Ich berate Sie (nach terminlicher Absprache) gerne!**

**Durch unsere jahrelange Erfahrung können wir Ihnen einen Rund-Um-Sorglos-Service bieten!**

Haben Sie schon gewusst? Bei unseren Menüs und Buffets sind die Menükarten und Tischbänder inklusive. Die frische Blumendekoration in passender Farbe stellen wir kostenlos zur Verfügung. Sie wählen aus einer von fünf Farben.

Neu ab einem Menüpreis von 25,80 € decken wir Ihre Feiertafel mit Wie?en.-, Champagner.-, Bordonfarbene Hussen und ab 35.80 € mit goldenen Damasthussen ein.

Sie wissen noch nicht, wie die Musik spielen soll ?

Wir helfen! Ob Sie einen Musiker, Unterhaltungskünstler, DJ oder eine kleine Band wünschen. Wir haben garantiert die richtige Adresse für Sie!

Ihre Festlichkeit ist an einem Ruhetag unseres Hauses? Auch an unseren Ruhetagen öffnen wir für Ihre Feierlichkeit unser Haus.

Und sofern Sie lieber zu Hause feiern?! Das Haus Höfle liefert seine Spezialitäten auch nach Hause!

**Bitte beachten Sie:**

**Menübesprechungen sind nur nach Vereinbarung möglich!**

MENÜ 520 Euro 26,80

**Kraftbrühe**  
"Royal"

\*\*\*

**Salatteller der Saison**

\*\*\*

**Schnitzel "Wiener Art"**  
mit Rahmsaucé  
hausgemachte Spätzle und  
Pommes - Frites

\*\*\*

**Geschmorter Rinderbraten**  
"mit Burgundersaucé"  
erlesener Gemüseplatte,  
hausgemachter Kartoffelkloß  
und Kartoffelkroketten

\*\*\*

**Gemichtes Eis**

MENÜ 521 Euro 30,80

**Bouillon natur**  
mit Markklößchen

\*\*\*

**Salatteller der Saison**

\*\*\*

**Gebratenes Hähnchenbrustfilet**  
"Florentiner Art"  
mit Kartoffelkroketten  
und Salzkartoffeln

\*\*\*

**Schweinerückensteak**  
mit Pfeffersahnesaucé,  
erlesener Gemüseplatte,  
Pommes- Gratin und  
hausgemachte Spätzle

\*\*\*

**Schokobecher mit Sahne**

MENÜ 522 Euro 39,80

**Broccolicremésüppchen**  
mit Sahnehaube

\*\*\*

**Salatteller der Saison**

\*\*\*

**Medaillons vom Schweinelendchen**  
mit Rahmsaucé,  
Herzoginkartoffel und  
Kartoffelkroketten

\*\*\*

**Hirschkalbsbraten**  
"Pffiferlingsaucé"  
erlesener Gemüseplatte,  
hausgemachter Kartoffelkloß und  
hausgemachten Spätzle

\*\*\*

**Schokotörtchen mit lauwarmen**  
Schokokern garniert mit  
Früchten, Vanilleeis und Sahne

MENÜ 523 Euro 42.80

**Schwäbische Hochzeitssuppe**  
mit Flädle, Maultasche und  
Markklößchen

\*\*\*

**Salatteller der Saison**

\*\*\*

**Gebratenes Lachssteak**  
mit Hummersahnesaucé,  
Salzkartoffeln und Butterreis

\*\*\*

**Rindersteak "Champignons"**  
mit Rahmsaucé,  
erlesener Gemüseplatte,  
Pommes - Gratin und  
Pommes - Frites

\*\*\*

nach Wahl  
**Heiße Schattenmorellen**  
oder **Heiße Himbeeren**  
mit Vanilléeis

MENÜ 524 Euro 46,80

**Schwarzwälder Schinken**  
mit geeister Melone,  
Toast und Butter

\*\*\*

**Salatteller der Saison**

\*\*\*

**Zanderfilet, gebraten,**  
mit pikanter Saucé,  
Salzkartoffeln und Butterreis

\*\*\*

**Schweinelendenmedailions**  
"Champignons á la Cremé"  
Herzoginkartoffel  
und Kartoffelkroketten

\*\*\*

**Hausgemachtes Vanilléparfait**  
mit Himbeersauce  
und Früchten garniert

MENÜ 526 Euro 53,80

**Vorspeisenteller " Haus Höfle "**  
bunt garniert,  
mit Weißbrot und Butter

\*\*\*

**Salatteller der Saison**

\*\*\*

**Kalbsrückensteak "Küchenmeister Art"**  
hausgemachte Spätzle und  
Pommes Macaire

\*\*\*

**Rinderlendensteak**  
**mit Morchelrahmsauce**  
erlesene Gemüseplatte  
Pommes - Gratin und  
Kartoffelkroketten

\*\*\*

**Schokotörtchen mit lauwarmen**  
Schokokern garniert mit  
Früchten, Vanilleeis und Sahne

MENÜ 525 Euro 49.80

**Geräuchertes Forellenfilet**  
mit Sahnemeerrettich,  
Toast und Butter

\*\*\*

**Salatteller der Saison**

\*\*\*

**Schweinelendenmedailions**  
"Rahmsaucé"  
Herzoginkartoffel  
hausgemachte Spätzle

\*\*\*

**Rinderfiletsteak "Pfifferlinge"**  
mit Saucé Bearnaise,  
erlesener Gemüseplatte,  
Pommes - Gratin und  
Kartoffelkroketten

\*\*\*

**Parfaitteller " Haus Höfle "**  
mit Früchten garniert

Ihr Wunschmenü :

Preis nach Absprache

**Sie wählen die Suppe**  
wir kochen Sie

\*\*\*

**Sie wünschen die Vorspeise**  
Wir kreieren und garnieren Sie

\*\*\*

**Salatteller nach ihrem Wunsch**

\*\*\*

**Auch ihre ausgefallensten**  
**Lukullische genüsse**  
werden wir erfüllen  
und verfeinern

\*\*\*

**Saisonale Dessertspezialitäten**  
runden das Ganze ab

Alle Preise incl. 12,5 % Bedienung  
und gesetzl. MwSt. 19%

Lukullisches für die die das Besondere lieben servieren wir ab 40. Personen

Menüfolge 527 € 33,80

**Wir servieren:**

\*\*\*

**Klare Rinderkraftbrühe**  
mit Markklößchen

\*\*\*

**Salatteller der Saison**

*Sie wählen selbst am Buffet:*

\*\*\*

**Rinderbraten Burgundersaucé,**  
**Krabben mit Koblauchnudeln,**  
**Hähnchengeschnetzeltes Indisch**  
**Tortelini Carne und Tortelini Spinatchi**

**dazu wählen Sie ihre Beilagen:**

Gemüsepfanne  
Kartoffelklöße, hausgemachten Spätzle  
und Butterreis

\*\*\*

nach Wahl

**Schwarzwaldbecher**

Menüfolge 528 € 38,80

**Wir servieren:**

\*\*\*

**Champignoncremesüppchen**  
mit Sahnehaube

\*\*\*

**Salatteller der Saison**

*Sie wählen selbst am Buffet:*

\*\*\*

**Schweinerückensteaks**  
mit Rahmsaucé,  
**Welsfilet gebraten**  
**Hähnchenbrustfilet in Sahnesaucé**  
**und Schnitzel "Wiener Art"**

**dazu wählen Sie ihre Beilagen:**

erlesene Gemüse,  
Pommes - Frites, Kartoffelkroketten,  
hausgemachte Spätzle und Butterreis

\*\*\*

nach Wahl

**Heiße Schattenmorellen oder**  
**Heiße Himbeeren mit Vanilleeis**

Menüfolge 529 € 47,40

**Wir servieren**

\*\*\*

**Schwäbische Hochzeitssuppe**  
mit Flädle, Maultasche und Markklößchen

\*\*\*

**Salatteller der Saison**

*Sie wählen selbst am Buffet*

\*\*\*

**Schweinelendenmedaillons**  
mit Rahmsaucé,  
gebratenes Zanderfilet mit  
**Rieslingsahnesaucé,**  
**Putenbrustfilet "Florentiner Art" und**  
**Rinderbraten Burgundersaucé,**

\*\*\*

**dazu wählen Sie ihre Beilagen:**

erlesene Gemüse, Kartoffelklöße,  
Pommes - Gratin, Kartoffelkroketten,  
hausgemachte Spätzle und Butterreis

\*\*\*

**Vanilleparfait mit Himbeersoße**  
und Früchten garniert

Menüfolge 530 € 54,80

**Wir servieren**

\*\*\*

**Kokusingwersuppe mit**  
gegrillten Garnelen

\*\*\*

**Salatteller der Saison**

*Sie wählen selbst am Buffet*

\*\*\*

**Schweinefilet mit Rahmsaucé,**  
**Rinderlende am Stück gebraten**  
mit Saucé Bearnaise  
**Lachsfilet mit Hummerkrabbensauce**  
und  
**Hirschbraten mit Pfifferlingsauce**

\*\*\*

**dazu wählen Sie ihre Beilagen:**

erlesene Gemüse,  
Butterreis, Pommes - Gratin,  
Kartoffelkroketten, Kartoffelklöße,  
hausgemachte Spätzle, und Salzkartoffeln

\*\*\*

**Dessertvariation "Art des Hauses"**

# Änderungsvorschläge für unsere Festmenüs

## Kalte Vorspeisen:

Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich und Toast	€	6.80
Schwarzwälder Schinken mit geeister Melone	€	8.80
Echter Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, Toast und Butter	€	9.80
Rindercarpaccio auf Ruccula, mariniert mit Parmesankäse garniert	€	9.80
Lachsvariation A.D.H. Räucher, Gravedlachs und Lachstartar	€	11.80
Vorspeisenteller " Haus Höfle " (Lachs, Forellenfilet, Krabbencocktail, Melone mit roh und gekochtem Schinken und Weißbrot	€	12.80
Hamburger Rauchteller (Variation von geräucherten Edelfischen) garniert mit Weißbrot und Butter	€	12.80

## Suppen:

Frische Broccolicremesuppe mit Sahnehäubchen	€	4.80
Ochsenschwanzsuppe mit altem Sherry	€	5.40
Französische Zwiebelsuppe	€	4.80
Kraftbrühe "Royal"	€	4.40
Bouillon natur mit frischen Kräutern	€	4.40
Markklößchensuppe	€	4.80
Kraftbrühe mit Flädle	€	4.80
Schwäbische Maultaschensuppe	€	4.80
Hochzeitssuppe ( Flädle,Markklößchen,Maultasche )	€	4.80
Kresserahmsüppchen	€	4.80
Waldegerlingsüppchen	€	4.80

## Warme Vorspeisen:

Gebackener Schafskäse mit Weißbrot	€	6.40
Garnelenspieß garniert, mit Kräutercreme und Weißbrot	€	8.40

## Desserts:

Gemischtes Eis mit Sahne	€	3.80
Schwarzwaldbecher	€	5.80
Vanilleeis mit heißen Himbeeren	€	6.40
Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen	€	6.40
Hausgemachter Obstsalat	€	6.80
Hausgemachter Obstsalat mit Vanilleeis und Maraschino	€	7.80
Schokotörtchen mit lauwarmen Schokokern garniert mit Früchten und Sahne	€	7.80
Hausgemachtes Vanilleparfait mit Himbeersauce	€	9.80
Parfait - Teller " Haus Höfle "	€	10.80
Omelette Surprise " Art des Hauses" m. frischem Obst ab 15 Pers. je	€	13.80
Dessertvariation "Art des Hauses"	€	12.80
Mousse au Chocolate	€	11.80

## Für den kleinen Appetit zu später Stunde:

Garnierte Appetithäppchen	€	3.80
Käse-Spiegel (Internationale.Käseauswahl ) ab 30 Personen pro Pers	€	5.80
Laugen Brezel	€	2.80

Alle Preise incl. 12,5 % Bedienung und gesetzl. MwSt. 19%

# Unsere kalt-/warmen Buffets

## für Sie und Ihre Freunde ab 40 Personen

### kalt, warm - rustikal

Putenbrust, Aufschnitt, Schinken roh und gekocht,  
Tomatensalat, Nudelsalat, Wurstsalat, Kartoffelsalat  
Remouladensauce, Butter, verschiedene Brotsorten

Gulaschsuppe oder Klare Nudelsuppe  
Schweinebraten hausgemachten Spätzle,  
Schnitzel Wiener Art Bratkartoffeln  
und Salate der Saison

Fruchtcreme, Cappuccinocreame, Käseauswahl

\*\*\*

pro Person € 39.80

### kalt, warm - gehoben

Putenbrust, Schweinebraten, rosa gebratenes Roastbeef,  
Melone mit Schinken roh und gekocht, Tomate Mozarella,  
Hähnchenkeulen, Panierte Schnitzel

Lachsforelle, Forellenfilet mit Sahnemeerrettich  
Tomatensalat, Geflügelsalat, Rindfleischsalat, Kartoffelsalat  
Remouladensauce, Sauce Tatar, Butter und Brotsorten

Markklößchensuppe, Broccolicremesuppe  
Rinderbraten Burgunder Art hausgemachten Kartoffelklößen  
Gefülltes Schweinelendchen hausgemachten Spätzle  
und Salate der Saison  
Internationale Käseauswahl, Halbgefrorenes und Obstsalat

\*\*\*

pro Person € 45.80

### kalt, warm - exklusiv

Kalbsbraten, rosa gebratenes Roastbeef,  
Bündnerfleisch, Lachsschinken, Parmaschinken,  
Gravetlachs, Räucherlachs, Aal, Forellenfilet, Lachsforelle  
Tomaten-, Geflügel-, Rindfleisch-, Griechischer Bauernsalat,  
Cocktailsauce, Remouladensauce, Sauce Tatar, Aioli, Butter  
Verschiedene Brotsorten und Partybrötchen

Klare Ochschwanzsuppe, Waldeggerlingcremesuppe  
Rosa gebratenes Roastbeef mit Pommes-Gratin und Gemüse  
Lachssteak mit Hummersauce Butterreis  
und Salate der Saison  
Internationale Käseauswahl  
Frischer Obstsalat, weiße und braune Mousse au Chocolate, Eisbombe

pro Person € 56.80

Alle Preise incl. 12,5 % Bedienung und gesetzl. MwSt. 19%

# Unsere Kalten Buffets

## *für Sie und Ihre Freunde, ebenfalls ab 40 Personen*

### kalt - rustikal

Putenbrust, Schweinebraten  
Schinken roh und gekocht,  
hausmacher Wurst. Aufschnitt,  
Hähnchenkeulen, Schnitzel Wiener Art  
Tomatensalat, Nudelsalat, Wurstsalat, Kartoffelsalat  
Remouladensauce, Butter, verschiedene Brotsorten  
Fruchtcreme, Cappuccinocreme, Käseauswahl

\*\*\*

pro Person €31.80

### kalt - gehoben

Putenbrust, Schweinebraten, rosa gebratenes Roastbeef,  
Melone mit Schinken roh und gekocht, gefüllte Schinkenröllchen,  
Hähnchenkeulen, Panierte Schnitzel  
Lachsforelle, Forellenfilet mit Sahnemeerrettich  
Tomatensalat, Geflügelsalat, Rindfleischsalat, Kartoffelsalat  
Remouladensauce, Sauce Tatar, Butter  
Verschiedene Brotsorten  
Internationale Käseauswahl, Halbgefrorenes und Obstsalat

\*\*\*

pro Person €35.80

### kalt - exklusiv

Kalbsbraten, rosa gebratenes Roastbeef,  
Bündnerfleisch, Lachsschinken, Parmaschinken,  
Schinken roh und gekocht mit Melonestücken,  
Gravetlachs, Räucherlachs, Aal,  
Forellenfilet, Lachsforelle, Krabben-,  
Tomaten-, Geflügel-, Rindfleisch-, Griechischer Bauernsalat,  
Cocktailsauce, Remouladensauce, Sauce Tatar, Aioli, Butter  
Verschiedene Brotsorten und Partybrötchen  
Internationale Käseauswahl  
Frischer Obstsalat, weiße und braune Mousse au Chocolate, Eisbombe

pro Person €45.80

Alle Preise incl. 12,5 % Bedienung und gesetzl. MwSt. 19%