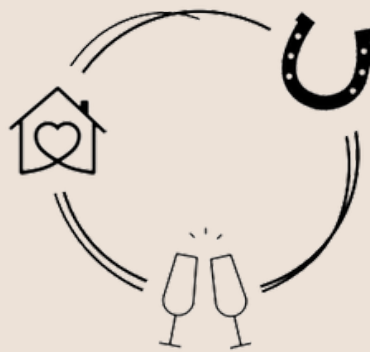


MENÜ VORSCHLÄGE

AB 09/2025



NIERS

EVENTGASTRONOMIE
REITERHOF • FERIENPARK

WWW.PONYHOF-NIERS.DE

SCHNITZELPARADE

ZARTE SCHWEINE- & HÄHNCHENSCHNITZEL

PAPRIKA-ZWIEBELSAUCE & PILZRAHMSAUCE

BRATKARTOFFELN MIT SPECK & ZWIEBELN

KARTOFFELGRATIN

CHAMPIGNON-ZWIEBEL-PFANNE

HERZHAFTER WEISSKRAUTSALAT

MIT PAPRIKASTREIFEN

GRIECHISCHER BAUERN Salat

Preis pro Person 24,50€

TRADITION

RINDERROULADE IN EIGENER SAUCE

HÄHNCHENBRUST IN TOMATE- MOZZARELLA- SAUCE

& PARMESAN

SCHWEINEFILET IN PFEFFERRAHMSAUCE

KARTOFFELGRATIN

SALZKARTOFFELN & SAUCE

BLUMENKOHL & BROKKOLI MIT SAUCE HOLLANDAISE

SPECKBÖHNCHEN & MÖHREN

CAESAR SALAT

CHINAKOHL SALAT MIT APFEL- UND MANDARINEN &

HAUSGEMACHTEM DRESSING

Preis pro Person 26,70€

PARTY BUFFET



SPIESSBRATEN MIT GEBRATENEN ZWIEBELN

KLEINE SCHWEINESCHNITZEL

PILZRAHMSAUCE

HÄHNCHENBRUST MIT HIRTENKÄSE ÜBERBACKEN IN

METAXA - SAUCE

ROSMARINKARTOFFELN

KARTOFFELGRATIN

KAISERGEMÜSE MIT SAUCE HOLLANDAISE

SPECK-BOHNENSALAT

FRUCHTIGER NUDELSALAT

MIX AUS BAGUETTE & PARTYBRÖTCHEN, DAZU

KRÄUTERBUTTER & KRÄUTER-FRISCHKÄSE-DIP

Preis pro Person 27,20€

RUSTIKAL

BACKSCHINKEN IN ALTBBIERSAUCE

KLEINE HAXEN

LEBERKÄSE MIT GESCHMORTEN ZWIEBELN

BRATKARTOFFELN

KARTOFFELPÜREE MIT ZWIEBELN

RUSTIKALES PFANNENGEMÜSE MIT SAUCE HOLLANDAISE

CAESAR SALAT

CHINAKOHL SALAT MIT APFEL- UND MANDARINEN UND

HAUSGEMACHTEM DRESSING

MIX AUS BAGUETTE & PARTYBRÖTCHEN, DAZU

KRÄUTERBUTTER & KRÄUTER-FRISCHKÄSE-DIP



Preis pro Person 27,50€

SCHNELLE NUMMER

SCHNITZEL GOLD-GELB GEBRATEN

ODER

SAFTIGER BACKSCHINKEN

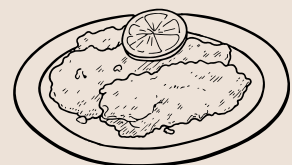
BRÖTCHEN

KRAUTSALAT

HAUSGEMACHTES TZATZIKI

KARTOFFELCREME

BBQ SAUCE



Preis pro Person 11,50€
(Für Schnitzel und Backschinken 14,90€)

GRÜNKOHL

OKTOBER BIS MÄRZ

GRÜNKOHL MIT SPECK & KARTOFFELN

KASSLERBRATEN IN SOSSE

METTENDEN

DICKE RIPPE

BRATKARTOFFELN

KARTOFFELPÜREE MIT GEBRATENEN ZWIEBELN

SAUERKRAUT

SENF



Preis pro Person 19,50€
(Inkl. Schweineschnitzel +2,80€)

SUPPEN



PRO PERSON RECHNEN WIR 0,5L SUPPE

ALLE SUPPEN SERVIEREN WIR MIT
STEINOFENBAGUETTE & ZWEI DIPS

GULASCHSUPPE	6,20 €
GYROSSUPPE	6,90 €
KÄSE-LAUCH-CREME MIT HACKFLEISCH	6,30 €
ERBSENSUPPE MIT WURSTEINLAGE	5,60 €
HOCHZEITSSUPPE	5,50 €
PIZZASUPPE	5,80 €
VEGETARISCHE KÄSE-LAUCH-CREME	5,20 €
KARTOFFEL-MÖHREN-CREME	5,20 €

SPIESSBRATEN TRIFFT SCHNITZEL

JÄGERBRATEN GEFÜLLT MIT EINER FEINEN CHAMPIGNON-
ZWIEBEL-FARCE AN JÄGERSAUCE

KRUSTENBRATEN MIT EINER KRÄFTIGEN BRATENSAUCE
SCHWEINESCHNITZEL MIT JÄGERSAUCE & BALKANSAUCE

KARTOFFELGRATIN, CREMIGES GRATIN MIT SAHNE UND
HERZHAFTEM KÄSE ÜBERBACKEN

GOLDBRAUNE BRATKARTOFFELN MIT DURCHWACHSENEM
SPECK & ZWIEBELN

HERZHAFTER WEISSKRAUTSALAT MIT PAPRIKASTREIFEN
PELLKARTOFFELSALT MIT EI & GURKE

Preis pro Person 25,50€

GRILLSCHINKEN ESSEN

SAFTIGER BURGUNDER GRILLSCHINKEN
MIT KRÄFTIGER BRATENSAUCE

KARTOFFELGRATIN,
CREMIGES GRATIN MIT SAHNE UND
HERZHAFTEM KÄSE ÜBERBACKEN

HERZHAFTES SCHLESISCHES SAUERKRAUT

Preis pro Person 14,50€

DER SONNE ENTGEGEN

LACHSFILET MIT MEDITERRANER KRUSTE UND LEICHTER WEISSWEINSAUCE

SANFT GESCHMORTER RINDERBRATEN AUS DER STEAKHÜFTE

MIT EINER BALSAMICOJUS

HÄHNCHENSTEAKS IN LEICHTER TOMATEN- MOZZARELLA- SAUCE

FEINE TAGLIATELLE IN BUTTER GESCHWENKT

FEINNUSSIGE ROSMARINKARTOFFELN IN OLIVENÖL GESCHWENKT

PASTASALAT MIT FENCHEL, HALBGETROCKNETEN TOMATEN, IN EINER

MEDITERRANEN VINAIGRETTE, MIT PARMESAN

UND SCHNITTLAUCH VERFEINERT

KNACKIGER RUCOLASALAT MIT IN HONIG GEBRATENEN GRÜNEN

SPARGELSPITZEN, COCKTAILTOMATEN, PARMESANSPÄNEN UND

HAUSGEMACHTEM DRESSING

WEISSE MOUSSE AU CHOCOLAT AUS GESCHMOLZENER SCHOKOLADE MIT

SAHNE AUFGESCHLAGEN

PANNA COTTA MIT FRUCHTIGEM ERDBEERPÜREE

Preis pro Person 36,50€

PASTA - PASTA

SÜSSKARTOFFELGNOCCHI IN HERZHAFTER PAPRIKARAHMSAUCE MIT
BABYSPINAT, GARTENKRÄUTERN UND HASELNUSS-CRUNCH

SPAGHETTI Á LA BOLOGNESE AUS REINEM RINDERHACK
IN WÜRZIGER TOMATENSAUCE

“VEGANE CANNELOTTI” FEINE GESCHLOSSENE TEIGROLLE MIT EINEM
WÜRIZGEM GEMÜSE-RAGOUT DAZU EINE

FEINE VEGANE STEINPILZ-RAHMSAUCE

VEGETARISCHE SPINATLASAGNE MIT CHAMPIGNONS UND KNOBLAUCH

HIRTENSALAT MIT AROMATISCHEN STRAUCHTOMATEN,
OLIVEN & HIRTENKÄSE

LAUCHSALAT, FRUCHTIG MIT APFEL UND MANDARINEN
IN LEICHTER SALATCREME

BAGUETTE MIT BUTTER - & KRÄUTERBUTTER

Preis pro Person 24,50€

WILD

SAFTIGER HIRSCHKEULENBRATEN IN

EINER PREISELBEER-PFEFFER-RAHMSAUCE

GEBRATENES SCHWEINEFILET IN RAHMSAUCE

MIT FRISCHEN CHAMPIGNONS

SALZKARTOFFELN NACH HAUSFRAUEN ART

IN BUTTER GESCHWENKTE EIERSPÄTZLE

TRADITIONELLE GEMÜSEPLATTE MIT ERBSEN, MÖHREN, BLUMENKOHL

UND BROCCOLI DAZU SAUCE HOLLANDAISE

**

WEISSE MOUSSE AU CHOCOLAT

MIT COOKIES UND FRUCHTIGEM BEERENKOMPOTT

Preis pro Person 35,50€

WINTERLICHER GAUMENSCHMAUS

FILET VOM SCHWEIN GEBRATEN IN EINER CHAMPIGNON-RAHMSAUCE
MINI ROULADEN GESCHMORT & TRADITIONELL GEFÜLLT MIT GURKEN,

ZWIEBELN UND SENF

IN BUTTER GESCHWENKTE EIERSPÄTZLE

KARTOFFELGRATIN, CREMIGES GRATIN MIT SAHNE

UND HERZHAFTEM KÄSE ÜBERBACKEN

KLASSISCHER APFELROTKOHL MIT

LORBEEREN UND NELKEN VERFEINERT

GEHOBELTER WIRSING IN CREMIGER RAHMSAUCE

WEISSE MOUSSE AU CHOCOLAT MIT BRATAPFELKOMPOTT UND

WINTERLICHEN GEWÜRZEN ABGESCHMECKT

BAILEYS IRSH CREAM MOUSSE

Preis pro Person 34,70€

GESELLIGE RUNDE

PUTENSTEAKS IN EINER FRUCHTIGEN CURRY- ANANAS SAUCE

GEBRATENE SCHWEINEFILETMEDAILLONS IN

EINER AROMATISCHEN PFEFFERSAUCE

KARTOFFELN MIT ANGEBRATENEN ZWIEBELN UND KNOBLAUCH

GEDÄMPFTER REIS MIT FRISCHER PETERSILIE

FARBENFROHE GEMÜSEVARIATIONEN MIT ROMANESCO, RUSTICA-

MÖHREN UND SPECKBOHNEN DAZU SAUCE HOLLANDAISE

NUDELSALAT MIT COCKTAILTOMATEN,

ERBSEN UND SCHINKENSTREIFEN

EMSLÄNDISCHE HERRENGREME MIT SCHOKORASPELN

UND RUM VERFEINERT

HIMBEERTRAUM

Preis pro Person 32,70€

HOCHZEITSESSEN

HOCHZEITSSUPPE MIT HUHN- UND RINEINLAGE

BAGUETTE MIT ZWEIERLEI DIPS

RINDERROULADE IN EIGENER SAUCE

SCHWEINEFILET MIT PFEFFERRAHMSAUCE

HÄHNCHENSTEAKS MIT CURRY FRUCHT SAUCE

SALZKARTOFFELN & DUNKLER SAUCE

KROKETTEN

VIER SORTEN GEMÜSE DER SAISON

GEMISCHTER SALAT MIT HAUSGEMACHTEM DRESSING

APFEL-MÖHREN SALAT

HERRENCREME

HIMBEERTRAUM

Preis pro Person 35,50€

DESSERT



PANNA COTTA MIT FRUCHTIGEM TOPPING	3,90€
HAUSGEMACHTE HERRENGREME	3,60€
ERDBEER-MASCARPONE MIT OREO CRUMBLE	3,90€
HIMBEERTRAUM	4,10€
MOUSSE AU CHOCOLATE HELL ODER DUNKEL	4,00€

Preis pro Person

NOCH FRAGEN?

NICHTS PASSENDES DABEI?

NENNEN SIE UNS GERNE IHRE WÜNSCHE ODER STELLEN SIE
SICH IHR EIGENES MENÜ MIT UNS ZUSAMMEN.

GERNE BIETEN WIR IHNEN AUCH VEGANE UND
VEGETARISCHE ALTERNATIVEN AN.

REIT- UND PONYHOF NIERS

NEURINGE 19

49767 TWIST

TEL.: 05936 2239

INFO@PONYHOF-NIERS.DE

WWW.PONYHOF-NIERS.DE