DE-BY-003-10066-V

Stegmühle
Das etwas andere Wirtshaus im Ostallgäu

Wir berechnen Ihr Catering nach Verbrauch, das heißt:
Nur was Sie tatsächlich essen, wird Ihnen auch in Rechnung gestellt.
Wir portionieren bei Ihnen vor Ort, ganz so wie Sie es möchten. Mixen Sie nach Geschmack wir berechnen, wie gesagt, nur anteilig. Wir liefern nichts aufgeschnitten… niemand wird seinem „Schicksal" überlassen. Diese Preise sind pro Portion: Unsere Portionsgröße beträgt, wenn nicht anders angegeben,
im Schnitt 300g Rohgewicht. Inkl. Lieferung und gesetzlicher Umsatzsteuer,
allerdings ohne Teller und Besteck.
Sollten Sie Teller/Messer/Gabel/Serviette (in Wunschfarbe gewickelt) benötigen, berechnen wir zusätzlich 2,50€, inklusive der Reinigung durch uns.

Vorspeisen:

-**Brätspätzle und/oder Leberspätzle in kräftiger hausgemachter Rinderbrühe** 6,20€

-**Hausgemachte Gulaschuppe 1 Liter** (ca 4-5 Portionen) 12,50€

-**Vorspeisen Antipasti „a la Ela"** 8,90€
(Paprika Mix, Zucchini, Auberginen, Oliven und Peperoni)

-**Bayrische Vorspeisen Antipasti** 8,90€
(Obatzter, Griebenschmalz, Bergkäse, Emmentaler, Südtiroler Speck, Brezen, schön garniert)

-Scheibe **Räucherlachs** auf Melone 2,50€
-Scheibe **Südtiroler Speck** auf Melone 2,50€

Gerne können Sie diese Vorspeisen miteinander mischen und kombinieren nach Lust und Laune, wir beraten sie gerne.

-**Dessert**:

-Tiroler Apfelstrudel mit Vanillesauce 6,90€

-Topfenstrudel mit Vanillesauce und/oder heißen Beeren 6,90€

-Schwarzwald Dessert: Vanille und Schokoeis mit heißen Kirschen 6,90€

-Dessert Einweckgläser (z.B. Panna Cotta, Bayrisch Creme, Quarkdessert…schön garniert) 4,90€

-Eis nach Wahl (Schoko, Vanille, Erdbeere) mit Sahne und Waffel 1,90€ pro Kugel

Diese zwei Nachtische sind nur in Verbindung mit dem Küchenanhänger möglich.
Unsere Dessertpreise sind volle Portionen…wir verrechnen Ihnen allerdings nur was tatsächlich verbraucht wird…die Portionen sind groß. Sie benötigen nicht für alle Gäste eine Volle Portion.
-frische Apfelküchle (3St. mit Vanilleeis) live auf dem Anhänger produziert 13,20€
-frischer Kaiserschmarren mit Vanilleeis & Preiselbeeren und Apfelmus 14,90€

Stegmühle
Das etwas andere Wirtshaus im Ostallgäu

Variante LIVE mit Anhänger:

Frisch vor Ort bei Ihnen, in einem von unseren Küchenanhängern, zubereitet.
Dieses System mit den Hängern Live kochen/braten & frittieren geht nur im Freien und wir brauchen 16A oder 32A Starkstrom.

Der Stegmühlen Partysemmel 6,90€
Kleines Schnitzel Wiener Art oder Schweinenackenbraten (**Mindestabnahme ca.50 Stück)**
im Semmel ganz nach Ihren Wünschen mit verschiedenen Toppings frisch vor Ort zubereitet.

-Schnitzel „Wiener Art" (2 Teile)	(220g)	12,00€
-Naturschnitzel vom Schwein mit Sauce nach Wahl	(220g)	12,00€
-Gyros frisch in der Pfanne gebraten mit Tatziki	(250g)	12,00€
-Spareribs a la Mentos mit BBQ sauce	(1 KG)	14,00€
-Zwiebelrostraten mit milder Pfeffersauce und Röstzwiebel	(300g)	23,30€
	½ Portion zum kombinieren	13,10€
-Zanderfilet „Müllerin Art" 2 Stück		12,90€
-Wildlachsfilet in Kräuter Öl gebraten	(180g)	9,00€

-Pommes frites	(Nur in Verbindung mit Küchenanhänger)	4,50€
-Westen Wedges	(Nur in Verbindung mit Küchenanhänger)	4,60€
-Kartoffelkroketten	(Nur in Verbindung mit Küchenanhänger)	4,60€
-Süßkartoffel Pommes	(Nur in Verbindung mit Küchenanhänger)	5,90€

(Mindest Abnahme 15 Portionen und Starkstrom 16A muss vorhanden sein)

-**Dessert**:

-frische Apfelküchle (3St. mit Vanilleeis) live auf dem Anhänger produziert	13,20€
-frischer Kaiserschmarren mit Vanilleeis & Preiselbeeren und Apfelmus	14,90€

Variante „normaler" Catering:

Unsere „Normalen" Gerichte:
Hier brauchen wir keinen Küchenanhänger und liefern die Gerichte & Beilagen in Thermo-Transportbehälter und lagern diese während der Essensausgabe bei Ihnen in Elektro-Warmhaltegeräten.

Stegmühle
Das etwas andere Wirtshaus im Ostallgäu

-Bayrischer Schweinekrustenbraten mit Dunkelbiersauce	(300g)	11,00€
-Spanferkelbraten in Weizenbocksauce	(300g)	12,90€
-Rinderbraten geschmort mit Rotweinsauce	(300g)	14,90€
-Hirschkeule geschmort mit Wacholderrahmsauce		13,90€
-Rehragout aus heimischer Jagd		13,90€
-gefüllter Schweinebraten nach Cordon Bleu Art		13,00€
-Schweinefilet mit Rahmsauce	(300g)	13,50€
-Würziges Rindergulasch	(300g)	13,50€
- kleine Rinderroulade in typischer würzigen Sauce		9,00€
- 2 St. Hähnchenroulade „ Florenz" mit Blattspinat Käsecremefüllung	(300g)	11,50€
-Putenbrust im Ganzen gebraten mit Sauce nach Wahl	(300g)	13,90€

-frische Allgäuer Kässpatzen mit Röstzwiebel
als Beilagen Portion 6,90€ als Hauptgericht 13,90€

-**Vegan:** Gemüsestrudel mit Tomatensauce	(250g)	8,90€
-**Vegan:** Gemüsebagel pro St.	(250g)	8,90€
-frisches mediterranes Grillgemüse		7,90€
- Buttergemüse oder Rahmgemüse		4,50€

Beilagen: Mixen Sie ruhig, wir berechnen immer nach Verbrauch.

-Schwäbischer Kartoffelsalat hausgemacht	(280g)	4,50€
- Frische Eierspätzle	(280g)	4,50€
- 2 kleine Kartoffelknödel	(2x90g)	4,50€
- 2 kleine Semmelknödel	(2x90g)	4,50€
- Blaukraut / Sauerkraut / Bayrisch Kraut		4,00€
-Rosmarin Salzkartoffel		4,50€

-Südtiroler Kartoffelauflauf mit Speck und Bergkäse
1/1 GN Behälter ca. 20 Port. = 90,-- € oder 1/2 Gn Behälter ca. 10 Port. = 50,--€

-Großes vitaminreiches Salatbuffet inkl. Dressing	7,00€
-gemischter Salat im Wok angerichtet (ca. 10 Pers)	60,00€

Stand Januar 2026 Die genannten Gewichtsangaben sind ca. Werte und können leicht abweichen.
Alle anderen Preislisten verlieren hiermit ihre Gültigkeit.