MÄTTLE

WIRTSHAUS

—

MENÜVORSCHLÄGE FRÜHJAHR 2025

März 2025 – Mai 2025

für Gruppen ab 8 Personen

Bei Allergien und Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an.

—

APERITIF

Winzersekt, WEISS, Edition Wiedmer, Schlossgut Istein	1,5l Magnumflasche	82,00
	0,75l Flasche	44,00
Champagner, Gosset, Grand Reserve, brut	0,75l Flasche	92,00
NIC's GIN, Edition Wiedmer & Thomas Henry Tonic Water, Zitrus	Glas	11,30
NIC'RONI, unsere Lieblingsmischung des Klassikers "Negroni"	8cl	9,50
Brockmans Gin & Thomas Henry Tonic Water, geeiste Beere	Glas	10,60
Hausgemachter Eistee	0,7l Flasche	12,00

—

HÄPPCHEN

Set 1 >> 6,50 pro Person
Gougères – Käse Windbeutel
3 Stück pro Person

Set 2 >> 9,00 pro Person
Gougère – Käse Windbeutel
Lachsrilette, Röstbrot, Sauerampfer
Karotten Ingwer Suppe

Bei Allergien und Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an.

GETRÄNKEPAUSCHALE

>Winzersekt WEISS oder ROSA, Edition Wiedmer, Schlossgut Istein
>Weissburgunder, kabinett, Schlossgut Istein
>RW, Rotwein Cuvée (Spätburgunder & Regent), Edition Wiedmer, Weingut Höfflin (BIO)
>Primitivo, Pilùna, Castello Monaci, Salento, Apulien
>Bier
>Wasser, alkoholfreie Getränke
>Kaffee, Espresso
>> 35,00 (Preis pro Person, Pauschale ist nur Tischweise buchbar, Pauschale gilt nur bis 23:00 Uhr)

Bei Allergien und Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an.

—

MÄTTLE MENU I

Gemischte Blattsalate mit eingelegtem Gemüse und gerösteten Kernen (8,90)
***
Schweinefilet mit Champignonrahm, Gemüse und Spätzle (29,00)
***
Schokoladenmousse mit Mandarinen (12,50)

3 Gänge >> 49,00

—

MÄTTLE MENU II

Lachs Tataki mit eingelegtem Rettich (19,00)
***
Tomaten Paprika Suppe mit geschmorter Tomate (12,50)
***
Gebratener Pulpo mit Couscous Salat und Cashew Kernen (24,00)
***
Knusprig gebratenes Pollo Fino mit Brokkoli und Fregola Sarda (28,00)
***
Mille-feuille mit Ananas (14,00)

3 Gänge (Lachs, Hauptgang, Dessert) >> 60,00
4 Gänge ohne Pulpo >> 72,50
4 Gänge ohne Suppe >> 83,00
5 Gänge >> 95,00

Bei Allergien und Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an.

—

MÄTTLE MENU III

Rindertatar mit geräucherter Paprika und schwarzem Knoblauch (19,80)
***
Knuspriges Pollo Fino mit Pak Choi und Soja (19,00)
***
Kalbsrücken am Stück mit Pilz Ragout und Kartoffel Schnitte (34,00)
***
Tres leches (12,50)

3 Gänge (Tatar, Kalbsrücken, Dessert) >> 65,00
4 Gänge >> 84,00

—

VEGANES MENU

Rote Bete- gebacken und eingelegt- mit Meerrettich und Dill (15,50)
***
Tom Kha Gai mit Pak Choi (12,50)
***
Gebratene Aubergine mit Miso und Linsen (17,00)
***
Süßkartoffel mit Tomaten Sugo und Brokkoli (24,00)
***
Orangen Crème brûlée mit Blutorangen Sorbet (12,50)

3 Gänge (Bete, Süßkartoffel, Dessert) >> 51,00
4 Gänge (Bete, Suppe, Süßkartoffel, Dessert) >> 63,00
4 Gänge ohne Suppe >> 68,00
5 Gänge >> 80,00

Bei Allergien und Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an.

GESTALTE DEIN EIGENES MENU

-Die Vorschläge gelten nur für Gruppen ab 8 Personen
-Wähle Deine Lieblingsgänge
-Gerne schlagen wir auf Wunsch eine vegane Alternative für jeden Gang vor
-Es kann nur ein einheitliches Menü gewählt werden
-Selbstverständlich nehmen wir gerne Rücksicht auf Allergien und Unverträglichkeiten.
Bitte teile uns diese mit!

VORSPEISEN

Gemischte Blattsalate mit eingelegtem Gemüse und gerösteten Kernen | 8,90
Lachs Tataki mit eingelegtem Rettich | 19,00
Rindertatar mit geräucherter Paprika und schwarzem Knoblauch | 19,80
Gebratener Pulpo mit Couscous Salat und Cashew Kernen | 24,00
Sellerie Tatar mit gegrilltem grünen Spargel | 16,00
Rote Bete- gebacken und eingelegt- mit Ziegenkäse, Meerrettich und Dill| 15,50

SUPPEN UND ZWISCHENGERICHTE

Tomaten Paprika Suppe mit geschmorter Tomate | 12,50
Tom Kha Gai mit Pak Choi | 12,50
Badische Flädlesuppe | 9,50

Gegrillte Garnele mit Bouillabaisse Sud, Safran Kartoffel und Sauce Rouille | 21,00
Gebratene Aubergine mit Miso und Linsen | 17,00
Knuspriges Pollo Fino mit Pak Choi und Soja | 19,00

Bei Allergien und Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an.

HAUPTGERICHTE
Rinderfiletwürfel „Stroganoff“ mit Spätzle| 32,00
Ossobuco mit Mediterranem Gemüse und cremiger Polenta | 31,00
Kalbsrücken am Stück mit Pilz Ragout und Kartoffel Schnitte | 34,00
Knusprig gebratenes Pollo Fino mit Brokkoli und Fregola Sarda | 28,00
Schweinefilet mit Champignonrahm, Gemüse und Spätzle| 29,00
Gebratener Lachs mit Spinat Risotto und Beurre Blanc | 30,00
Filet von der Dorade mit Peperonata und cremiger Polenta| 34,00

Süßkartoffel mit Tomaten Sugo und Brokkoli | 24,00
Blumenkohl Braten mit grünen Berglinsen und Haselnuss | 24,00

DESSERTS
Mille-feuille mit Ananas | 14,00
Tres leches – Bisquit mit dreierlei Milchsorten und Crème | 12,50
Schokoladenmousse mit Mandarinen | 12,50
Orangen Crème brûlée mit Blutorangen Sorbet | 12,50
Île flottante – pochierter Eischnee mit Vanillesauce, Karamell und Mandelblättchen | 10,50
Birnen Tarte mit Walnuss Nougatin und Sorbet | 14,00

Bei Allergien und Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an.

SONSTIGES

-Aus Gründen der Nachhaltigkeit verzichten wir auf weisse Tischwäsche. Wenn Du trotzdem Tischwäsche für Deine Feier möchtest, so kostet dies EUR 1,- pro Person

ÖFFNUNGSZEITEN / NACHTZUSCHLAG

-Unser Restaurant ist nur bis 23:00 Uhr geöffnet. Sollten Sie länger feiern wollen, so wird ein Nachtzuschlag fällig.

Ab 23:00 Uhr berechnen wir daher EUR 200,- pro angefangene Stunde

>> Sollten Sie länger als 23:00 Uhr feiern wollen, bitten wir Sie, uns vorab darauf hinzuweisen, damit wir die Mitarbeiter dementsprechend einteilen können. Herzlichen Dank für Ihr Verständnis!

AGBV's

-Die Menüvorschläge gelten für Gruppen ab 8 Personen
-Es kann nur ein einheitliches Menü gewählt werden
-Die genaue, zu verrechnende Personenzahl muss spätestens 48h im Voraus per Mail durchgegeben werden

-Alle Buchungen werden auf Grundlage der „Allgemeinen Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen" abgeschlossen. Bitte fragen Sie nach diesen.

KONTAKT

Wirtshaus Mättle, Freiburger Str. 314, 79539 Lörrach
Tel.: +49 7621 588 43 00 | maettle@wio-group.de | www.maettle.de

Wiedmer Wio GmbH, Baslerstr. 20, 79639 Grenzach-Wyhlen
HRB 719572 | GF: Anna-Larissa Wiedmer, Nicolai P. Wiedmer, Rainer P. Wiedmer

Bei Allergien und Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an.