



MÄTTLE

WIRTSCHAUS

—
MENÜVORSCHLÄGE
SOMMER 2024

Juli 2024 – September 2024

für Gruppen ab 8 Personen

Bei Allergien und Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an.



APERITIF

Winzersekt, WEISS, Edition Wiedmer, Schlossgut Istein	1,5l Magnumflasche	78,00
	0,75l Flasche	40,00
Champagner, Gosset, Grand Reserve, brut	0,75l Flasche	88,00
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

Lamm-Praline mit Minzjoghurt

Karotten Ingwer Suppe

Set 3 >> 15,00 pro Person

Gougère – Käse Windbeutel

Lamm-Praline mit Minzjoghurt

Karotten Ingwer Suppe

Falafel

Lachsrilette, Röstbrot, Sauerampfer



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

Lachs Tataki mit Curry und Radieschen (19,00)

Roastbeef mit Bohnen und Fächerkartoffeln (32,00)

Kugel von der Valrhona Schokolade mit Kirschen (14,00)

3 Gänge >> 64,50

MÄTTLE MENU II

Burrata mit Tomaten, Basilikum und Pistazien (14,80)

Mais Suppe mit Paprika und Mango (12,00)

Wachtelbrust mit Frühlingslauch und Fregola Sarda (21,00)

Rosa gebratener Kalbsrücken mit Austernpilzen und Kartoffel-Oliven Schnitte (31,00)

Beeren Tarte mit Vanille Eis und Minze (14,00)

3 Gänge (Burrata, Hauptgang, Dessert) >> 59,00

4 Gänge ohne Wachtel >> 71,00

4 Gänge ohne Suppe >> 80,00

5 Gänge >> 90,00



MÄTTLE MENU III

Rindertatar mit Paprika und Schalotten (19,80)

Gebratener Pulpo mit Pak Choi und Wasabi (24,00)

Short Rib mit Kimchi Salat und Grünen Berglinsen (34,00)

Pistazien Panna Cotta (12,50)

3 Gänge (Tatar, Short Rib, Dessert) >> 66,00

4 Gänge >> 88,00

VEGANES MENU

Gegrillter Romana Salat mit Zitrusfrucht und Radieschen (14,00)

Tom kha gai (12,00)

Dumpling mit Austernpilzen und Pilz Sud (19,00)

Grüner Couscous mit Curry, Zucchini und Pistazie (24,00)

Beeren Coupe mit Limetten Minz Sorbet (14,00)

3 Gänge (Salat, Couscous, Dessert) >> 51,50

4 Gänge (Salat, Suppe, Couscous, Dessert) >> 63,50

4 Gänge ohne Suppe >> 70,00

5 Gänge >> 81,00



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 Radieschen, Purple Curry und Shiso | 19,00
- Rindertatar mit Paprika und Frühlingslauch | 19,80
- Burrata mit Tomate, Basilikum und Pistazie | 14,80
- Gegrillter Romana Salat mit Zitrusfrucht und Radieschen | 14,00
- Gebratene Jakobsmuschel mit Erbsen und Curry | 19,00
- Vitello Tonnato | 19,00

SUPPEN UND ZWISCHENGERICHTE

- Mais Suppe mit Mango und Paprika | 12,00
- Gazpacho von der Wassermelone | 12,00
- Tom kha gai – Suppe mit Zitronengras und Kokosmilch | 12,00

- Gebratener Pulpo mit Pak Choi und Wasabi | 24,00
- Wachtelbrust mit Frühlingslauch und Fregola Sarda | 21,00
- Gerösteter Blumenkohl mit Perlgrauen und Haselnuss | 16,00
- Dumpling mit Austernpilz Füllung und Pilz Sud | 19,00



Bei Allergien und Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an.



HAUPTGERICHTE

- Deutsches Roastbeef mit Bohnen und Fächerkartoffeln | 32,00
Glasierte Short Rib mit Kimchi Salat und grünen Linsen | 34,00
Osso Bucco mit Mediterranem Gemüse und Polenta | 31,00
Kalbsrücken mit Austern Pilzen und Kartoffel-Oliven Schnitte | 31,00
Pintade (Perlhuhn) mit Wildem Brokkoli und Gnocchis | 28,00
Doraden Filet mit Datteltomaten und Safran Risotto | 28,00
Tranche vom Lachs mit Teriyaki, Lauch und Kartoffelpüree | 29,00
- Grüner Couscous mit Curry, Pistazien und Zucchini | 24,00
Kichererbsen Ragout mit Tomate und Wildem Brokkoli | 24,00

DESSERTS

- Valrhona Schokoladen Kugel mit Kirschen | 14,00
Pistazien Panna Cotta | 12,50
Beeren Coupe - marinierte Beeren und Limetten Minz Sorbet | 14,00
Beeren Tarte Vanille Eis | 14,00
Île flottante – pochierter Eischnee mit Vanillesauce, Karamell und Mandelblättchen | 10,50
Profiterole – Windbeutel mit Vanille Eis und Schokoladensauce | 14,00



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.

