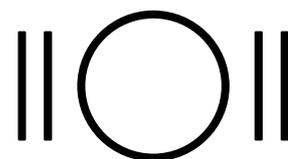


---

# Herzlich willkommen bei den Tafeldeckern in der Fuggerei

---



Torsten Ludwig und sein Team bringen als „Die Tafeldecker“ täglich eine neue Auswahl bayerisch-schwäbischer Tapas auf den Tisch – modernisierte Klassiker aus regionalen Zutaten, frisch und in vielen Varianten.

Dazu gibt es internationale Spezialitäten, die wir ein wenig eingebayert haben. Alles zu erschwinglichen Preisen und mit dem Können der Spitzenküche gemacht.

**Nehmen Sie Platz an der Tafel – wir servieren!**

Nachfolgend finden Sie alle Informationen und viele Vorschläge, um bei den Tafeldeckern Ihre nächste Feier auszurichten.

Egal ob Geburtstag, Hochzeit, Tagung oder Firmenfeier, wir haben das passende Ambiente und gestalten mit Ihnen zusammen ein kulinarisches Erlebnis, welches individuell auf Sie und Ihre Gäste abgestimmt ist.

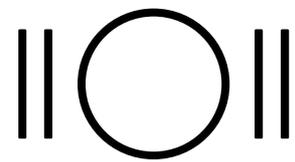
Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wir legen nicht nur auf die Auswahl unserer Produkte höchsten Wert, sondern auch auf eine individuelle Beratung. Rufen Sie uns doch gerne unter 0821 / 998 79 169 an oder schreiben Sie uns eine E-Mail an die [fuggerei@dietafeldecker.de](mailto:fuggerei@dietafeldecker.de) und vereinbaren ein persönliches Gespräch mit uns.

Wir freuen uns und nehmen uns gerne für Sie Zeit.

Mit freundlichen Grüßen  
Die Tafeldecker

Torsten Ludwig & Team





## TAFELDECKER KOMPLETTPAKET

---

### Empfang:

Aperitif in unserem lauschigen Innenhof  
Crostini mit dreierlei Aufstrichen  
1/2 Std. Fuggereiführung

### Tapas-Menü

Bärlauchcremesuppe mit Sauerrahm und Croutons  
Crêperoulade vom geräucherten Saibling mit Curry-Fenchelsalat  
Gegrillter Ziegenkäse mit confierten Honigtomaten  
Spieß vom Landhuhn mit Zitronengras und Avocadocreme

Rahmgulasch vom Allgäuer Kalb mit Paprika  
Ofengeschmorte Karotten  
Spinatknödel mit brauner Butter  
Gegrilltes Zanderfilet mit Rahmkraut

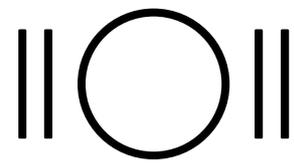
Limetten-Crème Brûlée mit Joghurt und frischen Erdbeeren

### Getränkepauschale

Hauswein, Bier, Wasser, Softgetränke und Kaffeespezialitäten.  
(gültig von 18 - 24Uhr)

75,00 € p. P.





## EMPFANG

---

Gerne bieten wir Ihnen zum Empfang im Innenhof in der Fuggerei:

3erlei Tartar (Rinder-, Gemüse- und Saiblingstatar)	je 2,50 €
Verschieden belegte Canapés	je 2,20 €
Crostini mit getrockneten Tomaten, Pilzen und Ziegenkäse	je 1,50 €

Fuggerei Paket:

- Crostini mit dreierlei Aufstrichen
  - Stehempfang mit Aperitif (s. Auswahl)
  - ½ Std. Fuggereiführung
- 18,00 €

## UNSERE MENÜS - "TAPAS TEILEN UND GENIEßEN"

---

Unsere Tapas werden in Schalen und Tellerchen zum Teilen auf speziell gefertigten Tapas-Brettern präsentiert. Wir servieren Ihre Speisen je nach Auswahl in 3-4 Gängen. Perfekt für Unterhaltung und Austausch am Tisch: Sie können alle Leckereien teilen und damit gemeinsam die ganze Vielfalt probieren. Zu allen Menüs servieren wir Brot und Butter.

### Tafeldecker Menü 1 „Klassik“

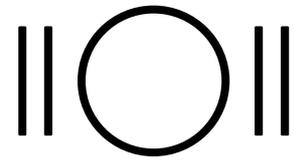
Bärlauchcremesuppe mit Sauerrahm und Croutons  
Crêperoulade vom geräucherten Saibling mit Curry-Fenchelsalat  
Gegrillter Ziegenkäse mit confierten Honigtomaten  
Spieß vom Landhuhn mit Zitronengras und Avocado-creme

Rahmgulasch vom Allgäuer Kalb mit Paprika  
Ofengeschmorte Karotten  
Spinatknödel mit brauner Butter  
Gegrilltes Zanderfilet mit Rahmkraut

Limetten-Crème Brûlée mit Joghurt und frischen Erdbeeren

42,00 € p. P.





## Tafeldecker Menü 2 „Regional“

Cremesuppe vom Bergkäse mit Kartoffel und Speckwürfel  
Hausgemachter „Tafeldecker Bazda“ mit roten Zwiebeln  
Tatar von der geräucherten Forelle  
Knuspriges Backhendl mit Kartoffel- Gurkensalat

Geschmorte Schulter vom bayerischen Lamm mit Petersilien-Zitronenpesto  
Cremiges Kartoffel-Zitronenpüree mit Sauerrahm  
Grüne Bohnen mit Kümmel und Bröseln  
Gegrilltes Saiblingspflanzlerl mit Kräutercreme

Bayerischcreme mit Vanille, Orange und Rhabarberragout

39,00 € p. P.

## Tafeldecker Menü 3 „Gourmet“

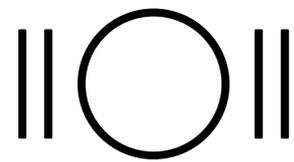
Gebackene Garnelen im Filoteig mit Mango-Chilichutney  
Rosa geräucherter Lammrücken mit Raz el-Hanout  
Kalbstatar mit Ingwer und Zitronengras  
Kräftige Ochsenchwanzessenz

Gratinierte Lende vom Allgäuer Rind mit Schalotten-Senfkruste  
Gebackene Kartoffeltarte mit schwarzem Trüffel und Nussbutter  
Artischocken-Tomatengemüse  
Gegrilltes Lachsfilet mit weißen Bohnen

Limoncello-Tiramisu mit eingelegter Ananas und Vanille  
Cremiger Époisses mit mariniertem Rucola und Wurzelbrot

51,00 € p. P.





## Tafeldecker Teller Menü

(alle Speisen werden klassisch auf Tellern angerichtet)

### VORSPEISEN

Crêperoulade vom geräucherten Saibling mit marinierten Curryfenchel

*oder*

Curry-Zitronengrassuppe mit Kokos und gebackener Garnele

### HAUPTGERICHTE

Geschmorte Schulter vom Allgäuer Kalb mit ofengeschmorten Karotten und Spinatknödel

*oder*

Gegrilltes Zanderfilet mit Ratatouillegemüse und Rosmarinkartoffeln

*oder*

Kürbismaultaschen mit gebratenem Ziegenkäse und Blattsalaten

### DESSERT

Limetten-Crème Brûlée mit Joghurt und frischen Erdbeeren

**41,00 € p. P.**

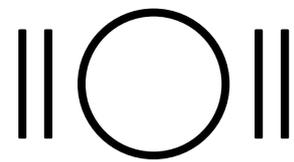
## MITTERNACHTSSNACK

pro Person

---

Tafeldecker Brotzeitbrettl	7,50 €
Bayrische Käseauswahl	6,50 €
Chili con Carne	5,50 €
Tafeldecker Currywurst	5,50 €
Gulaschsuppe	5,50 €





## KORRESPONDIERENDE WEINE ZUM ESSEN

---

Weinauswahl ist für uns eine Herzenssache. Wir möchten Sie gerne persönlich und individuell beraten. Die Kunst liegt darin, Ihren Geschmack und das richtige Pendant zu dem gewählten Menü zu finden. In unserem Weinkeller befindet sich eine breite Auswahl an erlesenen Weinen aus regionalen und internationalen Weinbaugebieten. Lassen sie uns gemeinsam auf kulinarische Entdeckungsreise gehen.  
(Jahrgänge können sich ändern!)

### Weiß:

2020 Weißburgunder („Edition Die Tafeldecker“) Julia Schittler, Rheinhessen, trocken	25,00 €
2019 Grüner Veltliner (Demeter) - Edition „Die Tafeldecker“ Sepp Moser, Österreich, trocken	32,00 €

### Rot:

2018 Campo Lagaza DOC Tempranillo, Bodegas Alconde, Navarra, Spanien, trocken (KP)	21,00 €
2017 Cuveé „Chauffeur“, QbA (Dornfelder, Merlot, Cabernet Sauvignon, Portugieser) Weingut Bus, Pfalz, trocken	23,00 €
2019 Malbec La Belle Enseigne Anciens Temps, F-Languedoc, trocken	23,00 €

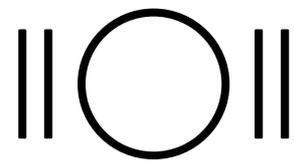
---

GETRÄNKEPAUSCHALE (gültig von 18-24 Uhr)	p. P.	24,50 €
--	-------	---------

---

Hauswein, Bier, Wasser, Softgetränke und Kaffeespezialitäten





## APERITIF

---

### CLASSICS

Prosecco Doc, Villa Sandi, Veneto	0,10 l	4,50 €
	0,75 l	29,00 €
Rosé Dedicato Spumante, Millesimato, Veneto	0,10 l	4,50 €
	0,75 l	28,00 €
Prosecco mit Schuss	0,10 l	4,90 €
Aperol, Holunderblüte, Granatapfel, Rose		
Prosecco aufgespritzt mit:	0,10 l	4,90 €
Ingwer-Zitrone / Apfel-Kräuter / Kirsch-Rosmarin / Beere-Ingwer		
• Alkoholfreie Variante	0,10 l	3,50 €
TAFELDECKER HERBAL GIN	0,20 l	5,50 €
hausgemachte Kräuterlimonade, August Gin		
BEERENZAUBER	0,20 l	5,50 €
Ingwer, Waldbeere, Wodka		
Unterbaarer Bier	Fl. 0,33 l	3,10 €

- WIR EMPFEHLEN IHNEN GERNE WEITERE APERITIFS -

## GASTGESCHENKE

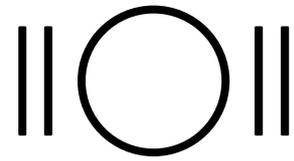
---

Mit einem Gastgeschenk können Sie Ihre Feierlichkeit nachwirken lassen. Geben Sie Ihren Gästen eine kleine Erinnerung an Ihr Fest mit nach Hause.

- 🍷 Aufladbare Tafeldecker-Kundenkarte im Scheckformat
- 🍷 Hausgemachtes Kräuteröl in der Bügelflasche
- 🍷 Fuggerei Bier einzeln oder im 6er Pack
- 🍷 Fuggerei Steinbierkrug
- 🍷 Fruchtaufstriche (verschiedene Sorten)
- 🍷 Hausgemachte Limonaden als Konzentrat

(Preise auf Anfrage)





## RÄUMLICHE MÖGLICHKEITEN

---

- 🎯 Restaurant „Die Tafeldecker“: 100 Personen in zwei Räumen  
Wir stellen Ihnen unseren Nebenraum mit ca. 50 Plätzen bei einem Mindestumsatz von 2.000 € exklusiv zur alleinigen Nutzung zur Verfügung, das komplette Restaurant ab einem Mindestumsatz von 4.000€.
- 🎯 Tafeldecker auf dem Markusplätzle (Biergarten): bis zu 220 Personen
- 🎯 Leonhardskapelle bis zu 50 Personen: Hochzeit, Geburtstag oder Tagung. Dieses historische Gewölbe und einmaliges Ambiente können Sie über die Fuggerei zu einer Raummiete von 500€ buchen. Wir kümmern uns um die Kulinarik und auf Wunsch auch um Deko, Musik usw.
- 🎯 Catering außer Haus bis 300 Personen  
(fordern Sie hierfür gerne unsere Cateringmappe an)

## FUGGEREIFÜHRUNG

---

Nutzen Sie unseren Standort in der ältesten Sozialsiedlung der Welt.  
Wir organisieren für Sie und Ihre Gäste gerne eine Führung.

## SONSTIGES

---

- Blumen, Deko:  
Kleine Blumengestecke ab 20 €/Stück können auf Wunsch organisiert werden
- Kuchen & Torten – Auswahl und Preise auf Anfrage
- Tischdecken:  
Auf Wunsch decken wir für Sie mit weißen Tischdecken ein: 2,00 € / Stück
- Stoffservietten: 1,50 € / Stück
- Tellergeld bei mitgebrachtem Kuchen: 1,50 €

## BRUNCH

---

[AB 10 PERSONEN UND NUR AUF VORBESTELLUNG]

Täglich von 10 – 14 Uhr

25,00 € p. P.

## FRÜHSTÜCK

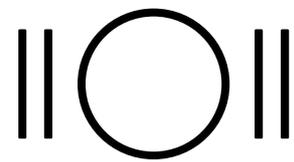
---

[AB 10 PERSONEN UND NUR AUF VORBESTELLUNG]

Täglich von 9 - 11 Uhr

15,00 € p. P.





## REISEGRUPPEN

---

### TAFELDECKER MITTAG - TAPAS SPEZIAL 3 IN 1 (alles zeitsparend und gleichzeitig auf einem Teller)

Obazda mit roten Zwiebeln/ Schweinekrustenbraten mit Knödel/  
Kuchen nach Saison  
12,90€ p. P.

Eine verkleinerte Auswahlkarte mit klassischen Tellergerichten, bestens geeignet für Gruppen mit wenig Zeit, die trotzdem selbst vor Ort auswählen wollen. Erhältlich Montag bis Freitag (außer an Feiertagen) von 11 bis 16 Uhr

#### VORSPEISEN

Suppe nach Saison	4,20 €
Gemischter Vorspeisensalat	4,50 €

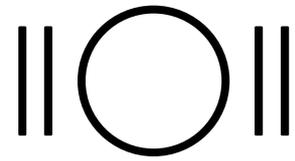
#### HAUPTGERICHTE

Tafeldecker Bazda mit roten Zwiebeln und Holzofenbrot	8,90 €
Krustenbraten vom Schweinebauch mit Kartoffelknödel und Krautsalat	11,90 €
Kässpatzen mit Röstzwiebeln und gemischten Salaten	10,50 €
Gebackenes Kabeljaufilet mit Kartoffel-Gurkensalat und Kräutercreme	13,50 €
Zwiebelschmorbraten mit Kässpatzen und kleinem Salat	16,50 €
Hausgemachte Kürbismaultaschen mit gebratenem Ziegenkäse und Marktsalat	14,50 €

#### DESSERT

Warmer Kaiserschmarrnschlupfer mit Beerenragout	6,90 €
Apfelküchle mit Vanilleeis	6,90 €
Tageskuchen	3,50 €





## 3-GANG-MENÜ FÜR REISEGRUPPEN

(buchbar von 11 bis 16 Uhr)

Ideal für Ihre Pause auf der Reise durch Augsburg.  
Wir garantieren Ihnen einen schnellen Ablauf mit bester Qualität.

Gemischter Vorspeisensalat

*oder*

Suppe nach Saison

Krustenbraten vom Schweinebauch mit Kartoffelknödel und Krautsalat

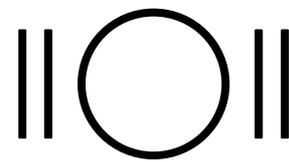
*oder*

Gebackenes Kabeljaufilet mit Kartoffel-Gurkensalat und Kräutercreme

Apfelküchle mit Vanilleeis

19,90€ p. P.





## STORNO- UND PERSONENZAHLREGELUNGEN

---

### **Personenanzahlregelung:**

- Das Restaurant benötigt 7 Werktage vor Beginn der Veranstaltung die Personenzahl der Gäste.
- Bis 2 Werktage vor der Veranstaltung ist eine Änderung der Personenzahl ohne weitere Kosten möglich. Die übermittelte Personenzahl ist die Grundlage für die Disposition (Bestellungen usw.) und für die spätere Abrechnung.
- Das bestellte Menü oder Buffet, die Getränke und Sonstiges wird nach der Personenzahl in Rechnung gestellt, die bis 2 Werktage vor der Veranstaltung als Teilnehmerzahl angegeben wurde.
- Kommen mehr Teilnehmer, wird gemäß der tatsächlichen Teilnehmerzahl abgerechnet. Kleinkinder werden bei der Berechnung nicht in Ansatz gebracht, sondern werden nach Absprache berechnet.

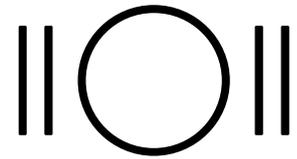
### **Stornoregelung:**

Es gelten folgende Fristen:

- Bis 14 Tage vor Veranstaltungsdatum sind zu zahlen: 25% des zu erwartenden Umsatzes bzw. vereinbarten Betrages
- Bis 7 Tage vor Veranstaltungsdatum sind zu zahlen: 50% des zu erwartenden Umsatzes bzw. vereinbarten Betrages
- Bis 3 Tage vor Veranstaltungsdatum sind zu zahlen: 80% zu erwartendem Umsatze bzw. vereinbarten Betrages
- Am Veranstaltungstag sind zu zahlen: 100% des zu erwartenden Umsatzes bzw. vereinbarten Betrages

Da größere Veranstaltungen weit im Voraus geplant werden müssen, unvorhergesehen Ereignisse sich jedoch nicht planen lassen, empfehlen wir Ihnen die Absicherung aller evtl. anfallenden Stornogebühren über eine „Privatfeier Stornoschutz Versicherung“. Verschiedene Versicherungsgesellschaften bieten die Übernahme aller Kosten für einen kleinen Beitrag an. Informieren Sie sich doch unverbindlich im Internet oder bei Ihrer Versicherung.





## DETAILS ZU IHRER FEIER BEI DEN TAFELDECKERN

Name	
Adresse	
Ansprechpartner	
Telefon	
E-Mail	
Datum	
Eintreffen der Gäste	
Beginn Menü	
Ende	
Anzahl Personen	
Sonstige Informationen	

