

Ihr kompetenter Partner für Partyservice und Veranstaltungen



hombergerhausschaffhausen
restaurant, catering & event

Hombergerhaus
Ebnatstrasse 86
CH - 8200 Schaffhausen

Tel. +41 (0)52 6313510
Fax +41 (0)52 6245841

Werden Sie Mitglied im Munotverein!

10 Gründe für eine Mitgliedschaft:

- Jedermann/jede Frau kann Mitglied werden.
- Der Jahresbeitrag beträgt nur 30 Franken.
- Sie und 4300 Mitglieder helfen mit, den Munot zu erhalten.
- Die Sommerabend - Ambiance auf der Munotzinne ist einzigartig.
- Der Eintritt zu den Munotbällen ist für Mitglieder gratis.
- Gäste können Sie in beliebiger Zahl mitnehmen, sie bezahlen Fr. 10.– pro Person.
- Als Gruppe ab 16 Personen können Sie am Munotball einen Tisch reservieren.
- Ab 18.30 Uhr werden Sie an den Bällen kulinarisch verwöhnt.
- Bei Spezialanlässen zahlen Sie einen reduzierten Eintrittspreis.
- Informiert werden Sie regelmässig durch unsere Munot-Info.

Anmeldungen an:

Brigitte Kohler, Pilatusstr. 9, 8203 Schaffhausen (Tel. 052 625 86 15 oder via Internet www.munot.ch oder E-Mail: admin@munot.ch)

Munotbälle 2010

Bitte beachten Sie, dass bei grossem Gästeaufkommen Wartezeiten bei der Küche und im Service entstehen können. Wir danken für Ihr Verständnis.



Zinne Chärtli

Aus der Küche

Ball-Hit Fr. 24.50
Frische Tagesauswahl vom Küchenchef empfohlen

Wurst- / Käsesalat, reichhaltig garniert Fr. 17.50

Bunter Salatteller mit Melone Fr. 16. –

Spezial-Grillbratwurst mit Kartoffelsalat Fr. 11.50

Spezial-Grillbratwurst mit Hausbrot Fr. 6. –

Süsses vom Buffet

Munot-Nussschnitte Fr. 3.50

Hausgemachter Früchtekuchen Fr. 5. –

Der beliebte Hefe-Nusstollen Fr. 4. –

Getränke

Bier

Falken Prinz	30 cl	Fr.	4.20
Falken Prinz alkoholfrei	30 cl	Fr.	4. –
Falken Lager	50 cl	Fr.	5.50

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	50 cl	Fr.	5.50
---	-------	-----	------

Möhl Saft vom Fass (klar, trüb und alkoholfrei)	50 cl	Fr.	5.50
--	-------	-----	------

Süssgetränke (PET)

Coca Cola und light, Shorley, Citro			
Rivella rot und blau, Apfelsaft			
Fanta und Ice Tea	50 cl	Fr.	5.50
Roter Traubensaft	20 cl	Fr.	4. –

Kaffee

Kaffee, Espresso oder Tee		Fr.	3.50
Zinne- Kaffi mit Gügs und Schümli		Fr.	6.50

Weinkarte

Weiss

Schaffhauser Riesling x Sylvaner GVS Schachenmann AG, Schaffhausen	75 cl	50 cl	Fr. 18. –
--	-------	-------	-----------

Rheinhalder Riesling x Sylvaner 2009 GVS Schachenmann AG, Schaffhausen fruchtiger, süffiger Riesling x Sylvaner von der Rheinhalde Schaffhausen			Fr. 29.50
---	--	--	-----------

Pinot Blanc 2009 Rebgut der Stadt Schaffhausen feine Spezialität von der Rheinhalde	70 cl/75 cl	50 cl	Fr. 33. –
--	-------------	-------	-----------

Munötler Pinot gris 2008 Rebgut der Stadt Schaffhausen, Reblage Munot charaktervoller, gehaltvoller Weisswein mit leichter Restsüsse			Fr. 34. –
--	--	--	-----------

Schaffhauser Rosé 2009 GVS Schachenmann AG, Schaffhausen eleganter Sommerwein aus der Region Schaffhausen			Fr. 18.50
---	--	--	-----------

Rot

Gächlinger 2008/2009 GVS Schachenmann AG, Schaffhausen			Fr. 19.50
--	--	--	-----------

Rheinhalder 2008 Rebgut der Stadt Schaffhausen angenehmer, leichter Rotwein aus sonniger Lage am Rhein			Fr. 31.–
--	--	--	----------

Munötler 2007 Rebgut der Stadt Schaffhausen, Reblage Munot kräftiger Rotwein mit charaktervollem Bukett			Fr. 33. –
--	--	--	-----------

Osterfinger Blauburgunder 2008, Auslese Rebgut P. und R. Richli, Hirschen, Osterfingen fruchtiger Blauburgunder aus dem Klettgau			Fr. 34. –
---	--	--	-----------

Gächlinger Goldsiegel 2008 GVS Schachenmann AG, Schaffhausen gehaltvoller Rotwein (Spätlese) aus besten Lagen im Klettgau			Fr. 38. –
---	--	--	-----------

Inkl. 7.6 % Mehrwertsteuer