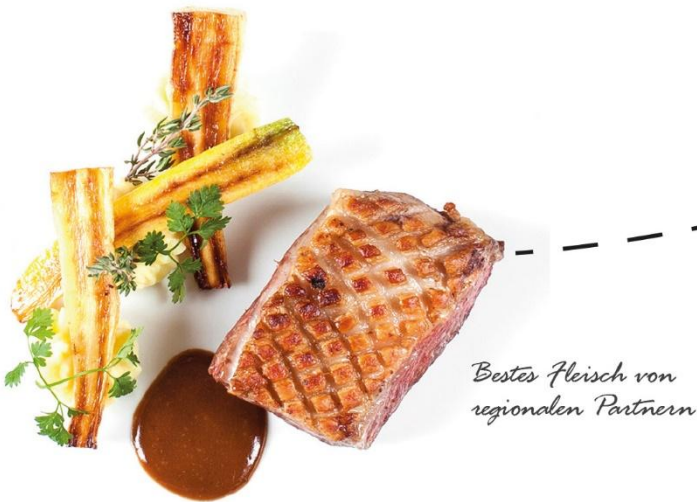


PREISLISTE  
2026/27



# BANKETT



Menüvorschläge für festliche Anlässe  
in unseren Räumlichkeiten



# Herzlich willkommen im Honauer Echaztal am Fuße des Biosphärengebiets „Schwäbische Alb“

## ***Es sind die besonderen Momente im Leben, die gefeiert werden sollten!***

Ob Geburtstag, Hochzeit, Taufe oder Firmenfeier jeglicher Art, bei uns im Forellenhof erwartet Sie ein erfahrenes Team. Gerne unterstützen wir Sie bei der kompletten Organisation, Dekoration, Gestaltung des Rahmenprogramms, ausgewählten Speisen und um die Unterbringung Ihrer Gäste.

In unserer Bankettmappe finden Sie alle Informationen für Ihre geplante Veranstaltung, vom Empfang bis zum Flying Buffet, Menüs, einzelne Gerichte, Räume und vieles mehr...

Viel Erfolg beim planen wünscht Ihnen

***Ihre Gastgeberfamilien Gumpfer und Stoll  
& das Forellenhof Rössle Team***

Getreu unserer Philosophie

„Kompromisslose Natürlichkeit – handgemacht | unverfälscht | ehrlich“

kochen wir alle unsere Speisen selbst und verwenden dabei keinerlei Pulver, Convenience, Geschmacksverstärker oder andere Fertigmischungen. Wir wissen zu 100% was in unseren Produkten steckt. Unsere Lebensmittel stammen aus der Region, zum größten Teil von Erzeugern direkt von der schwäbischen Alb. **Genießen Sie ein Stück schwäbische Heimat.**

Gerne sind wir Ihnen bei Fragen und Wünschen behilflich.

Ihr Bankettteam vom Forellenhof Rössle

Anfragen unter: [info@forellenhof-roessle.de](mailto:info@forellenhof-roessle.de)

Tel: 07129 92970

## ***Ihre Ansprechpartner***

Christine Gumpfer (Leitung Restaurant)

Karin Stoll (Geschäftsführung)

# Für eine erfolgreiche Veranstaltung

## Wissenswertes von A bis Z

### Absprache / Menübesprechung

Sehr gerne stehen wir Ihnen bei Ihrer Veranstaltung zur Seite. Bei einem gemeinsamen Beratungstermin lassen wir unseren Ideen freien Lauf und können alle Details ausführlich besprechen und festlegen. Die Detailabsprache sollte spätestens 4 bis 6 Wochen vor der Veranstaltung stattfinden.

### Aperitif und Empfang

Der ideale Auftakt für eine wunderschöne Feier. Starten Sie gemütlich in Ihren Anlass, ob bei einem lockeren Empfang im Garten oder in Ihrem Veranstaltungsraum. Nachfolgend finden Sie verschiedene Angebote zur Gestaltung – ganz individuell.

### Blumen und Dekoration

Gerne dürfen Sie Ihre Dekoration und Blumen selbst mitbringen. Alternativ stellen wir Ihnen gerne Blumen, Kerzen und hauseigene Dekorationen zur Verfügung.

- Standardgedeck bei a la carte Banketts kostenlos  
Blumen vom Forellenhof und Zellstoffservietten
- Standardgedeck bei Bankett mit Menü kostenlos  
Blumen vom Forellenhof, Windlichter mit Kerzen und Stoffservietten

### Dauer Ihrer Veranstaltung

Aufgrund gesetzlicher Vorschriften dürfen unsere Mitarbeiter maximal 10 Stunden pro Tag arbeiten. Um unseren Personaleinsatz für Ihre Veranstaltung zu planen, möchten wir Sie bitten, uns das geplante Ende Ihrer Veranstaltung im Vorfeld mitzuteilen.

Ihr Raum kann bis 23.00 Uhr genutzt werden. Optional bis 1.00 Uhr mit entsprechender Voranmeldung

### Gästeanzahl / Berechnungsgrundlage

Sämtliche Speisen werden eigens für Ihre Veranstaltung zubereitet. Bitte teilen Sie uns die finale Personenanzahl **drei Tage vor Ihrer Veranstaltung** mit. Diese Zahl ist Berechnungsgrundlage für die Küchenleistung.

### Kaffee & Kuchen

Gerne erhalten Sie aus unserer Küche hausgemachte Kuchen und Torten, die speziell für Ihre Veranstaltung hergestellt werden (Anzahl abhängig von der Größe der Veranstaltung).

- Kuchengedeck 9,50 € pro Person inkl. Filterkaffee
- Kuchengedeck ohne Kaffee 6,50 € pro Person

### Info für Selbst mitgebrachte Kuchen:

Kuchenabgabe am Wochenende bis 10.00 Uhr unter der Woche nach Absprache.

Maximal 1 Kuchen/Torte pro ca.8 Personen.

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir aus hygienischen Sicherheitsgründen gezwungen sind, bei selbst mitgebrachten Speisen eine Rückstellprobe zu entnehmen. Wir übernehmen keine Garantie für gesundheitliche Schäden, die auf selbst mitgebrachten Speisen zurückzuführen sind. Wir übernehmen keine Haftung für Bruch oder Verlust von mitgebrachten Tortenplatten.

### Korkgeld

Sie dürfen Ihren eigenen Sekt und Wein mitbringen.

Das Korkgeld hierfür beträgt 10,00 € bei 1ltr. Flaschen und 13,50 € bei 0,75ltr. Flaschen.

### Menükarten

Menükarten sind eine Inklusiv-Leistung unseres Hauses, welche wir gerne nach Ihren Wünschen für Sie vorbereiten. Alternativ haben Sie die Möglichkeit, Ihre eigenen gestalteten Menükarten mitzubringen.

## Menü

Nachfolgend haben wir für Sie einige Menüs zusammengestellt, um Ihnen die Wahl ein wenig zu erleichtern. Sämtliche Menü- und Buffetvorschläge lassen sich nach Ihren Wünschen verändern.

Gerne stehen wir Ihnen mit unserer professionellen Beratung zur Seite. Wir berücksichtigen dabei Ihr Budget, die Personenzahl, die Jahreszeit und die Veranstaltungsart. Sollten Sie Ihr Lieblingsgericht nicht in unseren Vorschlägen finden, bereitet unser Küchenteam jede Speise handgemacht und 100% ohne Zusatzstoffe für Sie individuell zu.

Info zum Menüauswahl:

Bei servierten Menüs ist 1 gemeinsamer Hauptgang im Menüpreis kalkuliert (+ Vegetarisch/Vegane Alternative) Bei zusätzlichem Menühauptgang benötigen wir die Anzahl der jeweiligen Hauptgänge 1 Woche vor Feierbeginn.

Hierfür berechnen wir einen Zusatzaufwand von 5,00€ pro Person.

## Musik

Musikdarbietungen können wir bis 23.00 Uhr in unserem Hause gestatten. Musik bis zu 2 - Mann möglich, sonst auf Anfrage. Die dafür anfallenden GEMA-Gebühren werden an Sie weiterberechnet.

## Mitternachtsbuffet

Der späte Hunger, man denkt immer den gibt es nicht, doch er kommt immer wieder. Nachfolgend haben wir verschiedene Vorschläge zusammengestellt.

## Öffnungszeiten

<u>Montag bis Samstag</u>	7.00- 23.00 Uhr	<u>Sonntag + Feiertag</u>	7.00 – 21.45 Uhr
Warme Küche	11.30 – 21.15 Uhr	Warme Küche	11.30 – 19.30 Uhr

## Preisangaben

Alle Preise sind Bruttopreise (inkl. der gesetzlichen MwSt.).

## Raum

Unser Haus bietet 8 verschiedene Räumlichkeiten passend für jeden Anlass von 8 – 130 Personen. Gerne zeigen wir Ihnen beim Absprachetermin die einzelnen Räume.

- Feste Raumzusagen mit alleiniger Raumnutzung können nur in Verbindung mit einem einheitlichen Menü oder Buffet vorgenommen werden.
- Bei einer exklusiven Raumbuchen legen wir folgenden Mindestumsatz zu Grund:

Echazstüble (max 25 Personen), Honauerstüble (max 23 Personen)	700,00 €
Albrechtstube (max 15 Personen)	525,00 €
Waldblick (max 30 Personen)	875,00 €
Fischerstube, Saal 1 oder Saal 2 (jeweils max 40 Personen)	1400,00 €
Saal 1 und Saal 2 gemeinsam (max 95 Personen)	2450,00 €

Bei nicht erreichen des Mindestumsatzes wird der Differenzbetrag aufgebucht.
- Unsere Räume können wie folgt gebucht werden:

Reines Mittagessen	bis maximal 15.00 Uhr
Mittagessen mit Kaffee & Kuchen	bis maximal 17.00 Uhr
Reines Abendessen	bis maximal 23.00 Uhr

## Tische & Stühle

In allen unseren Räumen sind viereckige Tische Standard.

In unserem Festsaal haben Sie zusätzlich folgende Möglichkeiten gegen Gebühr:

- Runde Tische (Durchmesser 1,5 m) für bis zu 9 Personen 15,00 € pro Tisch
- Weiße Hussen passend zu unserer Bestuhlung 7,00 € pro Husse
- Weiße Stoffservietten 4,00 € pro Serviette

## Zahlungsziel

Unsere Rechnungen sind innerhalb 8 Tagen nach Erhalt ohne Abzug zahlbar.

Bitte haben Sie Verständnis, wenn wir bei Tagungen und Banketts keine Kreditkarten akzeptieren. Gerne senden wir Ihnen die Rechnung nach Ihrer Veranstaltung zu und Sie können diese ohne Abzug bequem auf eines unserer Konten überweisen.

## Zuschlag für Nacharbeit ab 23 Uhr

Pro Mitarbeiter und pro angefangene Stunde berechnen wir Ihnen 50,00 €. Bei Veranstaltungen bis zu 30 Personen ca. 1 Mitarbeiter. Bei Veranstaltungen über 30 Personen ca. 2 – 3 Mitarbeiter. Sperrstundenverkürzungen gehen zulasten des Veranstalters.

# Aperitif & Bargetränke

## Zum Empfang

**Hausmarke Sekt von der Schlosskellerei Affaltrach**

19,5 € / 0,7 Ltr. Flasche

**Fruchtzusätze zum Sekt**

Orangensaft

6,7 € / 1 Ltr.

Holunderblüten Sirup

6,5 € / 0,25 Ltr.

Aperol

6,5 € / 0,25 Ltr.

**Alkoholfreier Prosecco von der Manufaktur Geiger**

30 € / 0,7 Ltr. Flasche

**Alkoholfreies Sommerschorle im Spender**

Mineralwasser, Limette, Holunder, Minze

16 € / ltr.

**Aperol Spitz** 7,8 €

**Lillet Wild Berry** 7,8 €

**Hugo** 7,8 €

## Aperitifpauschale

**Hausmarke Sekt von der Schlosskellerei Affaltrach**

Fruchtzusätze zum Sekt | Orangensaft | Holunderblüten Sirup | Aperol

**Alkoholfreies Sommerschorle**

**Mineralwasser | Bitterlemon | Holundersirup | Minze | Limette | Eiswürfel**

Preis pro Person: 9 €

# Fingerfood zum Empfang

## Snackpauschale zum Empfang

Preis pro Person: 9 €

wir rechnen mit ca. 2,5 Teile pro Person

### **Hausgemachtes Gebäck**

Käsestangen

Schinken – Blätterteigröllchen

Scherrkuchen

Quiche Lorraine

Blätterteiggebäck

### **Herzhaftes**

Backpflaumen im Speckmantel

Crissini mit Albschinken

Kleine Laugenbrezel

Räucherlachsforelle im Kräuterflädle

Tomaten – Mozzarellaspieß

# Fingerfood

## **Hausgemachtes Gebäck**

Käsestangen	3 €
Schinken – Blätterteigröllchen	2 €
Scherrkuchen	2,5 €
Mini Quiche Lorraine	3 €

## **Herzhaftes**

Backpflaumen im Speckmantel	2 €
Crissini mit Albschinken	3 €
Kleine Laugenbrezel	2 €
Räucherlachsforelle im Kräuterflädle	3 €
Tomaten – Mozzarellaspieß	3 €

*Mindestbestellmenge pro Sorte 15 Stück*

## **Belegte Riesenbrezeln**

Honauer Räucherlachsforelle	Preis pro Riesenbrezel 55 € (ca. 25 – 28 Stücke)
Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettich	
Luftgetrocknetem Albschinken	
Münzdorfer Albkäse	
Gekochter Bauernschinken	

# Kleine Snacks

## **Fleisch**

Kleine Fleischküchle auf schwäbischem Kartoffelsalat	Stück	3,5 €
Maultaschensalat mit Kirschtomaten, Rucola & geriebenem Albkäse	Stück	4 €
Luftgetrockneter Albschinken auf Alblinsensalat	Stück	3,5 €
Roastbeef Scheiben vom Albrind auf eingelegtem Grillgemüse mit Kapern	Stück	4,5 €
Spicy Rindfleischsalat mit Mango, Chili, Koriander und Kirschtomate	Stück	4 €
Gebratenes Münsinger Lammfilet auf Couscous Salat	Stück	5,5 €
Hausgebeizter Rehschinken auf Alblinsensalat	Stück	4,5 €
Kleine Putenburger Putenschnitzel im Mini Laugenweckle mit Salat und Gurke	Stück	4 €

## **Fisch**

Tatar von der Räucherlachsforelle auf Rösti & Meerrettichschmand	Stück	5 €
Gebratene Riesengarnele auf Mango – Kirschtomatenchutney	Stück	6 €
Räucherlachssandwich mit Meerrettich & Avocado	Stück	3,5 €
Gebratenes Saiblingsfilet auf Rote – Beetegemüse	Stück	4,5 €
Gebackenes Lachsforellenfilet im Knuspermantel mit Frischkäse	Stück	4 €

## **Vegi**

Kirschtomate und Albzarella mit altem Balsamico & Rucola	Stück	3,5 €
Zucchini – Ziegenfrischkäseröllchen auf Tomatenkompott	Stück	4 €
Spicy Gemüsesalat mit Paprika, Zucchini, Tomate, Papaya und Cashewnüssen	Stück	3,5 €

*Mindestbestellmenge pro Sorte 20 Stück*

Viele dieser Kleinigkeiten lassen sich zusammen mit einem kleinen Salatbukett  
auch als Vorspeise servieren

# Menüvorschläge für ein serviertes Menü



## Das Beste kommt aus der Region

### Regional kompakt

Luftgetrockneter Gächinger Albschinken auf Ablinsensalat  
mit Blattsalaten der Saison  
- 11,5 € -

---

Gebratenes Lachsforellenfilet mit Mandelbutter  
auf glasiertem Gemüse mit Honauer Rahmkartoffeln  
- 25 € -

---

Variation vom Bremelauer Joghurt  
Himbeer – Joghurteis & Limetten – Joghurtterrine  
- 9 € -

Menüpreis pro Person 45,5 €

### Regional exklusiv

Variation von der Honauer Räucherforelle  
mit Blattsalaten der Saison  
- 14,5 € -

---

Schaumsuppe von heimischer Brunnenkresse  
mit Frischkäsemaultäschle  
- 8 € -

---

Roastbeef vom heimischen Alb-Rind  
mit mediterranem Gemüse und gebackenen Kräuterkräpfen  
- 30 € -

---

Das Beste von Alb  
Hausgemachtes Apfelcrumble | Creme vom Bremlauer Joghurt | Lautertaler Vanilleeis  
- 10 € -

Menüpreis pro Person 62,5 €

## Schwäbischer Klassiker

Gemischter Salatteller der Saison  
- 8 € -

---

Schwäbische Kräuterflädlesuppe  
- 6,5 € -

---

Gebratene Lendchen vom heimischen Landschwein  
mit Rahmsoße, frischen Albchampignons und hausgemachten Spätzle  
- 24,5 € -

---

Lautertaler Vanilleeis mit heißen Himbeeren  
- 8 € -

Menüpreis pro Person      47,00 €

## Schwäbisch gut

Wacholdergeräuchertes Forellenfilet  
mit schwäbischem Kartoffelsalat, Ablinsensalat und Sahnemeerrettich  
- 9,5 € -

---

60 Stunden bei 60 °C geschmorter Braten vom heimischen Albbüffel  
mit Schmorsoße, Wurzelgemüse und hausgemachten Spätzle  
- 24,5 € -

---

Kleines Dreierlei  
Mini Creme Brûlée | Schokoladenmousse | eingemachte Himbeeren  
- 8,5 € -

Menüpreis pro Person      42,50 €

## Kleines Familienfest

Salatbowl  
Ablinsensalat | Rote Beete | Blattsalaten der Saison | Croutons  
- 8,5 € -

---

Festtagsuppe  
Rinderkraftbrühe | Klößchen | Flädle | Gemüsestreifen  
- 7,5 € -

---

Zarter Kalbsrahmbraten mit Ehestetter Champignons  
Gemüse der Saison | hausgemachte Kräuterkrapfen  
- 23,5 € -

---

Orangen - Grießflammeri mit eingemachten Beeren  
- 7,5 € -

Menüpreis pro Person      47 €

## Der Jahreszeit entsprechend

### Frühlingszeit

Bunter Spargelsalat mit Kirschtomaten, Rucola und altem Balsamicoessig  
- 13,5 € -

---

Schaumsuppe von der Brunnenkresse mit Bremelauer Frischkäsemaultäschle  
- 8 € -

---

Auf der Haut gebratenes Forellenfilet mit Kräuterbutter  
glasiertem Frühlingsgemüse und Honauer Rahmkartoffeln  
- 26,5 € -

---

Gratiniertes Erdbeer – Rhabarberkompott mit Vanilleeis  
- 9 € -

---

Menüpreis pro Person 57 €

### Sommerzeit

Röllchen von Zucchini und Ensmader Ziegenfrischkäse mit Strauchtomaten & Rucola  
- 13 € -

---

Erfrischende Gazpacho  
- 8 € -

---

Rücken vom Alb-Rind am Stück gebraten mit Kräuterjus  
mit Ratatouille und hausgemachten Gnocchi  
- 30 € -

---

Mango –Passionsfruchttarte mit frischen Beeren und Lautertaler Cremeeis  
- 10,5 € -

---

Menüpreis pro Person 61,5 €

### Herbst / Winterzeit

Herbstsalatbowl  
Rote Beete | Alblinsen | Ziegenfrischkäse | Heimischer Feldsalat  
- 12,5 € -

---

Schaumsuppe vom Hokkaidokürbis mit steirischem Kernöl  
- 8,5 € -

---

Ofenfrischer Rehbraten aus der Keule  
mit Apfelrotkohl, Preiselbeeren und hausgemachten Spätzle  
- 27,5 € -

---

Tannenhonigparfait mit eingemachten Zwetschgen und Schokobrownie  
- 9,5 € -

---

Menüpreis pro Person 58 €

## Hochzeitsmenü serviert

### **Vorspeisenvariation mit Allerlei von der Alb**

Röllchen vom Ensmader Ziegenfrischkäse mit Zucchini auf getrockneten Tomaten  
Rose von der Honauer Räucherlachsforelle auf Gemüse - Alblinsensalat  
Luftgetrockneter Albschinken mit Crissini, Babyleefsalate in Hausdressing  
- 14 € -

Zur Vorspeise werden kleine Brötchen und Baguette in kleinen Holztablets  
zusammen mit Bremelauer Kräuterfrischkäse und gesalzener Butter am Tisch eingestellt  
- 3 € -

---

### **Schaumsuppe von Karotte & Ingwer**

mit gebackener Frühlingsrolle  
- 8,5 € -

---

### **Am Stück gebratener Rücken vom Rind**

mit kräftiger Rotweinsoße, glasiertem Sommergemüse  
und hausgemachten Kräutergnocchi & Spätzle  
- 30 € -

---

### **Dessertvariation**

Hausgemachtes Schokoladenmousse | Erdbeer – Rhabarbercrumble  
Vanille Cremé Brûlée | Mango – Passionsfruchtsorbet  
Frische Beeren  
- 12 € -

Menüpreis pro Person

67,5 €

ohne Suppe

59 €

## Veganes Alternativmenü

### **Gegrillte Zucchinirollchen mit Tomatenchutney**

Rote Beete | heimsicher Blattsalat der Saison  
- 12,5 € -



### **Schaumsuppe von Karotte & Ingwer**

mit gebackenem Frühlingsröllchen  
- 8,5 € -



### **Hausgemachte Alblinsenbratlingen mit mediterranem Grillgemüse**

Tomatensoße & frischen Sprossen  
- 22 € -



### **Vegane Mandel - Schokoladentarte mit frischer Mango**

und Lautertaler Sorbet  
- 10 € -

Menüpreis pro Person

53 €

# Einzelne Speisen in der Übersicht



## Vorspeisen

### **Vorspeisengerichte**

Variation von der Honauer Räucherforelle mit passenden Soßen, kleinem Salatbukett

Rose von der Honauer Räucherlachsforelle auf Avocadocreme mit Kirschtomaten & Babyleafsalaten

Sommersalatbowl Knackige Blattsalate mit Hausdressing | Alblinsen | Cous Cous | gebratenes Forellenfilet

Wintersalatbowl Heimischer Feldsalat mit Hausdressing | Alblinsen | Rote Beete | Speck | Croutons

Saftige Ochsenherzentomaten und Büffelmozzarella mit Rucola, Pinienkernen & Frühlingslauch

Carpaccio vom Albrinderfilet mit 13Jahren altem Balsamico, Pinienkernen und gehobeltem Lautertaler Käs

Cantaloupe Melone mit luftgetrocknetem Albschinken

Hausgebeizter Rehschinken mit heimischen Wildkräutersalaten und Cumberlandsoße

Kräuter Cordon Bleu von der Rehkeule mit heimischen Wildkräutersalaten

## Suppen

### **Klassiker [ganzjährig]**

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle

Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen

Schwäbische Festtagssuppe

mit verschiedenen Klößchen

Schaumsuppe von Ehestetter Champignons

Honauer Fischersuppe

mit würzigem Fischfond und Forellenstreifen

### **Frühling**

Tomatencremesuppe mit Basilikum

Spargelcremesuppe

Sauerampferschaumsuppe

### **Herbst**

Cremsuppe vom Hokkaidokürbis mit Kernöl

Ochsenchwanzessenz mit Sherry

Kraftbrühe vom heimischen Wild mit Pistazienklößchen

### **Vegan**

Schaumsuppe von Karotte & Ingwer

Tomatensuppe mit Kokos & Curry

Schaumsuppe vom Hokkaidokürbis

### **Sommer**

Schaumsuppe von der Brunnenkresse

Klare Tomatenessenz

Gazpacho

### **Winter**

Kartoffel – Lauchcremesuppe mit Croutons

Petersilienwurzelcremesuppe

Exotische Tomatensuppe

# Hauptgänge

## **Vegetarisch | Vegan**

Hausgemachte gebackene Kartoffeltäschle gefüllt mit Ehestetter Champignons auf Rahmkraut  
Hausgemachte Kräutergnocchi mit Tomatensoße und Mozzarella  
Mediterraner Nudelteller mit Grillgemüse und Bremelauer Frischkäse  
Zucchinirollchen gefüllt mit Ensmader Ziegenfrischkäse auf Gemüseperlgrauen  
Hausgemachte Semmelknödel mit feinem Pilzragout  
Orientalisches Auberginengemüse mit würzigem Bulgur  
Würziger Paprika – Cous Cous mit gebackenem Feta und geschmolzenen Kirschtomaten  
Gefüllte Spinat-Ricottaravioli mit Salbeibutter und Bergkäse  
Würziges Ratatouillegemüse mit gebratener Polentaschnitte  
Alblinsenbratlingen mit mediterranem Gemüse & frischen Sprossen  
Gelbes Blumenkohlcurry mit Kokos & Ingwer | frischen Zuckerschoten & heimischen Sprossen  
Würziges Pfannengemüse mit hausgemachter Teriyakisoße und Mie Nudeln

## **Frischer Fisch aus Honau**

Die Honauer Forelle klassisch im Ganzen  
Lachsforellenfilet gebraten mit Mandelbutter  
Lachsforellenfilet im Kräutermantel pochiert  
Lachsforellenfilet in Olivenöl pochiert  
Röllchen vom Lachsforellenfilet  
rustikal gefüllt mit süßem Senf, Speck & Pfeffer  
Lachsforellenfilet unter der Meerrettichkruste  
Saiblingsfilet auf der Haut gebraten  
Saiblingsfilet unter der Kartoffelkruste  
Roulade von Forelle & Saibling im Wirsingmantel

## **Soßen zum Fisch**

Hausgemachte Remouladensoße  
Weißweinssoße  
Zitronen-Buttersoße  
Safransoße

## **Fleischgerichte**

### **Schwein**

Paniertes Schnitzel  
Medaillons im Speckmantel  
Filet im Wirsingmantel  
Kräuter Cordon Bleu mit Münzdorfer Vesperkäse  
Saftiger Krustenbraten  
Geschmorte Bäckle

### **Rind/ Büffel / Kalb**

Saftiges Roastbeef am Stück oder als Steak  
Rinderfilet am Stück oder als Steak  
60 Std. 60°C geschmorte Rinderschulter  
Saftige hausgemachte Rindsroulade  
Gesottener Rindertafelspitz  
Sauerbraten vom Albrind  
Sanft geschmortes Braten vom Albbüffel  
Kalbsrücken & Filet am Stück oder als Steak  
Rosa gebratener Kalbstafelspitz  
Sous Vide gegarte Kalbshüfte  
Kalbsrahmbraten



### **Lamm vom Münsinger Schäfer Stotz**

Rosa gebratene Lammkeule  
Rosa gebratener Rücken vom Weidelamm  
Mild geschmortes Häxle  
Sanft geschmorte Schulter

### **Geflügel**

Saftige Brust vom Albhähnchen  
Gefüllte Albhähnchenbrust gefüllt  
Albhähnchenbrust unter Kräutersenfkruste

### **Wild aus heimischen Wäldern**

Rehrücken am Stück rosa gebraten  
Rehbraten aus der Keule am Stück rosa gebraten  
Geschmorter Rehbraten aus der Schulter  
Ragout von Reh und Wildschwein

### **Soßen zum Fleisch**

Bratenjus  
Rosmarinjus  
Rahmsoße  
Preiselbeerjus

## Beilagen

### **Gemüsebeilagen**

Glasiertes Gemüse der Saison  
(Karotte, Kohlrabi, Steckrüben, Staudensellerie, Petersilienwurzel Blumenkohl, Romanesco uvm.)

Geschmortes Gemüse	(Karotten, Sellerie, Perlzwiebeln, Tomate)
Gegrilltes Sommergemüse	(Zucchini, Paprika, Champignons, Tomaten, Knoblauch)
Feines Ratatouille	(Zucchini, Paprika, Aubergine, Zwiebel, Tomate, Knoblauch)
Frischer Spargel	von April bis Juni
Pfifferlings – Tomatengemüse	von Juni – September
Klassisches Wintergemüse Blaukraut, Wirsing, Rosenkohl	von Oktober bis März

### **Sättigungsbeilagen**

#### **Kartoffeln**

Honauer Rahmkartoffeln  
Kartoffelgratin  
Gebratene Kartoffeltaler  
Gebackene Kartoffel – Kräuterkrapfen  
Rosmarin Kartoffeln  
Petersilien Kartoffeln  
Kartoffel – Schnittlauchpüree

#### **Teigware & Brotwaren**

Hausgemachte Spätzle  
Hausgemachte Schupfnudeln  
Hausgemachte Semmelknödel  
Hausgemachte Serviettenknödel  
Feine Bandnudeln  
Hausgemachte Gnocchi

### **Reis & Getreide**

Kräuterrisotto | Mandelreis | Perlgraupenrisotto| Polenta Schmitte

Unsere Kartoffeln, seit Jahrzehnten mit Sorgfalt ausgewählt und mit viel Liebe verarbeitet.



# Desserts

## ***Unser Eis stammt aus dem Lautertal, mit Milch aus der Region***

Eissorten:

Vanille, Schokolade, Walnuss, Erdbeere, Mandel, Joghurt -Himbeer, Joghurt - Holunder

## ***Hausgemachte Eisparfaits***

zum Beispiel:

Vanille, Zimt, Quitte – Walnuss, Birne – Williams, Mango – Passionsfrucht ...

## ***Hausgemachtes Sorbet***

Sorten:

Holunder, Grüner Apfel, Weißer Pfirsich, Erdbeere & Ingwer, Ananas und Vanille, Himbeere, Rhabarber, Zitrone & Minze, Safran & Limette, Mango

## ***Kleinigkeiten auf Platten oder in Schälchen***

### ***Cremig:***

Schokoladenmousse mit eingemachten Sauerkirschen

Mini Crème Brûlée frisch vor Ort flambiert

Zitrus Panna Cotta mit Himbeersoße

Orangen – Grießflammeri

Crème vom Bremelauer Joghurt mit Limette

Marmoriertes Schokoladenmousse

### ***Gebacken:***

Himbeer – Passionsfruchttarte

Lauwarmer Schokoladen – Rotweinkuchen

Birnen – Vanilletarte

Hausgemachter Baumkuchen

Gebackene Apfelküchle in Zimt und Zucker

Schokoladenbrownie

### ***Fruchtig:***

Früchte der Saison, mariniert am Spieß

Frischer Obstsalat oder Fruchtplatte

Marinierte Erdbeeren mit Minze

Eingemachte Beeren

Heiße Himbeeren

Heiße Zimt – Zwetschgen

Verschiedene Macarons

Hausgemachte Kuchen & Torten  
auf Anfrage



# Kuchen und Torten

von unserer Konditormeisterin Katrin

## Kuchen

- Apfel (Beschwipster Apfel | Wiener Apfel | Rahm Apfel)
- Kirschkuchen (Grieß Kirsch | Rahm Kirsch)
- Fruchtkuchen mit Biskuit (Himbeere | Erdbeere | Wilder Obstkuchen)
- Käsekuchen (mit Rosinen | Mandarine | Birne | Kirsche)
- Rhabarber (Käse – Rhabarber | Rahm - Rhabarber)
- Zwetschge / Streusel
- Johannisbeere mit Baiser
- Feuerwehrtkuchen

Ganzer Kuchen 48,00 €

## Torten

- Schwarzwälder
- Schokosahne
- Käsesahne
- Erdbeersahne
- Himbeersahne
- Nussahne

Buttercremetorten (Schoko | Nuss | Erdbeer | Himbeer | Vanille)

Ganze Torte 70,00 €



## Hochzeitstorten

***ob klassisch, modern, naked oder originell  
wir entwerfen Ihre Torte ganz nach Ihrem Wunsch***

Am Nachmittag zum Kaffee & Kuchen oder  
als Highlight zur Eröffnung des Dessertbuffets,  
immer wieder etwas Besonderes

Gerne beraten wir Sie hierbei.

# Mitternachtsimbiss

Wir rechnen beim Mitternachtsimbiss mit etwa der Hälfte der ursprünglichen Personenanzahl

**Käsebrett mit Auswahl verschiedener Käsesorten**

von Altschulzenhof aus Münzdorf, mit Weintrauben und Brotauswahl

8,5 € p.P.

**Herzhaftes Vesperbrett mit gerauchter Wurst und Schinken**

vom Metzger Failenschmid mit Brotauswahl

8,5 € p.P.

**Herzhafter Wurstsalat mit Brotauswahl**

8 € p.P.

**Herzhafte Gulaschsuppe**

mit Rindfleisch, Paprika und Bauernbrot

9 € p.P.

**Kartoffelsuppe mit Saitenwürstle**

7,50€ p.P.

**Kleine Putenburger**

Kleine Putenschnitzel im Mini Laugenweckle mit Gurke, Salat & Ketchup

6 € p.P.

**Currywurst mit Baguette**

6 € p.P.

**Vegane Wraps mit Guacamole, Salat und Tomate**

7 € p.P.

# Buffetvorschläge

Ab 30 Personen

## Menü „Die Alb in Bestform“

### **Suppe serviert**

Festtagssuppe mit Kraftbrühe vom Alb-Rind  
mit Klößchen, Eierstich und Kräuterflädle

---

### **Vorspeisenvariation serviert**

Luftgetrockneter Gächinger Albschinken mit saftiger Melone  
Honauer Räucherlachsforelle im Kräuterflädlemantel auf Alblinsensalat  
Hausgebeizter Schinken vom Albreh mit Johannisbeersoße  
Mozzarella mit saftiger Fleischtomate  
Röllchen von Zucchini und Ensmader Ziegenfrischkäse auf Tomatenchutney  
Auswahl an Blatt- und Rohkostsalaten  
Partybrötchen & Brotauswahl

---

### **Hauptgangbuffet**

Am Stück gebratenes Roastbeef vom Alb-Rind  
rosa gebraten mit glasiertem Gemüse der Saison und hausgemachten Kräuterkrapfen

Gebratenes Lachsforellenfilet im Kräuter-Knuspermantel mit Frischkäsedip  
mit glasiertem Gemüse und Honauer Rahmkartoffeln

Hausgemachte, gebackene Kartoffeltäschle  
mit Ehestetter Champignons & getrockneten Tomaten gefüllt  
mit wilden Brokkoli

---

### **Dessertbuffet**

Hausgemachtes Quitten - Walnussparfait  
Mini Vanille Crème Brûlée  
Eingemachtes Apfelkompott Vanillesoße und Nussstreuseln  
Creme vom Bremelauer Joghurt mit Himbeersoße  
Weißes Schokoladenmousse mit Browniestücken

**Menüpreis 66 €**

**Menüpreis ohne Suppe 60 €**

Kinder (6-12J) halber Menüpreis

Kinder (3-5J) 7,5 €

# Menü „schwäbisch | bodenständig“

## **Suppe am Vorspeisenbuffet**

Kraftbrühe vom Alb-Rind mit Maultäschle und Flädle

## **Vorspeisenbuffet**

Geräuchertes Forellenfilet mit schwäbischem Kartoffelsalat & Meerrettichsahne  
Honauer Bratforellenfilet mit Wurzelgemüse – sauer eingelegt  
Angemachter Münzdorfer Albkäs mit Strauchtomaten und Sauce Vinaigrette  
Gerauchter Schinken vom Schwein mit Alblinsensalat  
Herzhafter Rindfleischsalat mit Essiggurken und Paprika  
Auswahl an Blatt- und Rohkostsalaten  
Partybrötchen & Brotauswahl

---

## **Hauptgangbuffet**

Hausgemachte Roulade vom Alb-Rind mit Senfsoße  
Karottengemüse und hausgemachten Spätzle

Gebratenes Lachsforellenfilet mit hausgemachter Remoulade  
und Honauer Rahmkartoffeln

Semmelknödel mit Ehestetter Champignons in Kräuterrahm

---

## **Dessertbuffet**

Rote Grütze mit Rahm  
Quarkcreme mit Limette  
Warmer Ofenschlupfer mit Vanillesoße  
Birnenparfait

**Menüpreis 54 €**

**Menüpreis ohne Suppe 49 €**

Kinder (6-12J) halber Menüpreis

Kinder (3-5J) 7,5 €

# Menü „festlich | mediterran“

## ***Suppe serviert***

Crèmesuppe von der heimischen Brunnenkresse  
mit Frischkäsemaultäschle

---

## ***Vorspeisenbuffet***

Tatar von der Honauer Räucherlachsforelle auf Rösti & Sauerrahm  
Vitello Tonnato vom rosa gegarten Kalbstafelspitz mit Kapern  
Carpaccio vom Alb-Rinderfilet mit geriebenem Münzdorfer Bergkäse & Rucola  
Gegrilltes Gemüse mit luftgetrocknetem Albschinken  
Ensmader Ziegenfrischkäse leicht karamellisiert auf Feigen  
Mozzarella mit Kirschtomaten, Basilikum und altem Balsamico  
Auswahl an Blatt- und Rohkostsalaten  
Partybrötchen & Brotauswahl

---

## ***Hauptgangbuffet***

Niedertemperatur gegarte Kalbshälfte mit Zitrone und Rosmarin  
mit Kräuterjus | Wurzelgemüse | hausgemachte Gnocchi

Steak von der Honauer Lachsforelle mit Kräuterbutter  
mit Ratatouille & Rosmarinkartoffeln

---

## ***Dessertbuffet***

Citrus Panna Cotta mit Himbeersoße  
Hausgemachtes Tiramisu  
Frische Früchte der Saison  
Lauwarme Schokoladentarte (frisch gebacken)  
Mangoparfait

***Menüpreis 71 €***

***Menüpreis ohne Suppe 64,5 €***

Kinder (6-12J) halber Menüpreis

Kinder (3-5J) 7,5 €

IMPRESSIONEN



# Allgemeine Geschäftsbedingungen

## für Veranstaltungen wie Tagungen, Bankette und Feiern

### **§ 1 GELTUNGSBEREICH**

- 1.1 Diese Geschäftsbedingungen gelten für Verträge über die mietweise Überlassung von Konferenz-, Bankett- und Veranstaltungsräumen des Hotels zur Durchführung von Veranstaltungen wie Banketten, Seminaren, Tagungen, Ausstellungen und Präsentationen etc. sowie für alle in diesem Zusammenhang für den Kunden erbrachten weiteren Leistungen und Lieferungen des Hotels.
- 1.2 Die Unter- oder Weitervermietung der überlassenen Räume, Flächen oder Vitrinen sowie die Einladung zu Vorstellungsgesprächen, Verkaufsförder- oder ähnlichen Veranstaltungen bedürfen der vorherigen Zustimmung des Hotels in Textform, wobei § 540 Abs. 1 Satz 2 BGB angewendet wird, soweit der Kunde nicht Verbraucher ist.
- 1.3 Allgemeine Geschäftsbedingungen des Kunden finden nur Anwendung, wenn dies vorher ausdrücklich vereinbart wurde.

### **§ 2 VERTRAGSABSCHLUSS; PARTNER, HAFTUNG; VERJÄHRUNG**

- 2.1 Vertragspartner sind das Hotel und der Kunde. Der Vertrag kommt durch die Annahme des Antrags des Kunden durch das Hotel zustande. Dem Hotel steht es frei, die Buchung der Veranstaltung in Textform zu bestätigen.
- 2.2 Das Hotel haftet für von ihm zu vertretende Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit. Weiterhin haftet es für sonstige Schäden, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung des Hotels beziehungsweise auf einer vorsätzlichen oder fahrlässigen Verletzung von vertragstypischen Pflichten des Hotels beruhen. Einer Pflichtverletzung des Hotels steht die eines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungsgehilfen gleich. Weitergehende Schadensersatzansprüche, soweit in Ziffer 9 nicht anderweitig geregelt, sind ausgeschlossen. Sollten Störungen oder Mängel an den Leistungen des Hotels auftreten, wird das Hotel bei Kenntnis oder auf unverzügliche Rüge des Kunden bemüht sein, für Abhilfe zu sorgen. Der Kunde ist verpflichtet, das ihm Zumutbare beizutragen, um die Störung zu beheben und einen möglichen Schaden gering zu halten. Im Übrigen ist der Kunde verpflichtet, das Hotel rechtzeitig auf die Möglichkeit der Entstehung eines außergewöhnlich hohen Schadens hinzuweisen.
- 2.3 Alle Ansprüche gegen das Hotel verjähren grundsätzlich in einem Jahr ab dem gesetzlichen Verjährungsbeginn. Dies gilt nicht bei Schadensersatzansprüchen und bei sonstigen Ansprüchen, sofern letztere auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung des Hotels beruhen.

### **§ 3 LEISTUNG; PREISE, ZAHLUNG, AUFRECHNUNG**

- 3.1 Das Hotel ist verpflichtet, die vom Kunden bestellten und vom Hotel zugesagten Leistungen zu erbringen.
- 3.2 Der Kunde ist verpflichtet, die für diese und weitere in Anspruch genommenen Leistungen vereinbarten bzw. geltenden Preise des Hotels zu zahlen. Dies gilt auch für vom Kunden direkt oder über das Hotel beauftragte Leistungen, die durch Dritte erbracht und vom Hotel verauslagt werden. Insbesondere gilt dies auch für Forderungen von Urheberrechtsverwertungsgesellschaften.
- 3.3 Die vereinbarten Preise verstehen sich einschließlich der zum Zeitpunkt des Vertragsschlusses geltenden Steuern. Bei Änderungen der gesetzlichen Umsatzsteuer oder der Neueinführung, Änderung oder Abschaffung lokaler Abgaben auf den Leistungsgegenstand nach Vertragsschluss werden die Preise entsprechend angepasst. Bei Verträgen mit Verbrauchern gilt dieses nur, wenn der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Vertragserfüllung vier Monate überschreitet.
- 3.4 Rechnungen des Hotels ohne Fälligkeitsdatum sind binnen acht Tagen ab Zugang der Rechnung ohne Abzug zahlbar. Das Hotel kann die unverzügliche Zahlung fälliger Forderungen jederzeit vom Kunden verlangen. Bei Zahlungsverzug des Kunden gelten die gesetzlichen Regelungen. Dem Hotel bleibt der Nachweis eines höheren Schadens vorbehalten.
- 3.5 Das Hotel ist berechtigt, bei Vertragsschluss vom Kunden eine angemessene Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung, zum Beispiel in Form einer Kreditkartengarantie, zu verlangen. Die Höhe der Vorauszahlung und die Zahlungstermine können im Vertrag in Textform vereinbart werden. Bei Zahlungsverzug des Kunden gelten die gesetzlichen Regelungen.
- 3.6 In begründeten Fällen, zum Beispiel Zahlungsrückstand des Kunden oder Erweiterung des Vertragsumfanges, ist das Hotel berechtigt, auch nach Vertragsschluss bis zu Beginn der Veranstaltung eine Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung im Sinne vorstehender Ziffer 3.5 oder eine Anhebung der im Vertrag vereinbarten Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung bis zur vollen vereinbarten Vergütung zu verlangen.
- 3.7 Der Kunde kann nur mit einer unstreitigen oder rechtskräftigen Forderung gegenüber einer Forderung des Hotels aufrechnen oder verrechnen.
- 3.8 Die vom Hotel angegebenen Preise sind Endpreise, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

### **§ 4 RÜCKTRITT DES KUNDEN (ABBESTELLUNG, STORNIERUNG)**

- 4.1 Ein Rücktritt des Kunden von dem mit dem Hotel geschlossenen Vertrag ist nur möglich, wenn ein Rücktrittsrecht im Vertrag ausdrücklich vereinbart wurde, ein sonstiges gesetzliches Rücktrittsrecht besteht oder wenn das Hotel der Vertragsaufhebung ausdrücklich zustimmt. Die Vereinbarung eines Rücktrittsrechtes sowie die etwaige Zustimmung zu einer Vertragsaufhebung sollen jeweils in Textform erfolgen.
- 4.2 Sofern zwischen dem Hotel und dem Kunden ein Termin zum kostenfreien Rücktritt vom Vertrag vereinbart wurde, kann der Kunde bis dahin vom Vertrag zurücktreten, ohne Zahlungs- oder Schadensersatzansprüche des Hotels auszulösen. Das Rücktrittsrecht des Kunden erlischt, wenn er nicht bis zum vereinbarten Termin sein Recht zum Rücktritt gegenüber dem Hotel ausübt.
- 4.3 Ist ein Rücktrittsrecht nicht vereinbart oder bereits erloschen, besteht auch kein gesetzliches Rücktritts- oder Kündigungsrecht und stimmt das Hotel einer Vertragsaufhebung nicht zu, behält das Hotel den Anspruch auf die vereinbarte Vergütung trotz Nichtinanspruchnahme der Leistung. Das Hotel hat die Einnahmen aus anderweitiger Vermietung der Räume sowie die ersparten Aufwendungen anzurechnen. Die jeweils ersparten Aufwendungen können dabei gemäß den Ziffern
- 4.4, 4.5 und 4.6 pauschaliert werden. Dem Kunden steht der Nachweis frei, dass der Anspruch nicht oder nicht in der geforderten Höhe entstanden ist. Dem Hotel steht der Nachweis frei, dass ein höherer Anspruch entstanden ist.
- 4.4 Tritt der Kunde erst zwischen der 12. und der 4. Woche vor dem Veranstaltungstermin zurück, ist das Hotel berechtigt, zuzüglich zum vereinbarten Mietpreis 35% des entgangenen Speisenumsatzes in Rechnung zu stellen, bei jedem späteren Rücktritt 70% des Speisenumsatzes.
- 4.5 Die Berechnung des Speisenumsatzes erfolgt nach der Formel: Vereinbarter Menüpreis x Teilnehmerzahl. War für das Menü noch kein Preis vereinbart, wird das preiswerteste 3-Gang-Menü des jeweils gültigen Veranstaltungsangebotes zugrunde gelegt.
- 4.6 Wurde eine Tagungspauschale je Teilnehmer vereinbart, so ist das Hotel berechtigt, bei einem Rücktritt zwischen der 12. und der 4. Woche vor dem Veranstaltungstermin 60%, bei einem späteren Rücktritt 85% der Tagungspauschale x vereinbarter Teilnehmerzahl in Rechnung zu stellen.

### **§ 5 RÜCKTRITT DES HOTELS**

- 5.1 Sofern vereinbart wurde, dass der Kunde innerhalb einer bestimmten Frist kostenfrei vom Vertrag zurücktreten kann, ist das Hotel in diesem Zeitraum seinerseits berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten, wenn Anfragen anderer Kunden nach den vertraglich gebuchten Veranstaltungsräumen vorliegen und der Kunde auf Rückfrage des Hotels mit angemessener Fristsetzung auf sein Recht zum Rücktritt nicht verzichtet.

- 5.2 Wird eine gemäß Ziffer 3.5 und/oder Ziffer 3.6 vereinbarte oder verlangte Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung auch nach Verstreichen einer vom Hotel gesetzten angemessenen Nachfrist nicht geleistet, so ist das Hotel ebenfalls vom Rücktritt vom Vertrag berechtigt.
- 5.3 Ferner ist das Hotel berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag außerordentlich zurückzutreten, insbesondere falls
- Höhere Gewalt oder andere vom Hotel nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrages unmöglich machen;
  - Veranstaltungen oder Räume schuldhaft unter irreführender oder falscher Angabe oder Verschweigen wesentlicher Tatsachen gebucht werden; wesentlich kann dabei die Identität des Kunden, die Zahlungsfähigkeit oder der Aufenthalts zweck sein;
  - das Hotel begründeten Anlass zu der Annahme hat, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder das Ansehen des Hotels in der Öffentlichkeit gefährden kann, ohne dass dies dem Herrschafts- bzw. Organisationsbereich des Hotels zuzurechnen ist;
  - der Zweck bzw. der Anlass der Veranstaltung gesetzeswidrig ist;
  - ein Verstoß gegen Ziffer 1.2 vorliegt.
- 5.4 Der berechtigte Rücktritt des Hotels begründet keinen Anspruch des Kunden auf Schadensersatz.

## **§ 6 ÄNDERUNG DER TEILNEHMERZAHL UND DER VERANSTALTUNGSZEIT**

- 6.1 Eine Erhöhung der Teilnehmerzahl um mehr als 5% muss dem Hotel spätestens fünf Werktage vor Veranstaltungsbeginn mitgeteilt werden; sie bedarf der Zustimmung des Hotels, die in Textform erfolgen soll. Der Abrechnung wird die tatsächliche Teilnehmerzahl zugrunde gelegt, mindestens aber 95% der vereinbarten höheren Teilnehmerzahl. Ist die tatsächliche Teilnehmerzahl niedriger, hat der Kunde das Recht, den vereinbarten Preis um die von ihm nachzuweisenden, aufgrund der geringeren Teilnehmerzahl zusätzlich ersparten Aufwendungen zu mindern.
- 6.2 Eine Reduzierung der Teilnehmerzahl um mehr als 5% soll dem Hotel frühzeitig, spätestens bis fünf Werktage vor Veranstaltungsbeginn, mitgeteilt werden. Der Abrechnung wird die tatsächliche Teilnehmerzahl zugrunde gelegt, mindestens jedoch 95% der letztlich vereinbarten Teilnehmerzahl. Ziffer 6.1 Satz 3 gilt entsprechend.
- 6.3 Bei Reduzierung der Teilnehmerzahl um mehr als 10% ist das Hotel berechtigt, die bestätigten Räume, unter Berücksichtigung der gegebenenfalls abweichenden Raummiete, zu tauschen, es sei denn, dass dies dem Kunden unzumutbar ist.
- 6.4 Verschieben sich die vereinbarten Anfangs- oder Schlusszeiten der Veranstaltung und stimmt das Hotel diesen Abweichungen zu, so kann das Hotel die zusätzliche Leistungsbereitschaft angemessen in Rechnung stellen, es sei denn, das Hotel trifft ein Verschulden.

## **§ 7 MITBRINGEN VON SPEISEN UND GETRÄNKEN**

- 7.1 Der Kunde darf Speisen und Getränke zu Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. Ausnahmen bedürfen einer Vereinbarung mit dem Hotel. In diesen Fällen wird ein Beitrag zur Deckung der Gemeinkosten berechnet.
- 7.2 Gedeckpreis für Kuchengedeck am Nachmittag 9,50€ pro Person inkl. Kaffee
- 7.3 Bei eigenen Weinen oder Sekt wird ein Korkgeld in Rechnung gestellt
- |                             |                 |
|-----------------------------|-----------------|
| 1 ltr.- Flaschen            | pro Fl./€ 10,00 |
| 0,7 ltr.-Flaschen oder Sekt | pro Fl./€ 13,50 |
- 7.4 Aus hygienischen Sicherheitsgründen ist das Hotel gezwungen, bei Veranstaltungen, bei denen Gäste eigene Kuchen oder andere Speisen mitbringen, eine Warenprobe von den mitgebrachten Speisen zurückzustellen (Rückstellprobe).

## **§ 8 TECHNISCHE EINRICHTUNGEN UND ANSCHLÜSSE**

- 8.1 Soweit das Hotel für den Kunden auf dessen Veranlassung technische und sonstige Einrichtungen von Dritten beschafft, handelt es im Namen, in Vollmacht und auf Rechnung des Kunden. Der Kunde haftet für die pflegliche Behandlung und die ordnungsgemäße Rückgabe. Er stellt das Hotel von allen Ansprüchen Dritter aus der Überlassung dieser Einrichtungen frei.
- 8.2 Die Verwendung von eigenen elektrischen Anlagen des Kunden unter Nutzung des Stromnetzes des Hotels bedarf dessen Zustimmung. Durch die Verwendung dieser Geräte auftretende Störungen oder Beschädigungen an den technischen Anlagen des Hotels gehen zu Lasten des Kunden, soweit das Hotel diese nicht zu vertreten hat. Die durch die Verwendung entstehenden Stromkosten darf das Hotel pauschal erfassen und berechnen.
- 8.3 Der Kunde ist mit Zustimmung des Hotels berechtigt, eigene Telefon-, Telefax- und Datenübertragungseinrichtungen zu benutzen. Dafür kann das Hotel eine Anschlussgebühr verlangen.
- 8.4 Bleiben durch den Anschluss eigener Anlagen des Kunden geeignete Anlagen des Hotels ungenutzt, kann eine Ausfallvergütung berechnet werden.
- 8.5 Störungen an vom Hotel zur Verfügung gestellten technischen oder sonstigen Einrichtungen werden nach Möglichkeit umgehend beseitigt. Zahlungen können nicht zurückbehalten oder gemindert werden, soweit das Hotel diese Störungen nicht zu vertreten hat.

## **§ 9 BERECHNUNGSGRUNDLAGE**

Für die Berechnung der Küchenleistung (Anzahl der Menüs oder am Büffet teilnehmenden Personen) legt das Hotel, die drei Tage vor der Veranstaltung genannte teilnehmende Personenzahl zugrunde.

## **§ 10 NACHTZUSCHLÄGE**

Das Hotel stellt dem Kunden ab 23 Uhr Nachtzuschläge für seine Mitarbeiter in Rechnung. Pro Mitarbeiter pro angefangene Stunde 50,00€. Bei Veranstaltungen bis zu 30 Personen ca. 1 Mitarbeiter. Bei Veranstaltungen über 30 Personen ca. 2 – 3 Mitarbeiter Sperrstundenverkürzungen gehen zu Lasten des Veranstalters.

## **§ 11 VERANSTALTUNGSDAUER**

Aufgrund gesetzlicher Vorschriften dürfen die Mitarbeiter des Hotels maximal 10 Stunden pro Tag arbeiten. Um dem Personaleinsatz für die Veranstaltung des Kunden entsprechend zu planen, ist der Kunde verpflichtet, das geplante Ende der Veranstaltung im Vorfeld dem Hotel mitzuteilen.

## **§ 12 MUSIK**

Musikdarbietungen sind im Hotel nur bis 23.00 Uhr in unserem Hause gestattet. Bandgröße bis zu 2 - Mann möglich, sonst auf Anfrage. Die dafür anfallenden GEMA-Gebühren werden dem Kunden in Rechnung gestellt.

## **§ 13 DRUCKFEHLER UND ÄNDERUNGEN IN DEN MENÜVORSCHLÄGEN**

Druckfehler in den Menüvorschlägen haben keine Gültigkeit.

Die Menüvorschläge haben ihre Preisbindung nur so lange, bis zum Erscheinen einer neuen Auflage.



## **Preislist 2026 / 2027**

Stand 24.01.2026

Mit dem Erscheinen dieser Preisliste verlieren alle anderen Bestimmungen und Konditionen ihre Gültigkeit. Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen



Forellenhof Rössle  
Hotel & Restaurant  
Familien Gumpfer & Stoll

Heerstraße 20  
72805 Lichtenstein  
Schwäbische Alb

Tel: 07129 9297 0  
[forellenhof-roessle.de](http://forellenhof-roessle.de)