



PREISLISTE

2026/27



Tobelmühle

DIE GRILL- & EVENTLOCATION

FORELLENHOF RÖSSLE

Feiern & Grillevents direkt an der Honauer Echazquelle
Info | Grillmenü | Getränke

Grillevents an unserer Eventlocation

"Die Tobelmühle" direkt an der Echazquelle

Genießen Sie die herrliche Natur im Echaztal in Verbindung mit leckeren Grillgerichten in einzigartiger Lage. In den Sommermonaten bieten wir Ihnen in unserer Grilllocation verschiedene Veranstaltungen an.

Feiern in einzigartiger Lage

GEBURTSTAGSFEIER

FAMILIENFEIER

FIRMENFEST

TAGUNGSEVENT

Genießen Sie den Sommerabend direkt am rauschenden Bach. Unser Zelt mit festem Parkettboden ist beheizt und bietet auch an kalten Abenden genügend Wärme. Die alte Scheune bietet genügend Platz für Ihr Buffet, unter dem großen Vordach stehen unsere Grills und die Verbindung zwischen Zelt und Scheune ist überdacht, sodass Ihre Feier bei jeder Wetterlage stattfinden kann.

Wir grillen direkt, indirekt, Kurz- oder Langzeit, alles mit den besten Zutaten aus der Region. An unserem Grillplatz stehen Ihnen verschiedene Grills und eine Feuerstelle zur Verfügung. Die Getränke stehen gekühlt im Bach...

Unsere Eventlocation bietet:

Platz für bis zu 90 Personen im Zelt

Freifläche auf der Wiese ums Zelt

Alte Mühlenscheune mit Toiletten

Eine einzigartige Lage

Ansprechpartner für die Events an unserer Tobelmühle

Anfragen unter: catering@forellenhof-roessle.de Tel: 07129 92970

Roland Stoll (Grillprofi und Logistik)

r.stoll@forellenhof-roessle.de

Tel: 07129 9297 96

Larissa Maier (Eventmanagerin)

l.maier@forellenhof-roessle.de

Tel: 07129 9297 93

Grillmenüs

Alles frisch vor Ort zubereitet



Grillbuffet Kompakt

Vom Grill

Albputenbrust in Kräutermarinade & Saftige Rinderhüftsteaks
Lachsforellenfilet auf der Haut gegrillt mit Kräutern & Zitrone
Verschiedene Grillwürstle vom Metzger Failenschmid

Reichhaltiges Salatbuffet als Beilage zum Grillgut

Saftige Tomaten mit Mozzarellascheiben | Schwäbischer Kartoffelsalat
Mediterraner Nudelsalat | Rote Beete Salat mit Meerrettich
Bauernsalat mit Paprika, Feta, Gurke und Oliven
Angemachter Gurken- und Karottensalat | Knackige Blattsalate mit Hausdressing
Hausgemachte Pizzabrötchen vom Grill

Beilagen

Gegrillte Rosmarinkartoffeln, Gefüllte Champignons aus Ehestetten,
Gegrilltes Sommergemüse

Ofenfeta mit geschmolzenen Kirschtomaten
oder gegrillte Kartoffeltäschle mit Tomaten & Champignon gefüllt (vegan)

Hausgemachte BBQsoße, Kräuterquark, hausgemachte Kräuterbutter, Ketchup

Dessert

Mini Creme Brûlée
Schokoladenmousse mit Sauerkirschen im Gläschen
Kokos – Passionsfrucht Creme Brûlée (vegan)

Menüpreis 44,5 €

Kinder (6-12J) halber Menüpreis

Kinder (3-5J) 7,5 €



Grillbuffet BBQ

Vorspeisenbuffet

Honauer Räucherfischvariation aus der Echaz
mit Räucherlachsforelle, Forellenfilet & Forellenterrine
Vitello Tonnato vom Kalbstafelspitz mit Kapern & Rucola
Luftgetrockneter Gächinger Schinken mit Melone

Reichhaltiges Salatbuffet als Beilage zum Grillgut

Schwäbischer Kartoffelsalat von unserer Seniorchefin
Mozzarellascheiben mit Strauchtomaten und altem Balsamico
Bauernsalat mit Paprika, Feta, Gurken und Oliven
Mediterraner Nudelsalat mit Basilikum & Pinienkernen
Knackige Blattsalate mit Hausdressing
Hausgemachte Pizzabrötchen vom Grill

Vom Grill

Auf der Haut gegrilltes Saiblingsfilet aus Honau mit Kräutern mariniert
Albhähnchenbrust in Kräutermarinade
Saftiges Entrecote vom Albrind vor Ort tranchiert
Gegrillte Maultaschen im Baconmantel
Verschiedene Grillwürstle vom Metzger Failenschmid

Beilagen

Gegrilltes Sommergemüse, gefüllte Albchampignons, Wilder Brokkoli
Kartoffel – Gemüserösti | Geschmorte Grillkartofflen
Ofenfeta mit geschmolzenen Kirschtomaten
Hausgemachte BBQsoße, Kräuterquark, Paprika – Mangosalsa
hausgemachte Kräuterbutter Ketchup

Dessert

Früchte Bowls
Hausgemachtes Vanilleparfait
Zitronen – Cheesecake Quarkcreme mit Beeren
Mini Crème Brûlée

Menüpreis 65 €

Menüpreis ohne Vorspeisenbuffet 57 €

Kinder (6-12J) halber Menüpreis

Kinder (3-5J) 7,5 €

Grillmenü Crossover

Starter vom Grill

Mini Pulled Chicken Burger

Hausgemachter Kartoffelbun | Pulled Chicken aus dem Smoker | Paprikasalsa | BBQ-Soße

Vorspeise serviert

Marinierte Scheiben vom Kalbstafelspitz mit Chimichurri
Rucola | geschmolzenen Kirschtomaten | Parmesan

Hauptgang vom Grill

Auf der Haut gegrilltes Saiblingsfilet
Gegrillte Riesengarnelen

Matambre – Gefüllte Roulade vom Rinderflank
Pollo Fino von der Ohnastetter Maispoularde

Anti Pasti vom rustikal gegrillten Gemüse
Baconroll (Tortilla, Pesto, Tomaten, Mozzarella) | Rosmarin Kartoffeln
Hausgemachte Pizzabrötchen vom Grill

Dessert

Lauwarmer Schokoladenkuchen vom Grill
Gegrillte Ananas
Vanilleeis aus dem Lautertal

Menüpreis 57 €

Menüpreis ohne Starter 51 €

Kinder (6-12J) halber Menüpreis

Kinder (3-5J) 7,5 €

Grillkomponenten als Ergänzung

Gemüse

Wilder Brokkoli

Spicy – Wurzelgemüsesalat

Gegrillter Maiskolben

Fisch

Lachsforellenfilet leicht gebeizt vom Räucherbrett

Gegrillte Garnelen

Aus der Haut gegrilltes Saiblingsfilet

Roulade von der Lachsforelle im Speckmantel

Fleisch

Keule vom heimischen Alb-Reh

Gegrillter Rehrücken auf der Salzkachel

Gegrillte Albhähnchenbrust gefüllt mit Pesto Rosso

Keule vom Münsinger Alb-Lamm

Gegrillte Rindfleischspieße

Gegrillte Bauchspeckfleischfakeln

Soßen & Dips

Chimichurri – Argentische Kräutersoße

Currysoße

Café de Paris Butter

Bacon Jam

Kuchen und Torten

von unserer Konditormeisterin Katrin

Kuchen

- Apfel
- Kirschkuchen
- Fruchtkuchen mit Biskuit
- Käsekuchen
- Rhabarber
- Zwetschge / Streusel
- Johannisbeere mit Baiser
- Feuerwehrcuchen

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.



Aperitif & Bargetränke

Zum Empfang

Hausmarke Sekt von der Schlosskellerei Affaltrach

17 € / 0,7 Ltr. Flasche

Fruchtzusätze zum Sekt

Orangensaft

6 € / 1 Ltr.

Holunderblüten Sirup

6 € / 0,25 Ltr.

Aperol

6 € / 0,25 Ltr.

Alkoholfreier Prosecco von der Manufaktur Geiger

24,00 € / 0,7 Ltr. Flasche

Alkoholfreies Sommerschorle im Spender

Mineralwasser, Limette, Holunder, Minze

14,00 € / ltr.

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: 8 €

wir rechnen mit ca. 2,5 Teile pro Person

Hausgemachtes Gebäck

Scherrkuchen mit Tomate und Olive

Scherrkuchen mit Speck & Zwiebel

Mini Quiche Lorraine

Herzhaftes

Backpflaumen im Speckmantel

Crissini mit Albschinken

Kleine Laugenbrezel

Räucherlachsforelle im Kräuterflädle

Tomaten – Mozzarellaspieß

Getränkeangebot

Die Getränke stehen in den beiden Kühlschränken zur Selbstbedienung bereit.

Alkoholfreie Getränke

EiszeitQuell Mineralwasser, perlend & still	2,8 € / 0,5 Ltr.
Albschorle - Naturtrübes Apfelschorle	3,3 € / 0,33 Ltr. Flasche
Albschorle - Apfel - Johannisbeere	3,3 € / 0,33 Ltr. Flasche
Zwiefalter Spezi	3,3 € / 0,33 Ltr. Flasche
Coca-Cola	3,3 € / 0,33 Ltr. Flasche
Fanta	3,3 € / 0,33 Ltr. Flasche

Biere

Zwiefalter Engele - Naturtrüb	3,9 € / 0,33 Ltr. Flasche
Zweifalter Engele – hopfig	3,9 € / 0,33 Ltr. Flasche
Zwiefalter Engele – Blond	3,9 € / 0,33 Ltr. Flasche
Zwiefalter Engele - Alkoholfrei	3,9 € / 0,33 Ltr. Flasche
Zwiefalter Naturradler	3,9 € / 0,33 Ltr. Flasche
Hefe Weizen	3,9 € / 0,33 Ltr. Flasche

Qualitätsweine aus Baden – Württemberg in der 1ltr Flasche

Weiß

Weißburgunder, Weingut Peter Briem <i>Qualitätswein trocken</i>	19 € / 1,0 Ltr. Flasche
--	-------------------------

Rosé

Spätburgunder-Weißherbst, Ihringer Vulkanfels <i>Qualitätswein, kernig, feinherb, mild</i>	19 € / 1,0 Ltr. Flasche
---	-------------------------

Rot

Trollinger- Lemberger Haberschlechter <i>Heuchelberg, Qualitätswein</i>	21 € / 1,0 Ltr. Flasche
--	-------------------------

Kaffee

Kaffee / Espresso	2,9 € / Tasse
-------------------	---------------

Digestif

Honauer Forellenwasser (William Christ)	2,9 € / 2cl
Hausgemachter Rosmarinobstler	2,9 € / 2cl

Die Getränke auf diese Liste sind an unserer Grilllocation vorrätig, sollten Sie andere Getränke wünschen, ist dies kein Problem, sprechen Sie uns einfach an.

Miete | Personalbetreuung

Am Veranstaltungstag

- Miete Eventlocation
- Teller, Besteck, Servietten
- Gläser (Wasser, Wein, Bier)
Vorbereitung der Location für Ihre Veranstaltung und Abräumen / Reinigung nach der Feier
- Betreuung durch das Personal während der Feier (Servicekräfte & Köche je nach Gästezahl)

Leistungen für 6 Stunden:	bis 30 Person	450€
	bis 50 Personen	680 €
	darüber	850 €

jede weitere Stunde 90 €

Optional

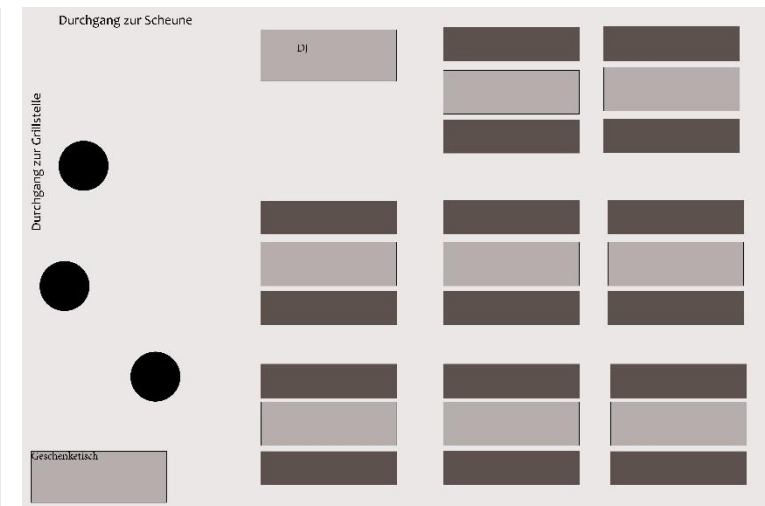
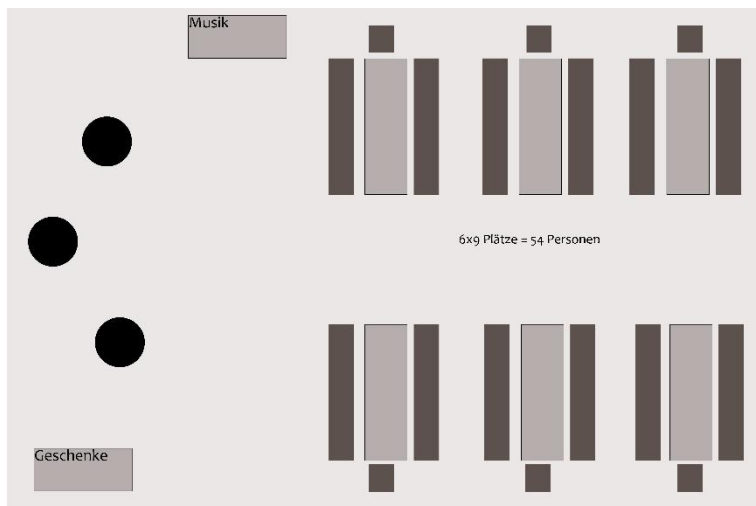
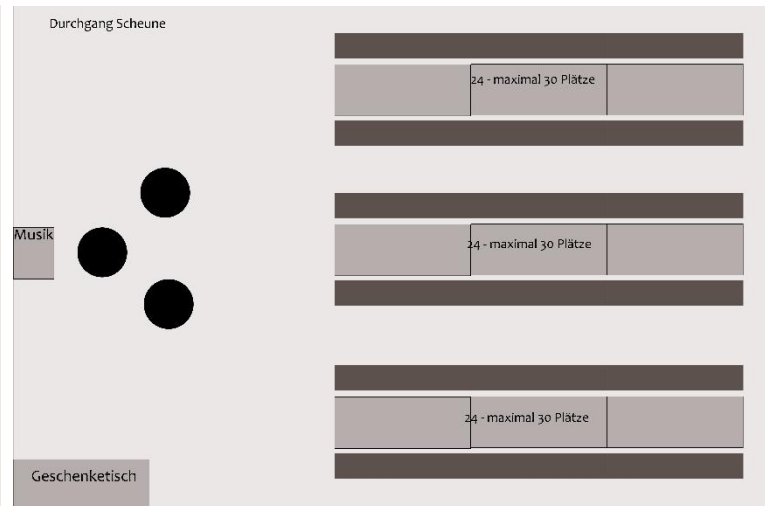
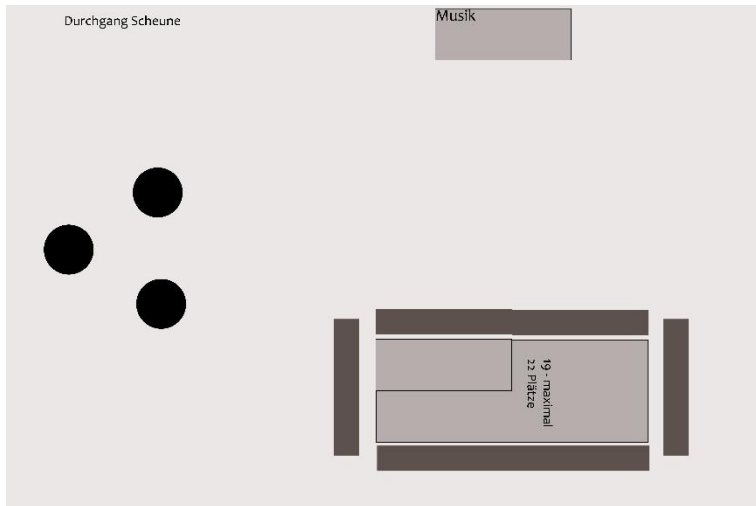
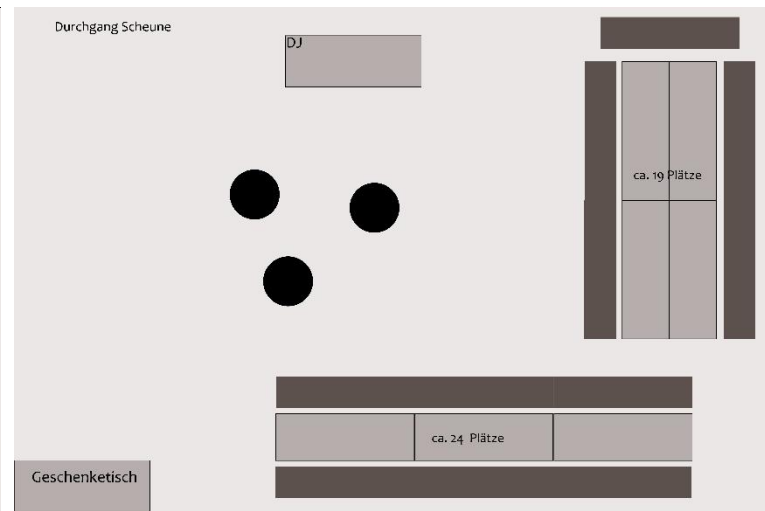
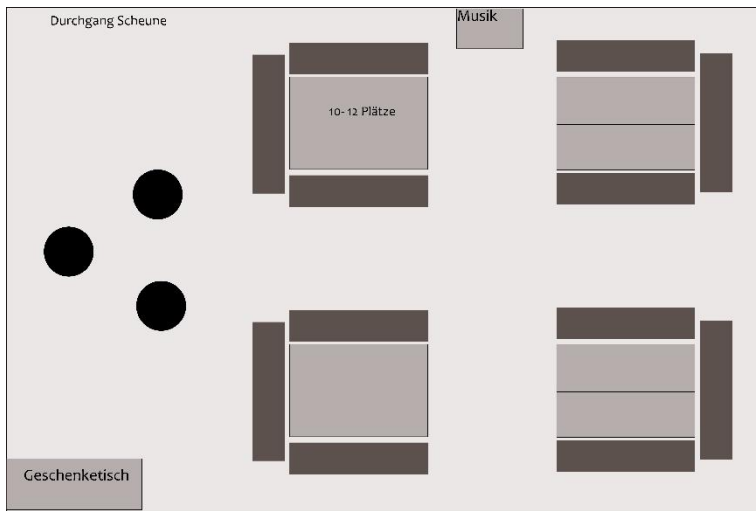
Am Vortag zur Vorbereitung der Location (nach Verfügbarkeit)
17.00 Uhr bis ca. 21.00 Uhr 400 €

Sehr gerne bieten wir Ihnen die Möglichkeit, die Location bereits am Vorabend zu mieten, um Ihnen die Vorbereitungen / Dekoration etc zu erleichtern (Sollte die Location an diesem Termin am Vormittag / Nachmittag nicht gebucht sein, kann gerne eine frühere Uhrzeit vereinbart werden.)

Am Tag nach der Veranstaltung muss die Location bis 10.30 Uhr geräumt sein



Bestuhlungsmöglichkeiten



Location Aufbau und Standards

Bestuhlung

Unsere Eventlocation ist mit Biertischen und Bierbänken (mit Rückenlehne) bestuhlt. Die Sitzfläche der Bierbänke sind mit braunem Polster belegt.

Tischdecken

Die Tische sind standardmäßig mit Tischdecken in Landhausoptik eingedeckt.

Alternativ: weiße Tischdecken 10 € pro Biertisch.

Eindecken

Jeder Platz wird mit Besteck, Zellstoffserviette, Wein- und Wasserglas eingedeckt. Die Tischdeko sind Kräutertöpfe und Teelichter. Sollten Sie eine andere Tischdekoration wünschen richten wir uns nach Ihnen.

Alternativ: Stoffservietten weiß 4€ pro Person
Leinenservietten Beige 4 € pro Stück
Menükarten „Forellenhof“ 2 € pro Stück

Vorbereitung & Verlassen der Location

Die Vorbereitungen oder das Dekorieren für Ihre Event ist am Veranstaltungstag generell nur nach Terminabsprache möglich.

Am Tag nach der Veranstaltung muss die Location bis 10.30 Uhr geräumt sein

Speisen und Getränke

Das Mitbringen von Speisen und Getränken ist nicht gestattet.

Sollten Sie dies wünschen behalten wir uns vor eine Gebühr / Korkgeld zu berechnen.

Veranstaltungsdauer

Sie können an unserer Grilllocation bis 24 Uhr Feiern, sollten Sie länger bleiben wollen, bedarf es der Absprache im Vorfeld.

Musik

Bitte denken Sie daran, dass wir uns mitten in der Natur befinden.

Aus diesem Grund begrenzen wir die Musik in der Lautstärke, sowie die Dauer.

Eine Musikanlage ist vor Ort vorhanden*.

Sie müssen lediglich einen Tonträger mitbringen. Mietpreis: 50,00€

Nach 23.30 Uhr ist das Abspielen von Musik lediglich in Zimmerlautstärke ohne Bass erlaubt.

Das Verwenden von Fremd-Musikanlagen /

DJ-Equipment im Bereich Audio ist nicht gestattet.

*DAVE 8 Roadie

2.1 PA-Komplettsystem, 1 aktiver Subwoofer und 2 passive Satelliten Lautsprecher
Anschlüsse für: Mikrophon, MP3 Player, Laptop, PC, Mixer uvm



Technische Details:

350 Watt RMS 1400 Watt Peak | 3 Line-Eingänge 6,3 mm Klinke, Cinch, XLR

1 Mic-Eingang 6,3 mm Klinke, XLR | 1 MP3-Eingang 3,5 mm Klinke | 1 Hi-Z-Eingang 6,3 mm Klinke

Parken & Parkplätze

Bitte beachten Sie, dass das Parken direkt an der Tobelmühle nicht möglich ist.

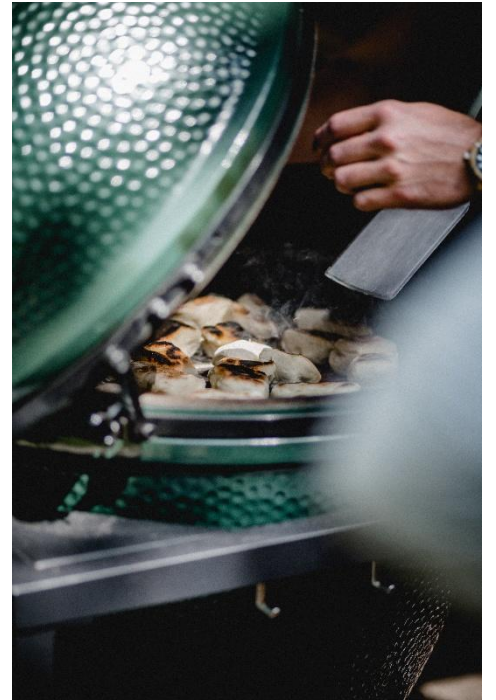
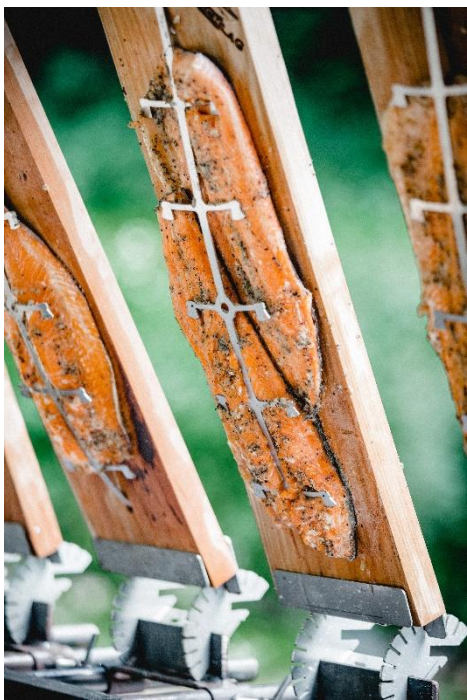
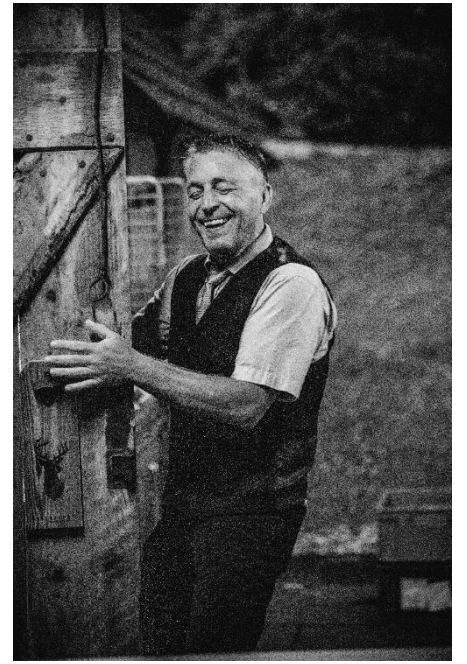
Lediglich das Be- und Entladen, sowie das Aussteigenlassen von gehbehinderten Personen ist an unserer Tobelmühle gestattet.

Parkmöglichkeiten:

- Sporthalle / Sportplatz Honau, Forellenhofweg 11 (ca. 200 Meter Fußweg)
- Wanderparkplatz in der 1. Kehr der Honauer Steige (ca. 200 Meter Fußweg)
- Parkplatz Forellenhof Rössle (500 Meter Fußweg)

Impressionen





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. Im Anschluss erhalten Sie von uns unser 1. Angebot.

Dauer Ihrer Veranstaltung/ Mitarbeiter

Für den Erfolg Ihrer Feier, stellen wir gerne unsere fachkräftigen Rössle Mitarbeiter zur Verfügung. Unsere Mitarbeiter arbeiten maximal 10 Stunden pro Tag. Um unseren Personaleinsatz für Ihre Veranstaltung zu planen, möchten wir Sie bitten, uns den Personalbedarf (Dauer) Ihrer Veranstaltung im Vorfeld mitzuteilen.

Eigene Speisen

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir aus hygienischen Sicherheitsgründen gezwungen sind, bei selbst mitgebrachten Speisen und Kuchen eine Rückstellprobe zu entnehmen. Wir übernehmen keine Haftung für gesundheitliche Schäden, die auf solche Speisen zurückzuführen sind.

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.

Getränkeangebot

Auf dem Albgut müssen die Getränke vom Caterer bezogen werden. Gerne beliefern wir Sie auch mit den passenden Getränken zu Ihrer Feier. Ob Weine, Bier, Sekt, Bargetränke oder alkoholfreie Softgetränke, gerne unterbreiten wir Ihnen ein individuelles Angebot. Für größere Feiern arbeiten wir mit unserem Getränkelieferant zusammen und können Ihnen auch entsprechende Kühlanhänger und Zapftechnik zur Verfügung stellen.

Menü

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.

Preisangaben

Alle Preise in diesen Menüvorschlägen sind Bruttopreise (inkl. der gesetzlichen MwSt.) Wir behalten uns vor Preisanpassungen vorzunehmen – hierüber werden Sie rechtzeitig von uns in Kenntnis gesetzt.

Probeessen

Sie können bei einem Probeessen in unserem Haus, Ihr zuvor ausgemachtes Menü bei uns Testen und sich von der Qualität unserer Speisen und Lebensmittel überzeugen. Hierfür bereitet unsere Küche ihr Menü komplett und speziell für Sie zu. Probeessen für Hochzeiten finden in der Regel in den Monaten November, Januar, Februar & März vor der Hochzeitssaison statt, sind aber alternativ auch zu anderen Zeitpunkten möglich.

Für das Probeessen veranschlagen wir den Menüpreis aus dem Angebot pro Person.

Weinprobe

Gerne kann eine Weinprobe mit dem Probeessen verbunden werden.

Zahlungsziel

Unsere Rechnungen sind innerhalb 10 Tagen nach Erhalt ohne Abzug zahlbar.

Gerne senden wir Ihnen die Rechnung nach Ihrer Veranstaltung zu und Sie können diese ohne Abzug bequem auf eines unserer Konten überweisen.

Je nach Art und Größe der Veranstaltung behalten wir uns vor, eine Anzahlung von 50 % des geschätzten Verzehrumsatzes 14 Tage vor dem Veranstaltungstermin zu berechnen.



Preisliste 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 Gumpner & Stoll

Heerstraße 20
72805 Lichtenstein
Schwäbische Alb

Tel: 07129 9297 0
forellenhof-roessle.de