

# Hotel und Gutsgaststätte Rappenhof Menüvorschläge



2015

Geschäftsleitung

Elisabeth Wurster und  
Sascha Schmidt

Restaurantleitung

Christina Zeliaskou

Küchenchef

Thomas Handfest

Rezeptionsleitung

Sebastian Rose

Rappenhof GmbH & Co. KG

Rappenhofweg 1 74189 Weinsberg

Tel.: 07134/5190 Fax: 07134/51955

E-Mail: [rezeption@rappenhof.de](mailto:rezeption@rappenhof.de)

Web : [www.rappenhof.de](http://www.rappenhof.de)

Beim Erscheinen neuer Menüvorschläge  
verlieren diese ihre Gültigkeit.




*Sehr verehrter Gast!*

Unsere Menüvorschläge geben Ihnen einen Überblick über unser reichhaltiges Speisenangebot.  
Um einen reibungslosen Ablauf bei Ihrer Veranstaltung zu gewährleisten,  
bitten wir Sie, **ein gemeinsames Menü** auszusuchen.

Selbstverständlich berücksichtigen wir bei der Zusammenstellung Ihre persönlichen Wünsche.  
Sie möchten gerne nach der Karte essen?

Wir halten für Sie eine auf die Saison abgestimmte Karte bereit.

Wir sind  DE – ÖKO 006 zertifiziert.

Gerne stehen wir Ihnen zur persönlichen Beratung zur Verfügung.

**Bitte vereinbaren Sie hierfür einen Termin.**

Ihr Gastgebersteam vom Rappenhof nimmt sich gerne Zeit.

### Wichtig zu wissen

1. Für Ihre Veranstaltung benötigen wir die verbindliche Personenzahl bis spätestens drei Tage vorher. Die uns genannte Teilnehmerzahl kommt mindestens zur Berechnung.
2. Für mitgebrachte Kuchen und Torten wird ein Gedeckpreis von € 2,50 pro Person erhoben.
3. Menükarten, Dekoration sowie Blumen in verschiedenen Ausführungen können wir für Sie gestalten. Vorschläge zeigen wir Ihnen gerne bei der Besprechung.
4. Bei Veranstaltungen wird ab 01.00 Uhr ein Nachtzuschlag in Höhe von € 120 pro angefangene Stunde berechnet.
5. Musikunterhaltung sollte bis längstens 01.00 Uhr geplant werden. Verlängerungen bis 02.00 Uhr sind in Ausnahmefällen möglich.
6. Alle Preise enthalten Service und 19% Mehrwertsteuer.
7. Beachten Sie bitte die beigefügten AGBs.

*Ihr Rappenhof-Team freut sich auf Sie und wünscht Ihnen eine schöne Veranstaltung!*

## Schwäbische Menüs

I.  
Kräuterrahmsüppchen mit Croutons  
...  
Niedertemperatur gebratener Schweinerücken  
vom Schwäbisch Hällischen Landschwein  
mit einer Kruste von gestoßenem Pfeffer  
und grobem Senf an Gemüsebukett,  
Spätzle und Kartoffelkroketten  
...  
Espressinchen  
-1 Kugel Espresso Krokanteiscreme  
nett „verpackt“-  
25,70 €

2.  
Brühe vom Tafelspitz mit Gemüse  
und Fadennudeln  
...  
Gefüllte Kalbsbrust nach Omas Art  
mit Gemüsebukett,  
kleinen Weckknödeln und Spätzle  
...  
Kernercreme im Baumkuchenmantel  
28,00 €

3.  
Kräuterflädlesuppe  
mit Schnittlauch  
...  
Bio Angus Sauerbraten auf Schwäbische Art  
eingelegt und geschmort, Preiselbeeren,  
Spätzle und Semmelknödel  
dazu bunter Salatteller  
...  
Leichte Panna Cotta im Weckgläsle  
mit Beerengrütze  
28,00 €

4.  
Leichtes Rieslingsüppchen  
mit Kracherle  
...  
Kalbsnüsse aus dem Ofen,  
Bratensoße, Bio Dinkelnudeln, Kartoffelkrapsen  
und buntem Blattsalat mit Tomaten  
...  
Apfelküchle mit Vanilleeis  
30,50 €

5.  
Rinderkraftbrühe mit Maultäschle  
und Eierstich  
...  
Bunter Salatteller  
mit Baguette  
...  
Saftiger Kalbsrahmbraten vom Bug,  
Champignons, Gemüsebukett,  
Spätzle und Kroketten  
...  
Vanille- und Schokoladenparfait  
mit frischen Früchten  
35,30 €

6.  
Gemüsesüppchen der Saison  
Je nach Jahreszeit  
z.B. Spargel, Muskatkürbis, Bärlauch, Tomaten  
...  
Bunte Blattsalate mit Radieschen und Croutons  
...  
Schweinelendchen vom Hällischen  
Landschwein mit Senf  
und frischen Kräutern am Stück gebraten,  
Champignons, Kernerrahmsoße, Gemüsebukett,  
Bubespitzle und Spätzle  
...  
Zweierlei Bauernhofeis  
mit frischen Früchten  
38,50 €

## Festmenüs

7.

Bunter Salatteller Rappenhof  
mit Kracherle und Baguette

...

Knusprige Maispouardenbrust  
mit Rosmarin und Thymian gebraten,  
Brokkoliröschen,  
Kartoffel - Apfelgratin und Basmatireis

...

Frischer Obstsalat  
mit Erdbeersorbet

29,80 €

9.

Rose vom hausgebeizten Lachs  
an feinem Dill - Senfsösle und Salatbukett

...

Kraftbrühe  
mit Butterklößchen und Schnittlauch

...

Medaillons von der Schweine- und Kalbslende,  
pikante Pfeffersoße, Gemüse garnitur,  
Spätzle und kleine Kartoffelknödel mit Speck

...

Schokoladenmousse mit  
hausgemachtem Sauerrahmeis

47,50 €

8.

Festtagssuppe mit Flädle, Eierstich  
und Grießklößchen

...

Bunte Blattsalate  
mit gerösteten Sonnenblumenkernen

...

Lendchen vom Landschwein,  
am Stück mit Senf und grobem Pfeffer gebraten,  
verschiedenes Gemüse,  
Spätzle und Kartoffelgratin

...

Zweierlei Eisparfaits  
umlegt mit frischen Früchten

38,80 €

10.

Blattsalat mit gebratenem  
Lachs und Zanderfilet  
dazu Senfsösle und Baguette

...

Brunnenkressesüppchen mit Butterklößchen

...

Rosa gebratene Ochsenlende  
an pikanter Pfeffersoße, allerlei Gemüse,  
kleine Weckknödel und Kartoffelgratin

...

Gebrannte Creme  
mit Fruchtbukett und Himbeereis

49,90 €

## Festmenüs

### II.

Knackiger Blattsalat mit altem Balsamico  
und gerösteten Pinienkernen

...

Tomatenessenz mit Kräuterklößchen

...

Perlhuhnbrüstchen mit Thymian gebraten,  
an Portweinessenz, Gemüsebukett,  
Kartoffelkrusteln und Römische Nocken

...

Beerensüppchen mit Grießflammeri  
und Sekt

39,00 €

### I2.

Feines Mousse von Riesengarnelen  
an kleinem Salatbukett

...

Leichtes Karottensüppchen  
mit Kokosmilch und Lauchstreifen

...

Rosa mit Aromaten gebratene Entenbrust  
an Portweinessenz,  
Blattspinat und Kartoffelgratin

...

Walnussparfait  
mit aufgeschlagenem Weinschaum

48,20 €

### I3.

Zanderterrine im Räucherlachsmanterl  
an Honig – Senfsoße

...

Schaumsüppchen von frischen Kräutern  
aus unserem Garten

...

Kalbsrücken am Stück gebraten,  
Morchelsoße, buntes Gemüse,  
Kartoffelroulade und feine Nudeln

...

Dessertteller Rappenhof  
mit Früchten, gebrannter Creme,  
und Eisparfait

48,90 €

### I4.

Mild geräuchertes Forellenfilet  
an kleinem Salatbukett und Meerrettichsahne

...

Klare Ochsenschwanzsuppe  
mit Sherry und Chesterstange

...

Bunte Blattsalate mit Sonnenblumenkernen

...

Filet vom Weideochsen,  
rosa am Stück gebraten, an Dornfeldersohse,  
Speckbohnenbündchen und  
Herzoginkartoffeln

...

Nougatcreme  
mit Vanilleparfait

58,00 €

15.

Terrine vom Hasenfilet  
mit Waldorfsalat

...

Wildkraftbrühe mit Portwein  
und Haselnussflädle

...

Hirschrücken mit Aromaten  
im Ofen rosa gebraten,  
Preiselbeerbirne, Pilze der Saison,  
Brokkoli und Serviettenknödel

...

Milder Hohenloher Ziegenfrischkäse  
mit Quittengelee

50,50 €

16.

Bunte Blattsalate mit Kirschtomaten  
und Limonen - Joghurtdressing

...

Roulade von Lachs und Zander,  
Blattspinat und gemischter Reis

...

Rosa gebratene Kalbslendecken  
auf einem Ragout  
von frischen Kräuterseitlingen,  
Butternudelnest

...

Weißes Schokoladenmousse  
mit Johannisbeersorbet und Früchten

53,00 €

17.

Entenleberparfait  
mit Cumberlandsoße

...

Pastinakenschaumsüppchen  
mit Shrimps

...

Zitronensorbet mit Sekt

...

Rosa gebratener Lammrücken  
an Rosmarinjus,  
Schmorgemüse und Kartoffelgratin

...

Warmes Schokoladentörtchen  
mit weißem Kaffeeis

56,90 €

18.

### Vegetarisches Menü

Zucchini carpaccio  
mariniert mit Tomaten vinaigrette  
und Parmesan

...

Rahmsüppchen der Saison

...

Gemüseragout mit hausgemachten  
Grünkernküchle

...

Topfcreme  
mit Beerensoße

34,90 €

Preise inklusive Service und 19% Mehrwertsteuer

### Zum Aperitif empfehlen wir

	Euro
Blätterteigtäschchen aus dem Ofen, gefüllt mit einer Käsecreme pro Person	3,90
Olivesticks mit spanischer Paprikawurst pro Person	3,60
Lauch/Speck oder Thunfisch Quiche pro Person	3,10
Gemüsesticks mit Kräuterquark pro Person	2,80

Hier einige Vorschläge, um sich selber ein Menü zusammenzustellen.  
Bitte entscheiden Sie sich **für ein gemeinsames Menü!**

## Vorspeisen

	Euro
Bunter Salatteller Rappenhof	4,60
Feldsalat mit Speck und Croutons **	7,90
Bunte Blattsalate mit Radieschen und Sprossen	6,50
Hausgebeizter Lachs mit Honig-Senfsoße und Salatbukett	12,50
Mild geräuchertes Forellenfilet an Sahnemeerrettich	12,80
Mousse von Riesengarnelen im Räucherlachsmantel an einem Salatbukett	13,50
Coppa vom Schwäbisch Hällischen Landschwein mit Oliven und Salatbukett	12,30
Terrine vom Hasenfilet an Waldorfsalat und Preiselbeeren	13,00
Zanderterrine an Dillsoße und Salatbukett	12,50
Zucchini carpaccio mariniert mit Tomaten vinaigrette und Parmesan	9,50
Gemüseterrine an Limettensoße	8,00
Bunter Spargelsalat mit Honigschinken **	11,50
Bunter Blattsalat mit gebratenem Lachs und Zander	12,50
** je nach Saison	

## Aus dem Suppentopf

	Euro
Rinderkraftbrühe mit einer Einlage nach Wahl**	5,20
Hühnerkraftbrühe mit Einlage**	5,80
** z.B. Eierstich – Flädle – Grießklößchen – Fleischklößchen – Butterklößchen – feine Nudeln – Leberklößchen	
Festtagssuppe mit Grießklößchen, Eierstich und Kräuterflädle	5,30
Schwäbische Maultaschensuppe mit Schnittlauch	5,20
Radieschenblättersüppchen mit Sauerrahm	5,60
Klare Tomatensuppe mit Kräutereierstich	5,60
Badische Grünkernsuppe mit Gemüsewürfel	5,60
Kresseschaumsuppe mit Shrimps	6,80
Unsere besondere Empfehlung - Gemüsesüppchen der Saison -	
** z.B. Spargel, Brokkoli, Lauch, Muskatkürbis, Tomaten	nach Ihren Wünschen 5,60
Pilzrahmsuppe mit Kracherle	5,60
Rahmsüppchen von der Räucherforelle mit Kracherle	6,80
Schaumsuppe von frischen Gartenkräutern	5,60
Kartoffel-Lauchsuppe mit Knoblauchcroutons	5,60
Kernerrahmsuppe mit Brezencroutons	5,60
Schwäbische Schneckenrahmsuppe mit Knoblauchbaguette (Heimische Schnecken)	7,50
Ochsenschwanzsuppe mit Sherry und Chesterstange	7,50
Wildkraftbrühe mit Haselnussflädle	6,80
Geflügelkraftbrühe mit Tomateneierstich	5,60

## Kleine Zwischengerichte

Euro

Roulade von Lachs und Seeteufel an Safransoße und gemischtem Reis	14,50
Drei Jacobsmuscheln in Olivenöl gebraten auf pikanten Chilimudeln	13,50
Feines Kresse-Pilzrisotto mit geriebenem Käse	10,50
Lachsschaumklößchen an Blattspinat und Kartoffelchen	11,50
Zandermaultäschle mit Dillschaum	9,50
<i>oder ein Sorbet</i>	
Zitronensorbet mit Winzersekt	6,80
Beerensorbet mit Holunderbowle	6,80

## Hauptgänge

Zu den folgenden Hauptgerichten servieren wir Ihnen Gemüse und **zwei** Beilagen Ihrer Wahl

### Vom Hällischen Landschwein

Lende vom Landschwein mit Senf und frischen Kräutern am Stück gebraten	19,90
Rückensteak vom Grill mit pikanter Pfeffersoße	17,90
Schweinelendchen an Calvadosrahm, Apfelspalten	19,90
Medaillons vom Lendchen mit Champignonrahm	19,90
Schweinenacken, gefüllt mit Zwiebeln und Paprika	15,80
Jungschweinerücken mit Pfeffer und Kräutern am Stück gebraten	17,90



Schwäbisch-Hällisches  
Qualitätsschweinefleisch g.g.A.

### Geflügel

Knusprige Maispouardenbrust an Morchelsoße	18,50
Gefüllte Perlhuhnbrust an Portweinsoße	19,00
Rosa gebratene Entenbrust an Orangensoße	22,50
Knuspriger Entenbraten aus dem Ofen mit Orangensoße	19,50

### Bio-Angusrind vom Michaelsberg, Gundelsheim

Schmorbraten mit feiner Bratensoße	18,50
Klassisches Gulasch, fein geschmort	17,50
Siedfleisch mit pikanter Meerrettichsoße	17,50
Sauerbraten Schwäbische Art	18,50



### Weiderind

Rinderlende, rosa am Stück gebraten, mit buntem Pfeffer und Senf überkrustet	25,50
Verschiedene Lendchen von Rind und Hällischen Schwein	23,50
Rosa gebratenes Roastbeef mit Béarner Soße, am Tisch tranchiert	23,00



Kalb	Euro
Saftiger Kalbsrahmbraten mit Champignons	18,50
Gefüllte Kalbsbrust nach Omas Art	17,20
Kalbsrücken am Stück gebraten, Morchelrahmsoße	23,90
Kalbslende aus dem Ofen an einem Pilzragout	25,90

### Vom Schäfer Württemberger aus Ellhofen

Saftiger Lammbraten mit Thymian, Knoblauch und Rotwein geschmort, dazu Speckbohnen	21,50
Lammkeule aus dem Ofen Rosmarinjus, Ratatouille und Kartoffelgratin	22,90

### Wild und Kaninchen

Rehgulasch Jäger Art mit Preiselbeeren, Semmelknödel und Salat	19,50
Geschmorter Rehbraten Baden-Baden, Preiselbeerbirne, gebratene Pilze	23,50
Hirschrücken mit Walnusskruste, rosa gebraten	24,90

### Fisch

In Riesling gedünsteter Lachsbrücken, Safransoße, Gemüsestreifen und gemischter Reis	18,90
Zanderfilet in Butter gebraten, auf Rahmkraut angerichtet, dazu Kartoffelkrusteln	19,50
Steinbeißer mit Aromaten gebraten, Blattspinat und Kartoffelchen	22,50

**Vegetarisch** *Wir bevorzugen Bio Gemüse beim Einkauf.  
Fragen Sie nach unseren saisonalen, vegetarischen Gerichten.*

Zucchini-Schiffchen, gefüllt mit Schmorgemüse, überbacken mit Käse, dazu gemischter Reis	14,50
Hausgemachte Grünkernküchle mit einem Ragout von frischen Champignons	14,50
Gemüseauflauf an Frischkäsesoße und gebackenen Kartoffeln	12,50
Dinkelflädle, gefüllt mit einem Gemüseallerlei	13,50
Ravioli mit Spinat – Ricotta-Füllung, Kirschtomaten und geriebenem Käse	13,50
Pilzragout **in Schnittlauchrahm mit Weckknödel und Salat ** frische Pilze je nach Saison	Saisonpreis ab 14,50€

## In der Spargelzeit

### Portion weißer Stangenspargel oder Portion Grünspargel

mit holländischer Soße,  
neuen Kartoffelchen oder Kräuterflädle  
dazu empfehlen wir:  
Kleines Kalbsrückensteak in Butter gebraten  
Portion gekochter Honigschinken  
Lachsfilet mit grünem Silvaner gedünstet



Saisonpreis

10,50  
8,20  
9,50

### Dessert

Euro

Gemischtes Eis mit Sahne	4,80
Espressinchen 1 Kugel Espresso*** Krokanteiscreme	2,90
Rote Grütze mit Cremevanilleeis	6,50
Portion Cremevanilleeis mit heißen Himbeeren, Sauerkirschen oder Schokosoße	7,20
Salat von frischen Früchten mit Joghurteis	7,20
Hausgemachtes Tiramisu	7,20
Nougatparfait mit heißen Schattenmorellen	7,50
Braunes Schokoladenmousse mit Fruchtsoßenspiegel	6,90
Leichtes Quarkmousse im Weckgläsle mit Beerengrütze	4,80
Zweierlei Eisparfaits, umlegt mit frischen Früchten	7,50
Leichte Kernercreme mit Johannisbeersorbet	6,90
Eiskaffee mit Sahne	4,90
Dessertteller Rappenhof mit Schokoladenmousse, Eisparfait, gebrannter Creme und frischen Früchten	7,90
Nougatcreme mit Vanilleparfait	7,20
Haselnusshalbgefrorenes mit Eierlikörsoße	7,20
Ofenschlupfer mit Vanillesoße und Schokoladeneis	7,20
Gebrannte Creme mit Himbeersorbet	7,20
Beerenteller (nur in der Saison) mit aufgeschlagenem Weinschaum	8,50
Schokoladenauflauf mit Orangensoße und Vanilleparfait	7,50

## Als Dessert oder zu später Stunde als Mitternachtsimbiss

Hohenloher Bio Ziegenfrischkäse mit Quittengelee	6,80
Schafskäsetrüffel auf Apfelspalten	6,50
Bio-Käse vom Brett aus regionalen Käsereien (ab 10 Personen) mit Weintrauben und Oliven	8,60

pro Person

Unser regionaler Käse ist ausschließlich aus biologischer Erzeugung



DE - ÖKO 006

Gemischtes vom Brett mit Käse, Salami, Paprikawurst, Oliven, Pfefferonis, Trauben	pro Person	8,50
Gulaschsuppe aus dem Löwentopf	pro Person	6,50
Dazu servieren wir Baguette und Bauernbrot		

## *...oder als Büffet*

### Salatbüffet (ab 20 Personen)

mit frischen Salaten der Saison, zweierlei Dressings und verschiedenen Brotsorten 7,70 p. Pers.

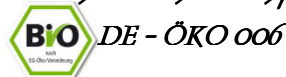
### Vorspeisenbüffet (ab 20 Personen)

Honigmelone mit Schinkenspezialitäten und Salami  
Geräucherte Regenbogenforelle und Lachs mit Sahnemeerrettich  
Garnelen mit frischen Kräutern gebraten, aromatisch gewürzt  
Schwäbischer luftgetrockneter Coppa mit Oliven  
In Butter gebratenes Perlhuhnbrüstchen auf Couscoussalat angerichtet  
Rosa gebratenes Roastbeef, pikant garniert, dazu Remouladensoße  
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum, gefüllte Peperoni und getrocknete Tomaten  
Gegrilltes Gemüse wie Zucchini, Paprika, Champignons und Auberginen  
Dazu reichen wir verschiedene Brotsorten 17,30 p. Pers.

### Dessertbüffet (ab 30 Personen)

Mit braunem Schokoladenmousse, Eisplatte, Rote Grütze, gebrannte Creme  
Eisbombe, Tiramisu und verschiedenen Überraschungen je nach Saison & Personenzahl 12,90 p. Pers.

*Wir verwenden für unsere Desserts ausschließlich Milchprodukte  
aus biologischer Erzeugung*



*Sahne aus der Sahnemaschine ist konventionelle Ware*

*Möchten Sie mit einer größeren Gruppe (ab 20 Personen)  
nach der Karte essen, dann  
können Sie sich für eine der nachfolgenden Karten entscheiden.  
Oder Sie fragen nach unserer aktuellen Speisekarte für Gruppen,  
die saisonale Angebote enthält.  
Hierzu geben Sie uns Ihre Speisenauswahl schon  
vor Ihrer Anreise bekannt.*

## Büffetvorschläge

### Vesperbüffet (ab 10 Personen)

Hausmacher Wurst und Schinkenspezialitäten  
Käse vom Brett mit Weintrauben  
Schwäbischer Quark, Wurstsalat  
Rosa gebratenes Roastbeef, kalt aufgeschnitten, mit Remouladensoße  
Dazu reichen wir Bauernbrot und Baguette

pro Person 16,50 €

### Kaltes Rappenhofbüffet (ab 30 Personen)

Geräuchertes von Forelle und Lachs  
Shrimpscocktail in feiner Cognac-Soße  
Rosa gebratenes Roastbeef, kalt aufgeschnitten  
In Butter gebratene Poulardenbrüstchen mit Früchten und Couscoussalat  
Schinkenspezialitäten mit Melone  
Garnelen mit frischen Kräutern gebraten  
Gegrilltes Gemüse, wie Champignons, Zucchini, Paprika und Auberginen  
Verschiedener Käse vom Brett mit Weintrauben  
Tomaten mit Mozzarella, gefüllte Peperoni, getrocknete Tomaten  
Dazu reichen wir Remouladensoße, Sahnemeerrettich,  
Bauernbrot, Baguette und Vollkornbrot

pro Person 32,00 €

### Schwäbisches Büffet (ab 20 Personen)

Schwarzwälder Forellenfilet mit Sahnemeerrettich  
Warmes aus dem Suppentopf  
Bibeleskäse mit Kümmel, Schnittlauch und Pellkartoffeln  
Wurstsalat mit Zwiebelringen, Maultaschen - Eisbergsalat  
Kalter Braten und Fleischküchle mit Remouladensoße  
Sauer eingelegtes Gemüse und Kartoffelsalat  
Dazu reichen wir Bauern- und Vollkornbrot

pro Person 21,50 €

## Kalt – Warmes – Büffet in 3 Gängen (ab 30 Personen)

### Vorspeise

Geräuchertes von Lachs und Forelle  
Honigmelone mit verschiedenen Schinkenspezialitäten  
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensoße  
Glacierte Entenbrüstchen auf Linsen-Lauchsalat angerichtet  
Gegrilltes Gemüse, wie Champignons, Zucchini, Paprika und Auberginen  
Tomaten mit Mozzarella, eingelegte Oliven und Pfefferschoten  
Garnelen mit frischen Kräutern gebraten

*Sie können sich zwischen folgenden Hauptgängen entscheiden:*

Rosa gebratenes Rinderfilet und Schweinerücken mit grobem Pfeffer und Senf  
50,50 € pro Person

\*\*\*\*

Kalbsaxe, kross gebraten, und rosa gebratenes Roastbeef mit einer Kräuterkruste  
47,80 € pro Person

\*\*\*\*

Gefüllte Kalbsbrust und knusprige Maispouardenbrüstchen  
45,80 € pro Person

\*\*\*\*

Kalbsrücken mit frischen Kräutern und gebratener Lachsrücken  
51,50 € pro Person

\*\*\*\*

Schweinefilet mit Aromaten aus dem Ofen und Zanderfilet vom Grill  
48,50 € pro Person

*Zu Ihrem Hauptgang servieren wir Ihnen verschiedenes Gemüse nach Saison  
und zwei Beilagen Ihrer Wahl:*

z.B. Spätzle/Kartoffelgratin/kleine Semmelknödel/gemischter Reis/  
feine Nudeln/Kartoffelknödel/Grünkern- oder Reisrisotto  
zusätzliches Salatbüffet 4,00 Euro pro Person  
zusätzlich Suppe nach Saison 4,00 Euro pro Person

### *Süßer Abschluss*

mit braunem Schokoladenmousse, Eisplatten, Roter Grütze,  
gebrannter Creme, Eisbombe, Tiramisu  
und verschiedenen Überraschungen je nach Saison und Personenzahl

*Die Preise sind inklusive Vorspeisen- und Dessertbüffet*

## *Gruppenkarte Burgblick*

<u>Vorspeisen</u>	<i>Euro</i>
Knackiger Blattsalat (in der Saison auch Feldsalat) mit Speck und Croutons	7,90
Geräuchertes Forellenfilet mit Salatbukett und Sahnemeerrettich	12,50
<u>Suppen</u>	
Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle und Schnittlauch	5,20
Gemüserahmsuppe der Saison mit Croutons	5,60
<u>Hauptgänge</u>	
Bunte Salatplatte mit Käsestreifen und Baguette	11,00
oder mit gebratenen Putenbruststreifen	13,50
Champignonragout in Kräuterrahm mit Semmelknödeln und buntem Salat	14,50
Hausgemachte Maultaschen aus der Brühe, mit Speck und Zwiebeln abgeschmälzt, dazu gemischter Salat mit Kartoffelsalat	13,50
Walliser Schnitzel, gefüllt mit Schinken und Käse, auf einer Kräuterrahmsoße angerichtet, Pommes frites und Salat	18,00
Medaillons vom Schweinelendchen mit Champignonrahmsoße, Spätzle und Salat	19,90
kleine Portion	17,90
Zwiebelrostbraten mit Spätzle und Salat	21,50
Siedfleisch mit Meerrettichsoße, dazu Bratkartoffeln und Salat	17,50
kleine Portion	15,50
Sauerbraten vom Bio Rind „Schwäbische Art“ mit Semmelknödel und Salat	18,50
kleine Portion	16,50
Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter und bunter Salatplatte	22,90
Gedünsteter Lachs Rücken mit Dillsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Salat	18,90
kleine Portion	16,90
Matjes Hausfrauenart mit Petersilienkartoffeln	13,00
<u>Desserts</u>	
Schwarzwaldbecher oder Walnussbecher	6,50
Gemischtes Eis mit Sahne	4,80
Rote Grütze mit Cremevanilleeis	6,50
Espressinchen 1 Kugel Espresso Krokanteiscreme	2,90
Eiskaffee mit Sahne	4,90

Alle Preise enthalten Service und 19% Mehrwertsteuer

## *Gruppenkarte Krüdener Stube*

<u>Suppen</u>	<i>Euro</i>
Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	5,20
Gemüserahmsuppe der Saison mit Kracherle	5,60
 <u>Hauptgerichte</u>	
Hausgemachte Grünkernküchle mit einem Ragout von frischen Champignons und Salat	14,50
Maultaschen aus der Brühe, mit Speck und Zwiebeln abgeschmälzt, dazu gemischter Salat mit Kartoffelsalat	13,50
Matjes Hausfrauenart mit Petersilienkartoffeln	13,00
Schweineschnitzel Wiener Art mit Pommes frites und Salat	15,50
kleine Portion	13,50
Bunte Salatplatte mit Ei und Käse	11,00
oder mit Putenbruststreifen	13,50
Sauerbraten Schwäbische Art vom Bio Angusrind mit Semmelknödel, Preiselbeeren und buntem Salat	18,50
kleine Portion	16,50
Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Spätzle und buntem Salat	21,50
Bio Siedfleisch mit Meerrettichsoße, Bratkartoffeln und Salat	17,50
kleine Portion	15,50
Zanderfilet in Riesling gedünstet an Dillsoße, Butterkartoffeln und Salat	19,50
kleine Portion	17,50
 <u>Vesper</u>	
Belegtes Brot mit Käse	6,50
Straßburger Wurstsalat	7,50
Toast Hawaii	8,80
Geräuchertes auf dem Holzteller mit Butter	8,80
Hausmacher Bratwurst, kalt	7,00
Zu unseren Vespern servieren wir Landbrot	
 <u>Desserts</u>	
Schwarzwaldbecher oder Walnussbecher	6,50
Gemischtes Eis mit Sahne	4,80
Rote Grütze mit Cremevanilleeis	6,50
Eiskaffee mit Sahne	4,90

Alle Preise enthalten Service und 19% Mehrwertsteuer



## Allgemeine Geschäftsbedingungen

### 1. Geltungsbereich

Zwischen Gast (Besteller) und Hotel kommt mit der Bestellung einer Leistung (Beherbergung, gastronomische oder andere Leistungen) ein Vertrag zustande, in dem sich das Hotel verpflichtet, eine vom Besteller vergütete Leistung zu erbringen. Der Inhalt der Vereinbarung sollte in geeigneter und branchenüblicher Form schriftlich fixiert werden.

### 2. Optionen

Wird ein Vertrag mit einem Optionstermin geschlossen so behält sich das Hotel die Möglichkeit vor, zum vereinbarten Optionsdatum vom Vertrag ohne Angabe von Gründen zurückzutreten, wenn bis zu diesem Termin nicht der vom Besteller rechtsverbindlich unterzeichnete Vertrag bzw. eine verbindliche Bestellung erfolgt. Das Hotel behält sich das Recht vor, die vertraglich vereinbarten Räumlichkeiten anderweitig zu vermieten, wenn bis zu diesem Zeitpunkt keine verbindliche Bestellung vorliegt.

### 3. Stornierungsfristen

Die Vertragspartner sind beiderseitig berechtigt, vom geschlossenem Vertrag in seiner Gesamtheit kostenfrei, ohne Angabe von Gründen vor Ablauf der Stornierungsfristen durch schriftliche Erklärung zurückzutreten. Ausschlaggebend ist der jeweilige Eingang der Rücktrittserklärung beim anderen Vertragspartner. Für Zimmerbestellungen gelten, soweit nicht abweichend schriftlich vereinbart, folgende Stornierungsfristen:

1 Zimmer	bis 18.00 Uhr des Tages vor dem bestellten Anreisetag
bis 5 Zimmer bis 72 h vor Anreisetag	bis 15 Zimmer bis 14 Tage vor Anreisetag
bis 20 Zimmer	bis 28 Tage vor Anreisetag
ab 21 Zimmer	bis 35 Tage vor Anreisetag

Zimmerreservierungen werden bis 18.00 Uhr des Anreisetages garantiert, erfolgt die Anreise nach dieser Uhrzeit, so ist das Hotel vorher davon in Kenntnis zu setzen. Erfolgt keine Information über eine spätere Anreise, so ist das Hotel berechtigt, das bestellte Zimmer ohne Ersatzverpflichtung anderweitig zu vermieten.

Für Tagungs- und Bankettveranstaltungen gelten, soweit nicht anders schriftlich vereinbart, folgende Stornierungsfristen:

bis 5 Personen bis 72 h vor dem ersten Veranstaltungstag	bis 14 Tage vor dem ersten Veranstaltungstag
bis 15 Personen	bis 21 Tage vor dem ersten Veranstaltungstag
ab 16 Personen	bis 21 Tage vor dem ersten Veranstaltungstag

Für Teilstornierungen gelten analoge Fristen, wobei jedoch die Gesamtzahl der stornierten Kapazitäten je Vertrag bzw. je Veranstaltung ausschlaggebend ist. Hält der Besteller die Stornierungsfristen nicht ein, so ist das Hotel berechtigt, 80 % der zu erwartenden Vergütung für das nicht oder nicht fristgerecht stornierte Vertragsvolumen in Rechnung zu stellen, sofern die Kapazitäten nicht anderweitig vermietet werden können.

### 4. Teilnehmerzahl/Änderung

Lässt der Besteller mehr als die vereinbarte Teilnehmerzahl an der Veranstaltung teilnehmen, so ist die tatsächliche Teilnehmerzahl für die Rechnungslegung des Hotels maßgebend. Ist ausdrücklich eine maximale Teilnehmerzahl vereinbart, so darf diese nicht ohne ausdrückliche Zustimmung des Hotels überschritten werden.

### 5. Eingebachte Materialien

Dekorationsmaterial oder sonstige Gegenstände darf der Besteller nur mit Zustimmung des Hotels aufstellen und/oder anbringen. Sämtliche Materialien müssen den feuerpolizeilichen Anforderungen entsprechen. Die Verwendung von Klebstoffen, Möbelhaltern, Nägeln und Schrauben o.ä. zur Befestigung von Materialien an Wänden, Bodenflächen und Decken ist untersagt. Nach Abschluss der Veranstaltung sind mitgebrachte Gegenstände unverzüglich zu entfernen. Das Hotel übernimmt keinerlei Haftung für vor oder nach Veranstaltung in den Veranstaltungsräumen aufbewahrten Gegenstände des Bestellers.

### 6. Rechnungen/Fälligkeit

Alle Rechnungen des Hotels sind innerhalb 10 Tagen nach Rechnungsdatum ohne Abzug fällig. Für den Fall des Zahlungsverzuges ist das Hotel berechtigt, dem Besteller Mahngebühren oder Verzugszinsen in Höhe von 12,5 % p.A. zu berechnen. Eine Aufrechnung gegen andere Forderungen an das Hotel ist ausgeschlossen.

### 7. Einholung notwendiger Genehmigungen

Der Besteller ist für die Einholung aller etwa notwendigen öffentlich rechtlichen Erlaubnisse und /oder Genehmigungen verantwortlich. Er gilt als Veranstalter im Sinne des Gesetzes und hat das Hotel wahrheitsgemäß vor Vertragsabschluss von der Art der Veranstaltung zu unterrichten.

Ändern sich Art und Charakter der Veranstaltung nach Vertragsabschluss, so hat der Besteller dies dem Hotel unverzüglich mitzuteilen.

Das Hotel ist in diesem Fall berechtigt, innerhalb von 7 Tagen kostenfrei vom Vertrag zurückzutreten. Der Besteller stellt das Hotel ausdrücklich von etwaigen Forderungen Dritter, die aus evtl. nicht eingeholten oder nicht erteilten Genehmigungen und/oder Erlaubnissen resultieren, frei.

### 8. Technische Einrichtungen/Haftung des Veranstalters

Im Falle von Störungen oder technischen Defekten von Gerätschaften oder sonstigem Inventar, das das Hotel zur Verfügung stellt und das für die Durchführung der Veranstaltung oder dem Aufenthalt erforderlich ist, wird sich das Hotel unverzüglich um die Schadensbehebung bemühen.

Sollte dem Besteller dadurch ein Schaden entstehen, so haftet das Hotel nur dann, wenn die Schadensursache vom Besteller nachgewiesen wird und der Schaden auf einen vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verhalten eines Vertreters oder Erfüllungsgehilfen des Hotels beruht. Sollte die Erfüllung des Vertrages in Folge höherer Gewalt dem Hotel nicht oder nur unter erheblich erschwerten Bedingungen möglich sein, kann das Hotel vom Vertrag kostenfrei zurücktreten. Für Beschädigungen der Einrichtung oder des Inventars, die bei Auf- oder Abbau, sowie während der Veranstaltung durch Veranstaltungsteilnehmer bzw. Besucher, Mitarbeiter, sonstige Dritte aus seinem Bereich oder ihm selbst verursacht wurden haftet der Veranstalter.

### 9. Unwirksamkeit einzelner Paragraphen

Die Unwirksamkeit einzelner Vertragsbestimmungen berührt die Wirksamkeit des übrigen Vertragsinhaltes nicht. Das Hotel und der Besteller verpflichten sich, eine unwirksame oder nichtige Vertragsklausel durch eine dem wirtschaftlichen Ziel des Vertrages entsprechende wirksame Vertragsklausel zu ersetzen.

### 10. Mitbringen von Speisen und Getränken

Der Veranstalter darf Speisen und Getränke zu Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. Ausnahme bedürfen einer schriftlichen Vereinbarung mit dem Hotel. In diesen Fällen wird ein finanzieller Betrag zur Deckung der Gemeinkosten durch das Hotel berechnet.

### 11. Gerichtsstand

Für sämtliche sich zwischen den Parteien aus dem Vertragsverhältnis ergebenden Streitigkeiten ist Heilbronn am Neckar Gerichtsstand.

### 12. Preise

Die Preise schließen die gesetzliche Mehrwertsteuer ein. Eine Erhöhung der Mehrwertsteuer nach Vertragsabschluss gehen zu Lasten des Veranstalters.

Rappenhof GmbH & Co. KG, Sitz Weinsberg, Amtsgericht Stuttgart HRA IO3 IOI, persönlich haftende Gesellschafterin: Rappenhof Verwaltungs GmbH (Sitz Weinsberg, Amtsgericht Stuttgart HRB 722534, Geschäftsführer: Elisabeth Würster, Sascha Schmidt)