

MENÜVORSCHLÄGE

Januar - Dezember 2022



Hotel und Gutsgaststätte RAPPENHOF

Rappenhof GmbH & Co. KG

Rappenhofweg 1

74189 Weinsberg

Telefon 07134 5190

Fax 07134 51955

www.rappenhof.de

rezeption@rappenhof.de



Sehr geehrter Gast,

gerne überreichen wir Ihnen hiermit unsere Menüvorschläge für Ihre Veranstaltung.

Diese Menüvorschläge geben Ihnen einen Überblick über unser reichhaltiges Speisenangebot. Die speziellen Menüs kochen wir gerne ab 8 Personen je Einzelgang.

Um einen reibungslosen Ablauf Ihrer Veranstaltung zu gewährleisten, bitten wir Sie, ein einheitliches Menü für alle Ihre Gäste auszusuchen.

Selbstverständlich berücksichtigen wir bei der Zusammenstellung Ihre persönlichen Wünsche.

Gerne stehen wir Ihnen zur persönlichen Beratung zur Verfügung.

Bitte rufen Sie uns dazu einfach an oder vereinbaren Sie einen Termin mit uns.

Ihr Gastgeber:team vom Rappenhof nimmt sich gerne Zeit.

Ihre Gastgeber:

Geschäftsleitung: Elisabeth Wurster,
Johanna und Daniel Mohrlök

Küchenchef: Robert Marzahn

Restaurantleitung: Pelé Shala

Rezeptionsleitung: Sebastian Rose

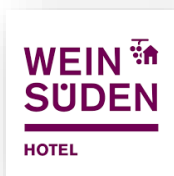
Verwaltung: Miriam Dausus

und das gesamte Rappenhof-Team.

Der Rappenhof ist ein „Weinsüden Hotel“ und Mitglied bei „Schmeck den Süden Gastronomen Baden-Württemberg“.

Seit 2006 ist unser Restaurant BIO-zertifiziert.

Seit 2009 ist unser Hotel EMAS-zertifiziert.



DE – ÖKO – 006



Bitte beachten Sie, dass wir immer die
aktuellen Corona-Verordnungen
umsetzen müssen!

Für Ihre Veranstaltung sind folgende Punkte 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 Veranstaltungen, für die kein einheitliches Menü vereinbart werden kann, können die Gerichte aus unserer Gruppenkarte 2-3 Tage vor der Veranstaltung ausgewählt werden.

Für Veranstaltungen, für die im Vorfeld keine Speisen ausgewählt werden können, suchen wir vorab gemeinsam mit Ihnen 3-4 Gerichte aus der jeweils aktuellen Speisekarte aus. Aus dieser Vorauswahl kann dann bei der Veranstaltung vor Ort jeder Gast selbst auswählen. Hierbei können sich längere Wartezeiten für Ihre Gäste und zeitlich versetztes Servieren der Gerichte ergeben. Bitte beachten Sie dies bei Ihrer Entscheidung.

3. Gerne dekorieren wir Ihre Tische mit mitgebrachter Dekoration. Dafür planen wir einen Aufwand von 10 Minuten ein. Sollte der Aufwand höher sein, berechnen wir pro Minute 1,00 €. Bitte beachten Sie: Die Verwendung von Klebstoffen, Möbelhaltern, Nägeln und Schrauben o.ä. zur Befestigung von Materialien an Wänden, Bodenflächen und Decken ist untersagt.
4. Für mitgebrachte Kuchen und Torten wird ein Gedeckpreis von 3 € pro Person erhoben. Eine Haftung des Hotels für mitgebrachten Kuchen ist ausgeschlossen.
5. Menükarten, Dekoration sowie Blumen in verschiedenen Ausführungen können wir für Sie gestalten. Vorschläge zeigen wir Ihnen gerne bei der Besprechung. Zusätzliche Kosten, die hierbei anfallen, werden Ihnen separat berechnet.
6. Ihre Veranstaltung kann bis 2:00 Uhr stattfinden. Ab 0:00 Uhr wird ein Nachzuschlag in Höhe von 150 € pro angefangener Stunde berechnet, zuzüglich einer Stunde für Aufräumarbeiten und Herrichten der Veranstaltungsräume.
7. Musikunterhaltung sollte bis längstens 1:00 Uhr geplant werden.
8. Die Beauftragung und die Kosten für Künstler sind vom Gast vorzunehmen. Nebenkosten wie GEMA und Künstlersozialabgabe tragen Sie als Veranstalter. Die Haftung für eventuell entstandene Schäden trägt der Veranstalter.
9. Feuershows sowie Pyrotechnik erfordern eine gesonderte Genehmigung vom Hotel und der Gemeinde. Die Haftung für eventuell entstandene Schäden trägt der Veranstalter.
10. Alle Preise enthalten Service und schließen die gesetzliche Mehrwertsteuer ein.
11. Beim Erscheinen neuer Menüvorschläge verlieren diese ihre Gültigkeit.
12. Bitte beachten Sie die beigelegten AGBs.

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

Zum Aperitif empfehlen wir

Preise pro Person

Crostinis (geröstetes Brot, 2 Stück pro Person)	6,20 €
mit	
- Tomaten, frischem Basilikum, Knoblauch und Olivenöl	
- Oliventapenade	
- Bio-Ziegenfrischkäse (nach Saison) mit Feigensenf	
- Lachstatar	
Canapes mit Rinderschinken, Gewürzgurke und Oliven (2 Stück pro Person)	6,20 €
Chorizo-Oliven-Sticks (2 Stück pro Person)	4,50 €
Gemüsesticks mit Kräuterquark	3,50 €
Lachscrêpes-Röllchen mit Spinat und Frischkäse (2 Stück pro Person)	5,60 €
Flammkuchen nach „Elsässer Art“	4,00 €
Flammkuchen vegetarisch	4,00 €
Kleine Königinpastetchen mit Lauch-Speck-Füllung (2 Stück pro Person)	6,20 €
Kleine Waffeln mit Tomatencreme, Ananas-Currycreme und Kräutercreme gefüllt (2 Stück pro Person) vegan	6,20 €



**Auf den Seiten 4 bis 9 finden Sie unsere
Menüvorschläge für Ihre Veranstaltung**

Bitte entscheiden Sie sich bei Ihrer Menüzusammenstellung für
einheitliche Gänge für alle Ihre Gäste!



Schwäbische Menüs

1. Menü

Rinderkraftbrühe mit Flädle

...

Jungschweinrücken vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein mit Pfeffer und Kräutern am Stück gebraten an Trollingersauce, dazu Gemüsebouquet, feine Nudeln und Kroketten

...

Ofenschlupfer mit Wienermandeleis

pro Person 35,50 €

2. Menü

Selleriesüppchen mit Walnussöl und Schinken vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein

...

Schmorbraten vom Bio-Rind mit feiner Bratensauce, dazu Gemüsebouquet, Spätzle und Serviettenknödel

...

Rote Grütze mit Cremevanilleeis

pro Person 36,00 €

3. Menü

Bunter Salatteller mit Radieschen und Croutons

...

Lende vom Landschwein mit Senf und frischen Kräutern am Stück gebraten an Trollingersauce, dazu Gemüsebouquet, Spätzle und Bubespitzle

...

Schwarzwälder Kirsch-Törtchen mit dunklem Biskuit, Kirschwasser und Vanilleeis

pro Person 39,50 €

4. Menü

Radieschenblätterschaumsüppchen

...

Sauerbraten „Schwäbische Art“ vom Bio-Rind an kräftiger Sauce, dazu Gemüsebouquet, Spätzle und Semmelknödel

...

Quarkmousse mit marinierten Birnen, Rosinen und Strudelsteigsegel im Weckgläsle

pro Person 34,50 €

5. Menü

Schaumsüppchen von frischen Gartenkräutern mit Brotchip

...

Lammkeule aus dem Ofen an Rosmarinjus, dazu Speckbohnen, Kartoffelgratin und Semmelknödel

...

Topfenbiscuitschnitte mit Erdbeersorbet und Pfefferkristall

pro Person 41,20 €

6. Menü

Blumenkohl-Schaumsüppchen

...

Roulade vom Bio-Rind auf klassische Art an Lembergersauce, dazu Gemüsebouquet, feine Nudeln und Maccairekartoffeln

...

Zweierlei Bauernhofeis mit frischen Früchten umlegt

pro Person 37,00 €



Schwäbische Menüs

7. Menü

Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen
...
Blattsalate mit Kräutercroutons
...
Siedfleisch vom Bio-Rind an pikanter
Meerrettichsauce und Wurzelgemüse mit
Kartoffelecken aus dem Ofen
...
Salat von frischen Früchten
mit Joghurteis
pro Person 41,70 €

8. Menü

Gratinierter Ziegenkäse mit Rucolasalat
und Baguette
...
Festtagssuppe mit Grießklößchen, Eierstich
und Kräuterflädle
...
Schmorbraten vom Wildschwein an
Portweinjus mit Waldpilzen und
Preiselbeeren, dazu Gemüsebouquet,
Spätzle und Semmelknödel
...
Zweierlei Eisparfaits, umlegt mit
frischen Früchten
pro Person 52,00 €

9. Menü

Bunter Salatteller mit Radieschen und Croutons
...
Festtagssuppe mit Grießklößchen, Eierstich und Kräuterflädle
...
Saftiger Kalbsrahmbraten mit Champignons an Rahmsauce, dazu Gemüsebouquet,
Spätzle und Maccairekartoffeln
...
Espressinchen: 1 Kugel Espresso-Krokanteiscreme mit Sahnehäubchen
pro Person 39,10 €



Folgende Produkte in dieser Speisekarte sind aus kontrolliert biologischer Erzeugung:
Mehl, Öle (außer Kräuter-, Gewürz- und Frittieröle), Essige, Karotten, Kartoffeln (außer
Pommes frites und Kroketten), Puten, Landgockel, sowie alle Milch- und Käseprodukte
(außer Eis, Sahne und Parmesan) DE-ÖKO-006



Schwäbische Menüs

10. Menü

Bunte Blattsalate mit Apfel-Balsamicodressing und
gerösteten Pinienkernen

...

Wildkraftbrühe mit Kräuterflädle und Wurzelgemüse

...

Geschmorte Rehkeule „Baden-Baden“ an Wacholderjus,
Preiselbeerbirne und gebratenen Pilzen, dazu
Gemüsebouquet, Spätzle und Kartoffelknödel

...

Halbgefrorenes Nougattörtchen mit warmen
Schattenmorellen oder Beeren

pro Person 51,50 €

11. Menü

Lachstartar an marinierten Gurken und
Basilikum-Zitronen-Sorbet

...

Gemüsesüppchen der Saison

...

Gebratenes Saiblingsfilet aus dem
Echaztal an Rieslingsauce und
Lauchkarottengemüse, dazu Butterreis
und feine Nudeln

...

Gebrannte Mokka creme mit
Schokoladenerde und Himbeersorbet

pro Person 54,60 €

12. Menü

Ochsenschwanzsuppe mit Sherry und
Käsestange

...

Rosa gebratener Kaninchenrücken im
Schwäbisch-Hällischen Schinkenmantel
auf Alblinsensalat und Gemüsechips

...

Rinderlende, rosa am Stück gebraten, mit
Senf-Pfefferkruste an Rosmarinsauce,
dazu Bohnenbündchen im Speckmantel,
Spätzle und Rosmarinkartoffeln

...

Dessertteller Rappenhof mit
Schokoladenmousse, Sorbet,
gebrannter Creme und frischen Früchten

pro Person 65,90 €



Festtags-Menüs

13. Menü

Geräucherter Saibling aus dem Echaztal an
Senf-Dillsauce und kleinem Blattsalat

...

Brokkoli-Schaumsüppchen

...

Duett von Bäckchen und Medaillons vom
Schwäbisch-Hällischen Landschwein an
Thymiansauce, dazu Gemüsebouquet,
gebratene Polentaschnitten und
Maccairekartoffeln

...

Panna cotta mit marinierten Himbeeren
und Mandeleis

pro Person 53,60 €

14. Menü

Gegrillte Riesengarnele an Muskateller-
Panna cotta, glasierter Trüffelscheibe und
Parmesaneis

...

Fruchtige Karotten-Ingwersuppe mit Melone

...

Gebratenes Lachsfilet an Vermouthsauce mit
geschmorten Gurken, dazu
Petersilienkartoffeln und Risotto

...

Crèmevanilleeis mit heißen Himbeeren

pro Person 58,20 €

15. Menü

Geräucherte Entenbrust mit Pumpernickel, Salatbouquet und Preiselbeer-Creme

...

Zitronengras-Currysüppchen an Gewürzschäum, Garnele und Koriander

...

Brombeersorbet an alkoholfreiem Sekt vom Staatsweingut Weinsberg

...

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce béarnaise (bis 15 Personen auch am Tisch tranchiert),
dazu Gemüsebouquet, Rosmarinkartoffeln und Bubespitze

...

Dunkler Schokoladenbrownie mit Joghurt-Amarenakirsch-Eis und karamellisierten
Mandeln

pro Person 71,00 €



Festtags-Menüs

16. Menü

Trio vom Ziegenkäse: Creme brûlée,
gebraten und als Eis

...

Klares Fischsüppchen mit Safran, Lachs,
Eismeerschrimps, Röstbrot und Dip

...

Rosa gebratene Entenbrust
an Sauerkirsch-Pfeffersauce,
dazu Brokkoli mit Mandelplättchen,
gebratene Polentaschnitten und
Kartoffelpastinakepüree

...

Braunes Schokomousse mit
Fruchtsaucenspiegel

pro Person 59,60 €

17. Menü

Lachs aus der Kaffeebeize mit
orientalischem Couscous und
confierten Tomaten

...

Klare Tomatensuppe mit Kräutereierstich

...

Kalbslende am Stück gebraten an Kalbsjus,
dazu Gemüsebouquet,
Bubelspitze und Kroketten

...

Terrine vom Joghurt mit eingeweckten
Gewürzäpfeln

pro Person 61,80 €

Vegetarisches und veganes Menü

Für gemeinsame Menüs ab 10 Personen stellen wir Ihnen gerne

Ihr vegetarisches oder veganes Menü zusammen.

Einzelne Gäste Ihrer Veranstaltung, die gerne vegetarisch oder vegan speisen,
wählen aus unseren saisonalen Empfehlungen entsprechend der jeweils
aktuellen Speisekarte zum Zeitpunkt Ihrer Veranstaltung.

Beim Einkauf bevorzugen wir Bio-Gemüse.



DE-ÖKO-006



Saisonales Menü

Je nach Gemüsesaison

Preise pro Person

Gemüsesüppchen der Saison, zB. Spargel, Muskatkürbis, Bärlauch, Tomaten 6,40 €

In der Pilzsaison

Semmelknödel mit Pilzragout in Schnittlauchrahmsauce und Salat
frische Pilze je nach Saison Saisonpreis
ab 17,40 €

In der Spargelzeit

Saisonpreise

Bunter Spargelsalat mit Wacholderschinken

Salat vom grünen Spargel an blauen Weintrauben, gerösteten Walnüssen und Bio Ziegenkäse

Portion weißer Stangenspargel oder Portion Grünspargel
mit Sauce hollandaise oder Béarnaise-Sauce, neuen Kartoffelchen oder Kräuterflädle

dazu empfehlen wir:

Kleines Kalbsrückensteak in Butter gebraten

Portion gekochter Wacholderschinken

Saiblings/Lachsforellenfilet mit grünem Silvaner gedünstet



In der Beerenzeit

Beerenteller mit aufgeschlagenem Weinschaum 10,20 €

Auf den Seiten 9 bis 12 finden Sie unsere Büffetvorschläge für Ihre Veranstaltung

Vesperbüffet (ab 10 Personen)

Hausmacher Wurst und Schinkenspezialitäten

Käse vom Brett mit Weintrauben

Schwäbischer Quark, Wurstsalat, Kartoffelsalat

Karottensalat mit eingelegten Rosinen und Äpfeln

Kalbstafelspitz mit Radieschen vinaigrette und Schnittlauch

Dazu reichen wir Bauernbrot und Baguette

pro Person 23,70 €



Salatbuffet (ab 20 Personen)

mit frischen Salaten der Saison, zweierlei Dressings und verschiedenen Brotsorten

pro Person 8,80 €

Vorspeisenbuffet (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

pro Person 24,20 €

Dessertbuffet (ab 30 Personen)

Mit braunem Schokoladenmousse, Eisplatte, Rote Grütze, gebrannte Creme, Tiramisu und
verschiedenen Überraschungen je nach Saison & Personenzahl

pro Person 15,50 €

Wir verwenden für unsere Desserts ausschließlich Milchprodukte
aus biologischer Erzeugung



DE - ÖKO - 006

Unsere Dessert-Schlagsahne ist keine Bio-Ware.



Kaltes Rappenhofbüffet (ab 30 Personen)

geräuchertes von Forelle und Lachs
 kleine Fleischküchle und kalter Braten, Kartoffelsalat
 rosa gebratenes Roastbeef, kalt aufgeschnitten
 in Butter gebratenes Perlhuhnbrüstchen auf buntem Linsensalat angerichtet
 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 Remouladensauce, Sahnemeerrettich,
 Bauernbrot, Baguette und Vollkornbrot

pro Person 44,30 €

Schwäbisches Büffet (ab 20 Personen)

geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
 warmes aus dem Suppentopf
 Bibeleskäse mit Kümmel, Schnittlauch und Pellkartoffeln
 Wurstsalat mit Zwiebelringen, pikanter Rindfleischsalat
 kalter Braten und Fleischküchle mit Remouladensauce
 sauer eingelegtes Gemüse und Kartoffelsalat
 Dazu reichen wir Bauern- und Vollkornbrot

pro Person 27,80 €

Als Dessert oder zu später Stunde als Mitternachtsimbiss (ab 10 Personen)

Dazu servieren wir Baguette und Bauernbrot

Preise pro Person

Bio-Käse vom Brett aus regionalen Käsereien mit Weintrauben, Oliven und Radieschen	10,20 €
Gemischtes vom Brett mit Käse, Salami, Paprikawurst, Oliven, Peperoni, Trauben	10,20 €
Herzhafte Gulaschsuppe aus dem Löwentopf	7,40 €
Currywurst	7,70 €

Unser Käse ist ausschließlich aus biologischer Erzeugung



DE-ÖKO-006



Kalt-Warmes-Büffet in 3 Gängen (ab 30 Personen)

Vorspeisenbüffet

Geräuchertes von Lachs und Forelle
Honigmelone mit verschiedenen Schinkenspezialitäten
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce
in Butter gebratene Poulardenbrüstchen mit Früchten und Couscous-Salat
gegrilltes Gemüse, wie Champignons, Zucchini, Paprika und Auberginen
Tomaten mit Mozzarella, eingelegte Oliven und Pfefferschoten
Garnelen mit frischen Kräutern gebraten
Knusprige Falafelbällchen mit orientalischen Dips

Sie können aus den folgenden Hauptgängen wählen:

Rinderfilet mit grobem Pfeffer und Senf rosa gebraten und Maispouladenbrust
pro Person 67,00 €

....

Kalbshaxe, kross gebraten, und rosa gebratene Lammkeule
pro Person 67,50 €

....

Spanferkelbraten und rosa gebratenes Roastbeef mit einer Kräuterkruste
pro Person 65,40 €

....

Kalbsrücken mit frischen Kräutern und Saibling aus dem Echaztal
pro Person 67,50 €

....

Schweinefilet mit Aromaten aus dem Ofen und Lachsforelle aus dem Echaztal vom Grill
pro Person 64,90 €

Zu Ihrem Hauptgang servieren wir Ihnen gerne drei dieser Gemüsesorten Ihrer Wahl:

Fenchelgemüse, Ratatouille, Erdgemüse, Karotten, Broccoli, Blumenkohl

und zwei dieser Beilagen Ihrer Wahl:

Spätzle, Kartoffelgratin, kleine Semmelknödel, gemischter Reis,

feine Nudeln, Kartoffelknödel, Grünkernrisotto,

gebratene Polentaschnitten, Maccairekartoffeln

zusätzliches Salatbüffet: pro Person 4,60 €

zusätzliche Suppe nach Saison: pro Person 4,60 €

Dessertbüffet

mit braunem Schokoladenmousse, Eisplatten, Roter Grütze, Obstsalat,
gebrannter Creme, Tiramisu und Schokobrownies

Alle Preise inklusive Vorspeisen- und Dessertbüffet

Auf den Seiten 13 bis 18 finden Sie unsere Einzelgänge für Ihr individuelles Menü

Bitte entscheiden Sie sich bei Ihrer Menüzusammenstellung für
einheitliche Gänge für alle Ihre Gäste!

Vorspeisen

Preise pro Person

Bunter Salatteller mit Radieschen und Croutons	6,70 €
Blattsalate mit Kräutercroutons	6,70 €
Feldsalat (in der Saison) mit Speck und Croutons	9,80 €
Feldsalat (in der Saison) an Apfel-Balsamico-Dressing mit karamellisierten Walnüssen und Granatapfelkernen	9,80 €
Bunte Blattsalate mit Apfel-Balsamicodressing und gerösteten Pinienkernen	9,80 €
Terrine vom Blumenkohl mit zweierlei Karotte und pikanten Mandeln (vegan)	12,90 €
Gratinierter Ziegenkäse mit Rucolasalat und Baguette	13,90 €
Trio vom Ziegenkäse: Creme brûlée, gebraten und als Eis	14,40 €
Lachs aus der Kaffeebeize mit orientalischem Couscous und confierten Tomaten	16,00 €
Lachstartar an marinierten Gurken und Basilikum-Zitronen-Sorbet	14,90 €
Tatar vom Saibling aus dem Echaztal mit Brioche	13,90 €
Geräucherter Saibling aus dem Echaztal an Senf-Dillsauce und kleinem Blattsalat	16,00 €
Terrine vom Zanderfilet mit grober Senfcreme und Salatbouquet	14,30 €
Gebratene Jakobsmuschel mit Kalbstafelspitzpraline, marinierten Karotten, Seespargel und Misocreme	18,00 €
Gegrillte Riesengarnele an Muskateller-Panna cotta, glasierter Trüffelscheibe und Parmesaneis	19,00 €
Geräucherte Entenbrust mit Pumpernickel, Salatbouquet und Preiselbeer-Creme	17,40 €
Carpaccio vom Rinderfilet mit Salatbouquet und Parmesan	17,00 €



Suppen

Preise pro Person

Rinderkraftbrühe mit einer Einlage nach Wahl	6,10 €
z.B. Eierstich - Flädle - Grießklößchen - Fleischklößchen - Butterklößchen - feine Nudeln - Leberklößchen	
Festtagssuppe mit Grießklößchen, Eierstich und Kräuterflädle	6,40 €
Klare Tomatensuppe mit Kräutereierstich	7,40 €
Unsere besondere Empfehlung: Gemüsesüppchen der Saison	6,40 €
z.B. Spargel, Muskatkürbis, Bärlauch, Tomaten	
Schaumsüppchen nach Ihren Wünschen	6,40 €
z.B. Blumenkohl, Brokkoli, Lauch mit Croutons	
Schaumsüppchen von frischen Gartenkräutern mit Brotchip	6,40 €
Selleriesüppchen mit Walnussöl und Schinken vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein	7,20 €
Radisheschälblättersüppchen	6,40 €
Kresseschaumsüppchen mit Garnelenspieß	8,80 €
Fruchtige Karotten-Ingwersuppe mit Melone	8,50 €
Fenchel-Orangensüppchen mit Garnelenspieß	9,50 €
Klares Fischesüppchen mit Safran, Lachs, Eismeershrimps, Röstbrot und Dip	9,80 €
Ochsenschwanzsuppe mit Sherry und Käsestange	8,80 €
Wildkraftbrühe mit Kräuterflädle und Wurzelgemüse	7,40 €
Zitronengras-Currysüppchen an Gewürzschäum, Garnele und Koriander	9,50 €

Kleine Zwischengerichte

Preise pro Person

Roulade von Lachs und Seeteufel an Safransauce und gemischtem Reis	17,40 €
Drei Jacobsmuscheln oder drei Garnelen in Olivenöl gebraten auf Spinat Mousseline mit pikanten Chili-Nudeln	19,00 €
Rosa gebratener Kaninchenrücken im Schwäbisch-Hällischen Schinkenmantel auf Abblinsensalat und Gemüsechips	18,00 €
Gerstenrisotto an gebratenen Pilzen und Parmesan	12,90 €



oder ein Sorbet

Preise pro Person

Winzersekt mit Johannisbeersorbet	7,40 €
Kleiner Hugo mit Limettensorbet	7,70 €
Brombeersorbet an alkoholfreiem Sekt vom Staatsweingut Weinsberg	7,40 €

Hauptgänge

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

Vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein

Preise pro Person

Lende vom Landschwein mit Senf und frischen Kräutern am Stück gebraten an Trollingersauce	23,60 €
Jungschweinrücken mit Pfeffer und Kräutern am Stück gebraten an Trollingersauce	21,60 €
Medaillons vom Landschwein mit Champignonrahmsauce	23,60 €
Duett von Bäckchen und Medaillons an Thymiansauce	23,20 €
Spanferkelrollbraten mit Dunkelbiersauce	22,10 €

Geflügel

Preise pro Person

Knusprige Maispouardenbrust an Morchelsauce	22,60 €
Gefüllte Perlhuhnbrust an Portweinsauce	23,20 €
Rosa gebratene Entenbrust an Sauerkirsch-Pfeffersauce	27,60 €

Bio-Rind

Preise pro Person

Schmorbraten mit feiner Bratensauce	21,00 €
Klassisches Gulasch, fein geschmort	19,20 €
Siedfleisch an pikanter Meerrettichsauce und Wurzelgemüse	21,00 €
Sauerbraten „Schwäbische Art“ an kräftiger Sauce	21,50 €
Rinderroulade auf klassische Art an Lembergersauce	22,00 €



Weiderind

Preise pro Person

Rinderlende, rosa am Stück gebraten, mit Senf-Pfefferkruste an Rosmarinsauce, dazu Bohnenbündchen im Speckmantel	29,80 €
Rosa gebratenes Filet und geschmorte Bäckchen an Lembergersauce	28,30 €
Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce béarnaise	28,30 €
Geschmorte Ochsenbäckle mit kräftiger Sauce	24,60 €
Surf and Turf mit Grillgemüse, Rosmarinkartoffelchen, gerösteten Brotscheiben und Dip	36,00 €

Kalb

Preise pro Person

Saftiger Kalbsrahmbraten mit Champignons an Rahmsauce	23,20 €
Kalbsrücken am Stück gebraten an Morchelrahmsauce	28,30 €
Kalbslende am Stück gebraten an Kalbsjus	30,80 €
Kalbslende mit Salbei und Schwäbisch-Hällischem Schinkenmantel an Thymianjus mit Paprikagemüse	30,80 €

Lamm vom Schäfer Württemberger aus Ellhofen

Preise pro Person

Saftiger Lammbraten mit Thymian, Knoblauch und Rotwein geschmort an Rosmarinsauce mit Speckbohnen	25,20 €
Lammkeule aus dem Ofen an Rosmarinjus, dazu Speckbohnen	26,30 €
Rosa gebratener Lammrücken an Chorizofumet auf Tomaten, Artischocken und Kapern	30,40 €

Wild nach Saison

Preise pro Person

Wildgulasch mit Preiselbeeren	22,10 €
Geschmorte Rehkeule „Baden-Baden“ an Wacholderjus, Preiselbeerbirne und gebratenen Pilzen	26,30 €
Schmorbraten vom Wildschwein an Portweinjus mit Waldpilzen und Preiselbeeren	23,70 €

Fisch

Preise pro Person

Gebratenes Lachsfilet an Vermouthsauce mit geschmorten Gurken	23,20 €
In Mandelbutter gebratenes Forellenfilet aus dem Echaztal mit Lauchkarottengemüse	23,90 €
Gebratenes Saiblingsfilet aus dem Echaztal an Rieslingsauce und Lauchkarottengemüse	25,20 €
Auf Thymianbutter geröstetes Zanderfilet mit Ratatouillegemüse	24,20 €



Unsere Beilagen zu Schwein, Geflügel, Rind, Kalb, Lamm, Wild, Fisch und vegetarischen Gerichten:

Spätzle
feine Nudeln
Kartoffelgratin
Kroketten
Semmelknödel / Kartoffelknödel / Serviettenknödel
Rosmarinkartoffeln / Petersilienkartoffeln
Bubespätzle
Maccairekartoffeln (Kartoffeltaler)
Gnocchis
Butterreis / Kräuterris
Risotto
Grünkernrisotto
gebratene Polentaschnitten
Kartoffelecken aus dem Ofen
Kartoffelpastinakepüree / Kartoffelselleriepüree

Unsere Gemüseauswahl:

Gemüsebouquet
Ofengemüse
Speckbohnen
Bohnenbündchen
Brokkoli mit Mandelplättchen
Wurzelgemüse
Lauchkarottengemüse
geschmorte Gurken



Dessert Beeren und Obst nach Saison

Preise pro Person

Gemischtes Eis mit Sahne	5,50 €
Espressinchen: 1 Kugel Espresso-Krokanteiscreme mit Sahnehäubchen	3,20 €
Rote Grütze mit Cremevanilleeis	8,00 €
Cremevanilleeis mit heißen Himbeeren, Sauerkirschen oder Schokosauce	8,00 €
Salat von frischen Früchten mit Joghurteis	8,50 €
Braunes Schokoladenmousse mit Fruchtsaucenspiegel	8,00 €
Zweierlei Eisparfaits umlegt mit frischen Früchten	8,50 €
Quarkmousse mit marinierten Birnen, Rosinen und Strudelteigsegel im Weckgläsle	6,70 €
Dessertteller Rappenhof mit Schokoladenmousse, Sorbet, gebrannter Creme und frischen Früchten	9,50 €
Halbgefrorenes Nougattörtchen mit warmen Schattenmorellen oder Beeren	8,50 €
Ofenschlupfer mit Mandeleis	8,50 €
Gebrannte Mokkacreme mit Schokoladenerde und Himbeersorbet	8,50 €
Dunkler Schokoladenbrownie mit Joghurteis und karamellisierten Mandeln	8,80 €
Topfenbiscuitschnitte mit Erdbeersorbet und Pfefferkristall	9,00 €
Panna cotta mit marinierten Himbeeren und Mandeleis	8,50 €
Terrine vom Joghurt mit eingeweckten Gewürzäpfeln	8,10 €
Zweierlei Bauernhofeis mit frischen Früchten umlegt	8,80 €
Schwarzwälder Kirsch-Törtchen mit dunklem Biskuit, Kirschwasser und Vanilleeis	9,50 €

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 vergütende 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 8 Personen	bis 72 h vor dem ersten Veranstaltungstag
bis 15 Personen	bis 14 Tage vor dem ersten Veranstaltungstag
bis 29 Personen	bis 21 Tage vor dem ersten Veranstaltungstag
bis 49 Personen	bis 28 Tage vor dem ersten Veranstaltungstag
ab 50 Personen	bis 2 Monate 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. Dabei wird der Getränkekonsum mit dem Durchschnittswert unseres Hauses von 10,00 € pro Person in Ansatz gebracht.

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 5 % p.A. über Basiszinszeit zu berechnen. Eine Aufrechnung gegen andere Forderungen an das Hotel ist ausgeschlossen.

7. Musiker und Künstler

Musiker und Künstlergagen rechnen Sie als Veranstalter direkt mit den betreffenden Personen ab. Eventuell anfallende GEMA-Gebühren und andere tragen Sie als Veranstalter.

8. 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.

Der Besteller stellt das Hotel ausdrücklich von etwaigen Forderungen Dritter, die aus evtl. nicht eingeholten oder nicht erteilten Genehmigungen und/oder Erlaubnissen resultieren, frei.

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

9. Rücktrittsrecht für das Hotel

Wird ohne schriftliche Zustimmung eine politische Veranstaltung oder eine Verkaufsveranstaltung durchgeführt, oder besteht begründeter Anlass, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf unseres Hauses oder unserer Gäste zu gefährden droht, sowie im Falle höherer Gewalt, kann das Hotel vom Vertrag kostenfrei zurücktreten

10. 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 einem 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 ihn selbst verursacht wurden haftet der Veranstalter.

11. 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.

12. Mitbringen von Speisen und Getränken

Der Veranstalter darf Speisen und Getränke zu Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. Ausnahmen bedürfen einer schriftlichen Vereinbarung mit dem Hotel. In diesen Fällen wird ein finanzieller Betrag zur Deckung der Gemeinkosten durch das Hotel berechnet. Eine Haftung des Hotels für mitgebrachte Lebensmittel (wie z.B. Kuchen) ist ausdrücklich ausgeschlossen.

13. Gerichtsstand

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

14. Preise

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



Ihr Weg zu uns



Rappenhof GmbH & Co. KG
Rappenhofweg 1
74189 Weinsberg
Tel. 07134 5190
www.rappenhof.de