

MENÜVORSCHLÄGE 2023-1



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, herzlich willkommen auf dem Rappenhof!
**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 Gastgebersteam vom Rappenhof nimmt sich gerne Zeit.

Ihre Gastgeber:

Geschäftsleitung:

Elisabeth Wurster
Johanna Mohrlok

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





Für Ihre Veranstaltung sind folgende Punkte gut zu wissen

1. Für Ihre Veranstaltung benötigen wir die verbindliche Personenzahl bis **spätestens 8 Tage** vorher. Die uns bis dahin genannte Teilnehmerzahl kommt mindestens zur Berechnung.
2. Für Veranstaltungen, für die kein einheitliches Menü aus unserer Karte Menüvorschläge 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 1,20 €. 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. Die Haftung für eventuell entstandene Schäden trägt der Veranstalter.
5. Für Ihren festlich gedeckten Tisch berechnen wir 2,50 € pro Person, inkludiert sind weiße Tischwäsche und Stoffservietten, sowie unserer Standarddekoration.
6. Für mitgebrachte Kuchen und Torten wird ein Gedeckpreis von 3,50 € pro Person erhoben. Eine Haftung des Hotels für mitgebrachten Kuchen ist ausgeschlossen.
7. 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.
8. Ihre Veranstaltung kann bis 1:00 Uhr stattfinden. Ab 0:00 Uhr wird ein Nachzuschlag in Höhe von 200 € pro angefangener Stunde berechnet, zuzüglich einer Stunde für Aufräumarbeiten und Herrichten der Veranstaltungsräume.
9. Musikunterhaltung sollte bis längstens 0:30 Uhr geplant werden.
10. Die Beauftragung und die Kosten für Künstler sind vom Gast vorzunehmen. Nebenkosten wie GEMA und Künstlersozialabgaben tragen Sie als Veranstalter. Die Haftung für eventuell entstandene Schäden trägt der Veranstalter.
11. Feuerwerke, Tischfeuerwerke, Konfetti und Wunderkerzen können wir ab 2023 nicht mehr gestatten.
12. Falls bei Veranstaltungen in exklusiv gemieteten Räumen die genannte Umsatzerwartung nicht erfüllt wird, werden 2/3 der Differenz von der Umsatzerwartung zum tatsächlichen Umsatz zusätzlich berechnet.
13. Alle Preise inklusive Service und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
14. Beim Erscheinen einer neuen Veranstaltungsmappe verliert diese ihre Gültigkeit.
15. Bitte beachten Sie unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen am Ende dieser Mappe.

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



Zum Aperitif empfehlen wir

Preise pro Person

(min. 8 Personen je Sorte, bei unter 20 Personen max. 2 Sorten)

Crostinis (geröstetes Brot, 2 Stück pro Person) mit Tomaten, frischem Basilikum, Knoblauch und Olivenöl Oliventapenade Bio-Ziegenfrischkäse (nach Saison) mit Feigensenf Lachstatar	7,50 €
Kleine Tomate-Mozzarella-Spieße (2 Stück pro Person)	9,00 €
Gemüesticks mit Kräuterquark	4,30 €
Kleine Lauchquiche mit oder ohne Speck	4,80 €
Flammkuchen nach „Elsässer Art“	4,80 €
Flammkuchen vegetarisch	4,80 €
Mini-Hackfleischbällchen garniert	4,30 €
Kleine Waffeln (2 Stück pro Person) mit Tomatencreme, Kräutercreme oder Wurzelgemüse (auch vegan möglich)	7,50 €
Thunfischcreme, Lachstatar oder marinierte Rinderstreifen	8,00 €
Lachs-Pumpernickel-Häppchen mit Kräuterfrischkäse (2 Stück pro Person)	7,80 €
Garnele auf Orangen-Cremefraiche auf Pumpernickel	6,00 €
Obstspieße (2 Stück pro Person)	7,20 €

Auf den folgenden Seiten finden Sie unsere Menüvorschläge für Ihre Veranstaltung

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

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



Schwäbische Menüs

1. Menü

Rinderkraftbrühe mit Flädle

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

Ofenschlupfer mit Wienermandeleis

pro Person 39,70 €

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 39,80 €

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 42,10 €

4. 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

pro Person 48,00 €

5. 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 59,20 €



Schwäbische Menüs

6. Menü

Ochsenschwanzsuppe mit Sherry und Käsestange

Kalte Scheiben vom Rücken des Schwäbisch-Hällischen Landschweins mit Honig-Ziegenkäsedressing auf Rucola mit Bauernbrotroutons

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 75,80 €

7. 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 58,10 €

Festtags-Menüs

8. Menü

Trio vom Ziegenkäse: Creme brûlée, gebraten und als Eis

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

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

Braunes Schokomousse mit Fruchtsaucenspiegel

pro Person 66,20 €

9. 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 69,70 €



Festtags-Menüs

10. Menü

Geräucherte Entenbrust mit Pumpernickel, Salatbouquet und Preiselbeer-Creme

Zitronengras-Currysüppchen an Gewürzschaum, 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 78,80 €

Saisonales Spargel-Menü

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
Bärner-Sauce, neuen Kartoffelchen oder Kräuterflädle

Dazu empfehlen wir:

kleines Kalbsrückensteak

Portion gekochter Wacholderschinken

Saiblings-/ oder Lachsforellenfilet

Dessert nach Wahl

Saisonpreis

Vegetarisches und veganes Menü

Für gemeinsame Menüs ab 10 Personen stellen wir Ihnen gerne Ihr
vegetarisches oder veganes Menü zusammen.



Auf den folgenden Seiten finden Sie unsere Büffetvorschläge für Ihre Veranstaltung

Salatbüffet (ab 20 Personen)

mit frischen Salaten der Saison, zweierlei Dressings und verschiedenen Brotsorten

pro Person 9,80 €

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

pro Person 26,40 €

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 48,80 €



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 Fleischkühle mit Remouladensauce
sauer eingelegtes Gemüse und Kartoffelsalat
Dazu reichen wir Bauern- und Vollkornbrot

pro Person 30,70 €

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 Radieschenvinaigrette und Schnittlauch
Dazu reichen wir Bauernbrot und Baguette

pro Person 25,90 €

Dessertbüffet (ab 30 Personen)

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

pro Person 16,90€

Als Dessert oder zu später Stunde als Mitternachtsimbiss

(ab 10 Personen)

Preise pro Person

Bio-Käse vom Brett aus regionalen Käsereien mit Weintrauben, Oliven und Radieschen 11,60 €

Gemischtes vom Brett mit Käse, Salami, Paprikawurst, Oliven, Peperoni, Trauben 11,60 €

Herzhafte Gulaschsuppe aus dem Löwentopf 8,40 €

zu allen Gerichten servieren wir Baguette und Bauernbrot



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

Vorspeisenbüffet

Geräuchertes von Lachs und Forelle, Garnelen mit frischen Kräutern gebraten
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
Knusprige Falafelbällchen mit orientalischen Dips

Sie können aus den folgenden Hauptgängen wählen:

Rinderfilet mit grobem Pfeffer und Senf rosa gebraten und Maispouladenbrust
pro Person 73,60 €

Kalbshaxe, kross gebraten, und rosa gebratene Lammkeule
pro Person 71,50 €

Spanferkelbraten und rosa gebratenes Roastbeef mit einer Kräuterkruste
pro Person 70,70 €

Kalbsrücken mit frischen Kräutern und Saibling aus dem Echaztal
pro Person 73,10 €

Schweinefilet mit Aromaten aus dem Ofen und Lachsforelle aus dem Echaztal vom Grill
pro Person 68,70 €

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 5,00 €

zusätzliche Suppe nach Saison: pro Person 5,00 €

Dessertbüffet

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

Alle Preise inklusive Vorspeisen- und Dessertbüffet



Auf den folgenden Seiten 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	7,20 €
Blattsalate mit Rauchmandeln und saisonaler Frucht	10,80 €
Feldsalat (in der Saison) mit Speck und Croutons	10,80 €
Feldsalat (in der Saison) an Apfel-Balsamico-Dressing mit karamellisierten Walnüssen und Granatapfelkernen	10,80 €
Bunte Blattsalate mit Apfel-Balsamicodressing und gerösteten Pinienkernen	10,80 €
Rettichlocken mit Wiesenkerbel, Avocado-Mayonnaise und Passionsfruchtöl (vegan)	15,10 €
Tomatencarpaccio an veganem Mozzarella mit Basilikumblättern und gepufftem Amaranth (vegan)	16,50 €
Perlgrauen an Gurkensud mit Senfkaviar und Dillcreme (vegan)	11,80 €
Gratinierter Ziegenkäse mit Rucolasalat und Baguette	15,30 €
Trio vom Ziegenkäse: Creme brûlée, gebraten und als Eis	16,00 €
Rote Bete-Carpaccio mit gebackenem Schafskäse mariniertes Rauke und karamellisierten Walnüssen	16,00 €
Lachs aus der Kaffeebeize mit orientalischem Couscous und confierten Tomaten	17,70 €
Lachstartar an marinierten Gurken und Basilikum-Zitronen-Sorbet	16,50 €
Geräucherter Saibling aus dem Echaztal an Senf-Dillsauce	17,70 €
Gebratene Jakobsmuschel mit Kalbstafelspitzpraline, marinierten Karotten, Seespargel und Misocreme	20,00 €
Gegrillte Riesengarnele an Muskateller-Panna cotta, glasierter Trüffelscheibe und Parmesaneis	20,50 €
Kalte Scheiben vom Rücken des Schwäbisch-Hällischen Landschweins mit Honig-Ziegenkäsedressing auf Rucola mit Bauernbrotroutons	16,40 €
Geräucherte Entenbrust mit Pumpernickel und Sauce Cumberland	18,80 €
Carpaccio vom Rinderfilet an gehobeltem Parmesan und mariniertem Rucola	19,90 €
Hausgeräucherter Schinken vom Bio-Rind mit Salatbouquet, confierten Tomaten und gerösteten Pinienkernen	18,40 €



Suppen

Preise pro Person

Rinderkraftbrühe mit einer Einlage nach Wahl	6,60 €
z. B. Eierstich, Flädle, feine Nudeln, Grieß-, Fleisch-, Butter- oder Leberklößchen	
Festtagssuppe mit Grießklößchen, Eierstich und Kräuterflädle	7,00 €
Klare Tomatensuppe mit Kräutereierstich	8,00 €
Unsere besondere Empfehlung: Gemüsesüppchen der Saison	7,00 €
z. B. Spargel, Muskatkürbis, Bärlauch, Tomate	
Schaumsüppchen nach Ihren Wünschen	7,00 €
z. B. Blumenkohl, Brokkoli, Lauch mit Croutons, Gartenkräuter mit Brotchip	
Selleriesüppchen mit Walnussöl und Schinken vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein	7,90 €
Radieschenblättersüppchen	6,90 €
Kresseschaumsüppchen mit Garnelenspieß	9,80 €
Fruchtige Karotten-Ingwersuppe mit Melone	9,40 €
Fenchel-Orangensüppchen mit Garnelenspieß	10,70 €
Klares Fischsüppchen mit Safran, Lachs, Eismeershrimps, Röstbrot und Dip	11,00 €
Ochschwanzsuppe mit Sherry und Käsestange	10,00 €
Wildkraftbrühe mit Kräuterflädle und Wurzelgemüse	8,40 €
Zitronengras-Currysüppchen an Gewürzschäum, Garnele und Koriander	10,50 €
Essenz vom Wurzelgemüse mit Schnittlauch und Räuchertofu (vegan)	8,40 €

Kleine Zwischengerichte

Preise pro Person

Roulade von Lachs und Seeteufel an Safransauce und gemischtem Reis	18,40 €
Drei Jacobsmuscheln oder drei Garnelen in Olivenöl gebraten auf Spinat	
Mousseline mit pikanten Chili-Nudeln	20,20 €
Rosa gebratener Kaninchenrücken im Schwäbisch-Hällischen Schinkenmantel auf Alblinsensalat und Gemüsechips	19,10 €
Gerstenrisotto an gebratenen Pilzen und Parmesan	13,70 €

oder ein Sorbet

Preise pro Person

Johannisbeersorbet mit Sekt	8,00 €
Kleiner Hugo mit Limettensorbet	8,30 €
Brombeersorbet an alkoholfreiem Sekt vom Staatsweingut Weinsberg	8,00 €



Hauptgänge

Preise pro Person

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

Für besonders viel Nachservice berechnen wir einen entsprechenden Aufschlag.

Vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein

Lende vom Landschwein mit Senf und frischen Kräutern am Stück gebraten an Trollingersauce	24,60 €
Jungschweinerücken mit Pfeffer und Kräutern am Stück gebraten an Trollingersauce	22,80 €
Medaillons vom Landschwein mit Champignonrahmsauce	24,60 €
Duett von Bäckchen und Medaillons an Thymiansauce	24,20 €

Geflügel

Knusprige Maispoulardenbrust an Morchelsauce	24,40 €
Gefüllte Perlhuhnbrust an Portweinsauce	25,10 €
Rosa gebratene Entenbrust an Sauerkirsch-Pfeffersauce	30,50 €

Bio-Rind

Schmorbraten mit feiner Bratensauce	23,90 €
Klassisches Gulasch, fein geschmort	20,50 €
Siedfleisch an pikanter Meerrettichsauce und Wurzelgemüse	23,90 €
Sauerbraten an kräftiger Sauce	23,90 €
Rinderroulade auf klassische Art an Lembergersauce	23,80 €



Weiderind

Preise pro Person

Rinderlende, rosa am Stück gebraten, mit Senf-Pfefferkruste an Rosmarinsauce, dazu Bohnenbündchen im Speckmantel	36,20 €
Rosa gebratenes Filet und geschmorte Bäckchen an Lembergersauce	32,70 €
Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce béarnaise	32,00 €
Geschmorte Ochsenbäckle mit kräftiger Sauce	27,30 €
Surf and Turf mit Grillgemüse, Rosmarinkartöffelchen, gerösteten Brotscheiben und Dip	41,60 €

Kalb

Saftiger Kalbsrahmbraten mit Champignons an Rahmsauce	24,60 €
Kalbsrücken am Stück gebraten an Morchelrahmsauce	31,80 €
Kalbslende am Stück gebraten an Kalbsjus	34,80 €
Kalbsrücken mit Salbei und Schwäbisch-Hällischem Schinkenmantel an Thymianjus mit Paprikagemüse	32,40 €

Lamm vom Schäfer Württemberger aus Ellhofen

Saftiger Lammbraten mit Thymian, Knoblauch und Rotwein geschmort an Rosmarinsauce mit Speckbohnen	27,80 €
Lammkeule aus dem Ofen an Rosmarinjus, dazu Speckbohnen	29,00 €
Rosa gebratener Lammrücken an Chorizofumet auf Tomaten, Artischocken und Kapern	33,50 €

Wild nach Saison

Wildgulasch mit Preiselbeeren	23,90 €
Geschmorte Rehkeule „Baden-Baden“ an Wacholderjus, Preiselbeerbirne und gebratenen Pilzen	29,00 €
Schmorbraten vom Wildschwein an Portweinjus mit Waldpilzen und Preiselbeeren	25,60 €

Fisch

Gebratenes Lachsfilet an Vermouthsauce mit geschmorten Gurken	25,60 €
In Mandelbutter gebratenes Forellenfilet aus dem Echaztal mit Lauchkarottengemüse	26,10 €
Gebratenes Saiblingsfilet aus dem Echaztal an Rieslingsauce und Lauchkarottengemüse	27,80 €
Auf Thymianbutter geröstetes Zanderfilet mit Ratatouillegemüse	26,50 €



Als Beilagen zu unseren Gerichten können Sie wählen:

Spätzle

feine Nudeln

Kartoffelgratin

Kroketten

Semmelknödel /Kartoffelknödel / Serviettenknödel

Rosmarinkartoffeln / Petersilienkartoffeln

Bubespitzle

Maccairekartoffeln (Kartoffeltaler)

Gnocchis

Butterreis / Kräuterreis

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	6,00 €
Gemischtes Eis mit Sahne	6,70 €
Espressinchen: 1 Kugel Espresso-Krokanteiscreme mit Sahnehäubchen	3,50 €
Rote Grütze mit Cremevanilleeis	8,80 €
Cremevanilleeis mit heißen Himbeeren, Sauerkirschen oder Schokosauce	8,80 €
Salat von frischen Früchten mit Joghurteis	9,20 €
Braunes Schokoladenmousse mit Fruchtsaucenspiegel	8,70 €
Zweierlei Eisparfaits umlegt mit frischen Früchten	9,20 €
Quarkmousse mit marinierten Birnen, Rosinen und Strudelteigsegel im Weckgläsle	7,10 €
Dessertteller Rappenhof mit Schokoladenmousse, Sorbet, gebrannter Creme und frischen Früchten	10,50 €
Halbgefrorenes Nougattörtchen mit warmen Schattenmorellen oder Beeren	9,20 €
Ofenschlupfer mit Mandeleis	9,20 €
Gebrannte Mokka-creme mit Schokoladenerde und Himbeersorbet	9,20 €
Dunkler Schokoladenbrownie mit Joghurteis und karamellisierten Mandeln	9,50 €
Topfenbiscuitschnitte mit Erdbeersorbet und Pfefferkristall	9,80 €
Panna cotta mit marinierten Himbeeren und Mandeleis	9,20 €
Terrine vom Joghurt mit eingeweckten Gewürzäpfeln	8,80 €
Zweierlei Bauernhofeis mit frischen Früchten umlegt	9,50 €
Schwarzwälder Kirsch-Törtchen mit dunklem Biskuit, Kirschwasser und Vanilleeis	10,30 €

Saisonales

Preise pro Person

Je nach Gemüsesaison

Gemüsesüppchen der Saison, zB. Spargel, Muskatkürbis, Bärlauch, Tomaten	7,00 €
---	--------

In der Pilzsaison

Semmelknödel mit Pilzragout in Schnittlauchrahmsauce und Salat aus frischen Pilzen je nach Saison	ab 18,90 €
--	------------

In der Beerenzeit

Beerenteller mit aufgeschlagenem Weinschaum	12,10 €
---	---------



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 vereinbartem 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 14 Tage vor Anreisetag
ab 21 Zimmer	bis 14 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. zu berechnen. Eine Aufrechnung gegen andere Forderungen an das Hotel ist ausgeschlossen.

7. Musiker und Künstler

Musiker und Künstlern rechnen Sie als Veranstalter direkt mit den betreffenden Personen ab. Eventuell anfallende GEMA-Gebühren 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 geht zu Lasten des Veranstalters.