



Ihr Fest auf dem Rappenhof

Menüvorschläge 2024



Herzlich willkommen auf dem Rappenhof

Liebe Gäste,

unsere Menüvorschläge geben Ihnen einen Überblick über unser reichhaltiges Speisenangebot. Ihr individuelles Menü kochen wir gerne ab 8 Personen je Einzelgang.

Um einen reibungslosen Ablauf Ihrer Veranstaltung zu gewährleisten bitten wir Sie ab einer Gästeanzahl von 20 Personen ein einheitliches Menü für alle Gäste auszusuchen. Gerne stehen wir Ihnen zur persönlichen Beratung zur Verfügung: bitte rufen Sie uns dazu an oder vereinbaren Sie einen Termin.

Sie erreichen unser Team unter:

Tel.: 07134 5190 E-Mail: rezeption@rappenhof.de Kontaktformular: www.rappenhof.de

Rappenhof GmbH & Co. KG – Rappenhofweg 1 – 74189 Weinsberg



Unser Angebot für Sie

-  Zum Aperitif
-  Vorspeisen
-  Suppen
-  Hauptgänge
-  Beilagen
-  Dessert
-  Buffets
-  AGBs

Unsere Öffnungszeiten:

Montag bis Samstag 7 – 23 Uhr

Sonntag 8 – 22:30 Uhr

oder bei Veranstaltungen nach Absprache bis max. 1:00 Uhr

Warme Küche bieten wir

täglich von 12 – 14 Uhr und 18 – 21 Uhr,

sonntags von 12 – 14:30 Uhr und 17:30 – 20 Uhr.

Zum Aperitif empfehlen wir

Mindestens 8 Personen je Variante, bei unter 20 Personen maximal 2 verschiedene Varianten

Tramezzini

2 Stück pro Person 8,50 €

- Zitronen-Crème fraîche | Lachskaviar
- Oliventapenade
- Speckcreme | rote Zwiebeln
- Bio-Ziegenkäse | Feigensenf

Flammkuchen

pro Person 5,50 €

- Elsässer Art – Speck | Zwiebeln
- Tomaten | Oliven | rote Zwiebeln
- Apfel | Gorgonzola
- Räucherlachs | Tomate
- Räuchertofu | Schnittlauch - vegan

Mini-Quiche

pro Person 5,50 €

- Lauchquiche
- Lauchquiche | Speck
- Zwiebelkuchen
- Petersilienkuchen

Vorspeisen

	Euro
Bunter Salatteller Radieschen Croutons	8,20
Bunte Blattsalate Apfel-Balsamico-Dressing geröstete Pinienkerne	12,20
Rettichlocken Wiesenkerbel Avocado-Mayonnaise Passionsfruchtöl – vegan	16,90
Tomatencarpaccio veganer Mozzarella Basilikumblätter gepoppter Amaranth – vegan	18,00
Gratinierter Ziegenkäse Romanasalatherzen	18,50
Rote-Bete-Carpaccio gebackener Schafskäse Baby Leaf karamellisierte Walnüsse	18,50
Geräucherter Saibling aus dem Echaztal Senf-Dill-Sauce	19,80
Gebratene Jakobsmuschel Kalbstafelspitzpraline marinierte Karotten Seespargel Misocreme	22,40
Gegrillte Riesengarnele Muskateller-Panna Cotta glasierte Trüffelscheiben Parmesaneis	22,90
Kalte Scheiben vom Rücken des Schwäbisch-Hällischen Landschweins Honig-Ziegenkäsedressing Rucola Bauernbrotdcroutons	18,40
Geräucherte Entenbrust Pumpernickel Sauce Cumberland	21,10
Carpaccio vom Rinderfilet gehobelter Parmesan mariniertes Rucola	22,30
Gerne empfehlen wir eine saisonale Vorspeise nach Ihren Wünschen	

Suppen

Euro

Rinderkraftbrühe mit einer Einlage nach Wahl

7,50

- Eierstich
- Flädle
- Grieß- | Fleisch- | Butter- | Leberklößchen

Festtagssuppe | Grießklößchen | Eierstich | Kräuterflädle

7,90

Selleriesuppe | Walnussöl | Schinken vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein

9,50

Kresseschaumsuppe | Garnelenspieß

11,50

Fruchtige Karotten-Ingwersuppe | Melone

10,60

Ochsenschwanzsuppe | Sherry | Käsestange

11,50

Essenz vom Wurzelgemüse | Schnittlauch | Räuchertofu – vegan

9,50

Gerne empfehlen wir Ihnen auch eine Gemüsesuppe passend zur Saison

Hauptgänge

Bio-Rind

Euro

Schmorbraten | feine Bratensauce

27,40

Sauerbraten | kräftige Sauce

27,40

Rinderroulade auf klassische Art | Lembergersauce

27,40

Siedfleisch | pikante Meerrettichsauce

27,40

Weiderind

Rosa gebratenes Filet | geschmorte Bäckchen | Lembergersauce

36,50

Rosa gebratenes Roastbeef | Sauce Béarnaise

35,70

Kalb

Saftiger Kalbsrahmbraten | Champignons | Rahmsauce

27,50

Kalbsslende am Stück gebraten | Kalbsjus

38,90

Kalbsrücken | Salbei | Schinkenmantel vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein |
Thymianjus

36,20

Schwäbisch-Hällisches Landschwein

Euro

Lende vom Landschwein am Stück gebraten | Trollingersauce

27,50

Jungschweinerücken mit Pfeffer & Kräutern am Stück gebraten | Trollingersauce

25,50

Duett von Bäckchen & Medaillons | Thymiansauce

27,10

Lamm vom Schäfer Württemberger aus Ellhofen

Saftiger Lamnbraten | Thymian | Knoblauch | Rotwein | geschmort an Rosmarinsauce

31,10

Rosa gebratener Lammrücken | Madeirajus

37,40

Wild der Saison

Geschmorte Rehkeule „Baden-Baden“ | Wacholderjus | Preiselbeerbirne | gebratene Pilze

34,00

Damwildrücken aus Waldenburg | Dörrobstsauce

37,00

Schmorbraten vom regionalen Wildschwein | Portweinjus | Waldpilze | Preiselbeeren

28,60

Fisch

Gebratenes Lachsfilet | Vermouthsauce

28,60

Gebratenes Forellenfilet aus dem Echaztal | Rieslingsauce

29,20

Gebratenes Saiblingsfilet aus dem Echaztal | Rieslingsauce

31,10

Geröstetes Zanderfilet

29,60

Beilagen

Zu allen Hauptgängen servieren wir Ihnen zwei Beilagen und eine Gemüsebeilage Ihrer Wahl.

Nachservice der unsere kalkulierten Portionsgrößen deutlich überschreitet berechnen wir zusätzlich.

Beilagen

- Spätzle
- Feine Nudeln
- Semmelknödel
- Schupfnudeln
- Gebratene Polentaschnitte
- Kartoffelecken aus dem Ofen
- Kartoffel-Sellerie-Püree
- Kartoffelgratin
- Kroketten
- Maccairekartoffeln
- Rosmarinkartoffeln
- Petersilienkartoffeln
- Kräuterreis
- Risotto

Gemüsebeilagen

- Gemüsebouquet
- Ofengemüse
- Speckbohnen
- Bohnenbündchen
- Brokkoli & geröstete Mandeln
- Wurzelgemüse
- Lauch-Karotten-Gemüse

Dessert

	Euro
Espressinchen: 1 Kugel Espresso-Krokanteiscreme Sahne	4,00
Rote Grütze Vanilleeis	9,90
Vanilleeis mit heißen Himbeeren Sauerkirschen oder Schokosauce	9,90
Braunes Schokoladenmousse Fruchtsaucenspiegel	9,80
Zweierlei Eisparfaits frische Früchte	10,40
Dessertteller Rappenhof – Schokoladenmousse Sorbet gebrannte Creme frische Früchte	11,80
Dunkler Schokoladenbrownie Joghurteis karamellisierten Mandeln	10,70
Panna cotta marinierte Himbeeren Mandeleis	10,40
Cheesecake Tarte Himbeermousse frische Früchte	10,70

Buffet

Salatbuffet (ab 20 Personen)

Frische Salaten der Saison | zweierlei Dressings | verschiedene Brotsorten
11,00 €

Vorspeisenbuffet (ab 20 Personen)

Honigmelone | Schinkenspezialitäten | Salami
Variation von Räucherfischen
Garnelen mit frischen Kräutern gebraten | aromatisch gewürzt
in Butter gebratenes Roastbeef | pikant garniert | Remouladensauce
Tomate | Mozzarella | Basilikum
Gefüllte Peperoni | getrocknete Tomaten
Gegrilltes Gemüse | Zucchini | Paprika | Champignons | Aubergine
Knusprige Falafelbällchen | orientalischer Dip
verschiedene Brotsorten
29,50 €

Suppe zum Salat- oder Vorspeisenbuffet je nach Saison

5,70 €

Hauptgangbuffet (ab 30 Personen)

Maximal zwei Gerichte pro Buffet

	Euro
Filet vom Baden-Württemberger Rind rosa gebraten	38,90
Kalbsrücken frische Kräuter	36,20
Rosa gebratenes Roastbeef vom Baden-Württemberger Rind	35,70
Schweinefilet vom Schwäbisch Hällischen Landschwein Aromaten aus dem Ofen	27,50
Rosa gebratene Lammkeule vom Schäfer Württemberger aus Ellhofen	32,50
Maispoulardenbrust Morchelsauce	27,50
Saiblingsfilet aus dem Echaztal	31,10
Lachsforellenfilet aus dem Echaztal vom Grill	32,00

Bitte wählen Sie zwei Beilagen:

Spätzle | Kartoffelgratin | kleine Semmelknödel | gemischter Reis | feine Nudeln |
Kartoffelknödel | gebratene Polentaschnitten | Maccairekartoffeln

& drei Gemüsebeilagen:

Fenchelgemüse | Ratatouille | Erdgemüse | Karotten | Broccoli | Blumenkohl | Speckbohnen

Dessertbuffet (ab 30 Personen)

Schokoladenmousse | Rote Grütze | gebrannte Creme | Obstsalat | Eis | Tiramisu | Schokobrownies
18,90 €

Schwäbisches Vesperbuffet (ab 10 Personen)

Hausmacher Wurst | Schinkenspezialitäten | Käse vom Brett
Bibeleskäse | Kümmel | Schnittlauch | Pellkartoffeln
geräuchertes Forellenfilet | Sahnemeerrettich | Warmes aus dem Suppentopf
Wurstsalat | Zwiebelringen | pikanter Rindfleischsalat
sauer eingelegtes Gemüse | Kartoffelsalat | Bauernbrot | Baguette
31,60 €

Mitternachtsimbiss

Euro

Bio-Käse vom Brett aus regionalen Käsereien | Weintrauben | Oliven | Radieschen 13,10

Gemischtes vom Brett | Käse | Salami | Paprikawurst | Oliven | Peperoni | Trauben 13,10

Herzhafte Gulaschsuppe aus dem Löwentopf 10,20

Chili con carne 10,20

Chili sin carne 10,20

Zu allen Gerichten servieren wir Baguette & Bauernbrot

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 geschlossenen 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. 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 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.