

Ihr Fest auf dem Rappenhof

Menüvorschläge 2026



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 beraten wir Sie: bitte rufen Sie uns dazu an oder vereinbaren Sie einen Termin.

Unsere Öffnungszeiten:

Montag bis Samstag 7 – 23 Uhr

Sonntag 8 – 22:30 Uhr

oder bei Veranstaltungen nach vorheriger Absprache bis max. 2:00 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.

Sie erreichen unser Team unter:

Rappenhof GmbH & Co. KG

Rappenhofweg 1

74189 Weinsberg

Tel.: 07134 5190

E-Mail: rezeption@rappenhof.de www.rappenhof.de

Getränke



Sektempfang
15€ je Erw.
8€ 4-15 J.

All Inclusive - Sektempfang

Wir begrüßen Sie zu unserer Veranstaltung mit:

- Rappenhof Sekt Cuvée trocken
- Bio-Orangensaft
- Wasser
- 2 Häppchen pro Person, bitte wählen Sie hierzu aus unseren Vorschlägen 2 Varianten aus:

Flammkuchen

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

Mini Quiche

- Lauchquiche
- Lauchquiche mit Speck
- Zwiebelkuchen
- Petersilienkuchen

Alle Getränke werden nach Verbrauch berechnet und können jederzeit von Ihnen und Ihren Gästen bestellt werden. Gerne können Sie auch aus unseren Pauschalen wählen.

Wählen Sie gerne Ihre Flaschenweine bereits vorab aus und wir machen während Ihres Menüs einen aktiven Weinservice. Unsere Mitarbeiter empfehlen Ihnen bei der Menüabsprache herausragende regionale Weine, die auf das Menü abgestimmt sind.

Getränkepauschale

Oder feiern Sie ganz unbeschwert mit unseren Getränkepauschalen für 4 Stunden:

Basic:

- Rappenhofweine (3 lokale Weine, nach Absprache)
- Verschiedenes Bier vom Fass & aus der Flasche
- Offene alkoholfreie Getränke
- Kaffee- & Teespezialitäten
- Wasser

Premium:

- Alle Inhalte der Basic-Getränkepauschale
- Sekt, Hugo, Aperol
- aktuelle Aperitifempfehlungen

Basic
36€ je Erw.
29€ 12-15 J.
18€ 4-11 J.

Premium
46€ je Erw.
29€ 12-15 J.
18€ 4-11 J.

Vorspeisen

	Euro
Gratinierter Ziegenkäse Blattsalat Kirschtomaten	18,50
Rote-Bete-Carpaccio gebackener Schafskäse Baby Leaf karamellisierte Walnüsse	18,50
Geräucherter Saibling aus dem Echaztal Senf-Dill-Sauce Blattsalat	19,80
Rettichlocken Wiesenkerbel Avocado-Mayonnaise Passionsfruchtöl – vegan	14,90
Rosa gebratener Tafelspitz vom Bio-Rind kalt aufgeschnitten Radieschen-Schnittlauch-Vinaigrette Frisee	18,50
Gemüseröllchen süß-sauer geröstete Kerne Gemüseespuma der Saison gefülltes Reispapierkissen – vegan	18,50
Geräucherte Entenbrust Feigen Brotchips Blattsalat	19,50
Geflügelleberparfait Avocado Shiitake Pilze Holunderblütenfrischkäse	19,00
Vitello tonnato rosagebratenes Kalbsfleisch Kapern Thunfisch-Sardellen-Sauce	18,50
Kräuterseitlingsflan kalt confierte Kräuterseitlinge kalte Vichysoisse Kartoffelstroh	18,50
Bunte Blattsalate Apfel-Balsamico-Dressing geröstete Pinienkerne	10,20
Bunter Salatteller Radieschen Croutons	7,90
Gebeizter Lachs Gin Salat von Erdfrüchten Gurke Wacholderschaum	19,90
Carpaccio vom Rinderfilet gehobelter Parmesan marinierter Rucola	23,50

Suppen

	Euro
Rinderkraftbrühe mit einer Einlage nach Wahl	7,90
▪ Eierstich	
▪ Flädle	
▪ Grieß-, oder Fleisch-, oder Butter-, oder Leberklößchen	
Festtagssuppe Grießklößchen Eierstich Kräuterflädle	8,50
Essenz vom Wurzelgemüse Schnittlauch Räuchertofu – vegan	9,00
Kräutersuppe Gewürzschaum Wildschweinschinken	11,50
Gemüserahmsuppe der Saison (ausgenommen Spargel)	9,00
Erbsen-Minze-Suppe geräucherte Gemüseröllchen – vegan	11,50
Erbsen-Minze-Suppe Chorizoröllchen	11,50
Gazpacho von der Sauerkirsche Brotchips Schwäbisch-Hällischer Coppa	11,50
Ochsenschwanzsuppe Sherry Käsestange	11,50
Rote-Bete-Suppe Wachtelei Ravioli Räucherforelle Gewürzsahneschaum	11,50
Maissuppe gebeizter Saibling aus dem Echaz-Tal Dill-Vinaigrette	11,50

Hauptgänge

Euro

Bio-Rind

Rinderroulade auf klassische Art | Lembergersauce

28,00

Schmorbraten | feine Bratensauce

27,50

Sauerbraten | kräftige Sauce

27,50

Siedfleisch | pikante Meerrettichsauce

27,50

Weiderind

Rosa gebratenes Roastbeef | Sauce Béarnaise

35,70

Rosa gebratenes Filet | geschmorte Bäckchen | Lembergersauce

37,50

Kalb

Kalbsrücken | Salbei | Schwäbisch-Hällischer Schinkenmantel | Thymianjus

36,20

Kalbslende am Stück gebraten | Rosmarinsauce

37,50

Rosa gebratener Kalbstafelspitz | Kapern | Dijonsenfauce

31,50

Saftiger Kalbsrahmbraten | Champignons | Rahmsauce

28,50

Hauptgänge

	Euro
Schwäbisch-Hällisches Landschwein	
Jungschweinerücken mit Pfeffer & Kräutern am Stück gebraten Trollingersauce	25,50
Lende vom Landschwein am Stück gebraten Rahmsauce	27,50
Duett von Bäckchen & Medaillons Thymiansauce	28,50
Lamm vom Schäfer Württemberger aus Ellhofen	
Saftiger Lammbraten Thymian Knoblauch Rotwein geschmort an Rosmarinsauce	34,10
Rosa gebratener Lammrücken Madeirajus	42,00
Wild der Saison	
Damwildrücken aus Waldenburg Rotweinsauce	35,00
Geschmorte Rehkeule „Baden-Baden“ Wacholderjus Preiselbeerbirne gebratene Pilze	35,00
Schmorbraten vom regionalen Wildschwein Portweinjus Waldpilze Preiselbeeren	30,60
Fisch	
Gebratenes Lachsfilet Vermouthsauce	28,90
Gebratenes Forellenfilet aus dem Echaztal Rieslingsauce	29,20
Gebratenes Zanderfilet Hummersauce	29,90

Beilagen zum gemeinsamen Menü

Zum Hauptgang servieren wir Ihnen zwei Beilagen und eine Gemüsebeilage Ihrer Wahl.

Beilagen

Spätzle
Feine Nudeln
Semmelknödel
Schupfnudeln
Gebratene Polentaschnitte
Kartoffelecken aus dem Ofen
Kartoffel-Pastinaken-Püree
Süßkartoffelpüree

Kartoffelgratin
Kroketten
Maccairekartoffeln
Rosmarinkartoffeln
Petersilienkartoffeln
Kräuterreis
Risotto

Gemüsebeilagen

Gemüsebouquet
Ofengemüse
Speckbohnen
Bohnenbündchen
Brokkoli & geröstete Mandeln
Wurzelgemüse
Lauch-Karotten-Gemüse
Pilze der Saison (+5,00 € p.P.)

Dessert

	Euro
Panna cotta marinierte Himbeeren Mandeleis	10,40
Terrine von Waldbeeren Florentinereis Sahne	10,40
Walnüsse – 1 Kugel Walnusseis Eierlikör Sahne	5,90
Espressinchen – 1 Kugel Espresso-Krokanteis Sahne	4,50
Zitronensorbet Sekt oder alkoholfreier Sekt auch als Zwischengang möglich	7,50
Dessertteller Rappenhof – Schokoladenmousse Sorbet Crème brûlée frische Früchte	11,80
Rüblimuffins weißes Stracciatella-Mousse	12,20
Zweierlei Eisparfaits frische Früchte	10,70
Vanilleeis mit heißen Himbeeren Sauerkirschen oder Schokosauce	9,90
Schokoladentarte Himbeer-Espuma frische Früchte	10,70
Kleines Desserttrio: Dunkler Schokoladenbrownie Johannisbeersorbet Creme Karamell	10,70
2 Kugeln Bauernhofeis-Sorbet frische Früchte der Saison	10,40

Buffet

Salatbuffet (ab 20 Personen)

frische Salate der Saison | zweierlei Dressings
Kräuter | Kerne | Croutons | verschiedene Brotsorten
13,00 €

Vorspeisenbuffet (ab 20 Personen)

Honigmelone | Schinkenspezialitäten | Salami
Variation von Fischspezialitäten aus dem Echaztal
Garnelen mit frischen Kräutern gebraten aromatisch gewürzt
kalt aufgeschnittenes rosagebratenes Roastbeef pikant garniert | Remouladensauce
gegrilltes Gemüse - Zucchini | Paprika | Champignons | Aubergine
Tranche von der Hähnchenbrust | Caesar Dressing | Römersalat
kleine gefüllte Wraps | Bio-Putenstreifen | Rucola | getrocknete Tomate
kleine gefüllte Wraps | Gemüse süß-sauer
Röstbrot | Ziegenkäse | Honig | Feige
Datteln | Speckcreme | Walnuss
Tomate | Mozzarella | Basilikum
verschiedene Brotsorten
31,00 €

Suppe zum Salat- oder Vorspeisenbuffet je nach Saison
6,50 €

Euro

Hauptgangbuffet (ab 30 Personen)

Maximal zwei Gerichte pro Buffet

Filet vom Weiderind rosa gebraten	38,90
Kalbsrücken weiße Estragonsauce	36,20
Rosa gebratenes Roastbeef vom Weiderind	35,70
Kalbshaxe Salbeisauce	35,00
Rosa gebratene Lammkeule vom Schäfer Württemberger aus Ellhofen	32,50
Lachsforellenfilet aus dem Echaztal vom Grill	32,00
Saiblingsfilet aus dem Echaztal	31,10
Maispouardenbrust Morchelsauce	27,50
Schweinefilet vom Schwäbisch Hällischen Landschwein Rahmsauce	27,50

Bitte wählen Sie zwei Beilagen:

Spätzle | Kartoffelgratin | kleine Semmelknödel | gemischter Reis | feine Nudeln

Kartoffelknödel | gebratene Polentaschnitten | Maccairekartoffeln

& zwei Gemüsebeilagen:

Fenchelgemüse | Ratatouille | Erdgemüse | Karotten

Brokkoli | Blumenkohl | Speckbohnen | Ofengemüse

Euro

Dessertbuffet (ab 30 Personen)

Schokoladenmousse | Rote Grütze | Crème brûlée | aufgeschnittenes Obst | Eis | Tiramisu | Brownies
19,90 €

Schwäbisches Vesperbuffet (ab 10 Personen)

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

Mitternachtsimbiss

Gemischtes vom Brett Käse Salami Paprikawurst Oliven Peperoni Trauben	15,00
Bio-Käse vom Brett aus regionalen Käsereien Weintrauben Oliven Radieschen	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	

Extras

Papeterie

Menükarten „Rappenhof“	à 4,00 €
Namenskärtchen handgeschrieben	à 2,50 €

Personalisiertes (leihweise)

Kreidetafel mit Programm, händisch gestaltet	40,00 €
Spiegel mit Namen & Datum	50,00 €
Box für Briefumschläge mit Namen & Datum	30,00 €

Weinproben mit Weinerlebnisführer

Weinprobe an Ihrer Feier im Restaurant	ab 175,00 €
Verkosten Sie ausgewählte Weine aus Weinsberg und der Region. Dabei erfahren Sie mehr über lokalen Besonderheiten und die Weinherstellung. 175,00 € pro Gruppe (5-16 Pers., größere Gruppen auf Anfrage) für 2 Std. inklusive Wasser, Brot und Käsewürfel, zuzüglich Weine nach Verbrauch.	
Von Rappen & Reben - Weinspaziergang	ab 28,00 €
Erleben Sie die Weinvielfalt und Weinlandschaft rund um den Rappenhof auf einem kurzweiligen Weinspaziergang mit Weinprobe im Weinberg. Geführte Tour mit 4er Probe, 1,5 Std., 28,00 € pro Person	
Geführte Tour mit 6er Probe, 2,0 Std., 38,00 € pro Person	
inklusive Weinprobe, Wasser und Brot, Mindestens 10 Teilnehmer	

Snackoptionen

Candybar	190,00 €
verschiedene Süßigkeiten und süße Naschereien	
Saltybar	190,00 €
Nüsse, Chips & Knabbergebäck	
Donutwand	80,00 €
mit 24 Donuts	

Getränkeideen

Sektwand „Cheers“	290,00 €
inkl. 48 Gläsern à 0,1l Hausmarke Riesling Sekt Brut	
Aperolwand	420,00 €
inkl. 48 Gläsern Aperol Spritz	
Digestif-Pauschale:	4,00 € p. P.
nach dem Abendessen wird eine Runde Schnaps ausgeschenkt, Sie wählen vorab zwei Sorten aus unserem Sortiment	
Cocktailbar	700,00 €
mit 2 ausgewählten Cocktails und 3 Longdrinks	
inkl. 75 Getränke	
Weinprobierstand	500,00 €
inkl. 12 Flaschen und Weinkellner, an der Bar können 6 Weine aus der Region verkostet werden, ideal für weinaffine Gäste	

Gut zu wissen

1. Für Ihre Veranstaltung benötigen wir die feste Personenzahl bis spätestens 8 Tage vorher. Die uns genannte Teilnehmerzahl kommt mindestens zur Berechnung.
2. Um Ihre Reservierung zu garantieren erlauben wir uns Ihnen 15,00 € pro Person im Voraus als Buchungsgarantie zu berechnen. Diese wird im Anschluss an Ihre Veranstaltung mit der Schlussrechnung verrechnet.
3. Für einen reibungslosen Ablauf bitten wir Sie ab 20 Personen ein einheitliches Menü für alle Gäste auszusuchen. Für Veranstaltungen, für die im Vorfeld keine Speisen ausgewählt werden können, suchen wir vorab mit Ihnen 3-4 Gerichte aus der aktuellen Speisekarte aus. Aus dieser Vorauswahl kann vor Ort jeder Gast auswählen. Hierbei können sich deutlich längere Wartezeiten für Ihre Gäste und zeitlich versetztes Servieren der Gerichte ergeben. Bitte beachten Sie dies bei Ihrer Entscheidung.
4. Gerne dekorieren wir Ihre Tische mit mitgebrachter Dekoration. Dafür planen wir bis zu einer Stunde ein und berechnen pauschal 150,00 €. Bitte beachten Sie: Die Verwendung von Klebstoffen, Möbelhaltern, Nägeln und Schrauben o.ä. zur Befestigung von Materialien an Wänden, Bodenflächen und Decken ist untersagt.
5. Die Haftung für eventuell entstandene Schäden trägt der Veranstalter.
6. Für Ihren festlich gedeckten Tisch berechnen wir 2,50 € pro Person, inkludiert sind weiße Tischwäsche und Stoffservietten, sowie unsere Standarddekoration.
7. Für mitgebrachte Kuchen und Torten wird ein Gedeckpreis von 3,50 € pro Person erhoben. Eine Haftung des Hotels für mitgebrachten Kuchen ist ausgeschlossen.
8. 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.
9. Ihre Veranstaltung kann bis 2:00 Uhr stattfinden. Ab 0:00 Uhr wird ein Nachtzuschlag in Höhe von 250 € pro angefangene Stunde berechnet. Bei einem durch die Veranstalter oder Gäste verschuldeten späteren Veranstaltungsende werden Nachtzuschläge für weitere Stunden fällig.
10. Musikunterhaltung sollte bis längstens 1:00 Uhr geplant werden. 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.
10. Feuerwerke, Tischfeuerwerke, Konfetti und Wunderkerzen können wir nicht mehr gestatten.
11. Falls die genannte Umsatzerwartung nicht erfüllt wird, wird die Differenz von der Umsatzerwartung zum tatsächlichen Umsatz berechnet.
12. Alle Preise inklusive Service und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
13. Beim Erscheinen einer neuen Veranstaltungsmappe verliert diese ihre Gültigkeit.
14. Bitte beachten Sie unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen auf unserer Homepage unter <https://www.rappenhof.de/de/service/agb/>.