



# Gemeinsam Abschied nehmen

## Trauerfeiern 2026



# Herzlich willkommen auf dem Rappenhof

Liebe Gäste,

wir möchten Ihnen unser herzliches Beileid aussprechen. In dieser herausfordernden Zeit ist es uns ein Anliegen, Sie bestmöglich und unkompliziert zu begleiten. Gerne übernehmen wir die Ausrichtung der Trauerfeier.

Wir bieten die passenden Speisen zur jeweiligen Uhrzeit. Ob zum gemeinsamen Mittagessen oder zum Kaffee und Kuchen, wir bieten verschiedene Möglichkeiten und geben Ihnen hier einen ersten Überblick.

Bis 20 Personen können Sie gerne à la carte aus unserer aktuellen Speisekarte wählen. Gerne servieren wir Ihnen auch ein einheitliches Menü, Kinder und Vegetarier wählen aus unserer aktuellen Speisekarte. Weitere Speisen finden Sie in der Mappe „Menüvorschläge“. 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

Warme Küche bieten wir

täglich 12 – 14 & 18 – 21 Uhr,

sonntags 12 – 14:30 & 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](mailto:rezeption@rappenhof.de)

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



# Trauerfeier

## bis zu 3 Stunden

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

### Getränkepauschale

Oder entscheiden Sie sich für unsere Getränkepauschale:

- Wasser & offene alkoholfreie Getränke
- Rappenhofweine (3 lokale Weine, nach Absprache)
- Verschiedenes Bier vom Fass & aus der Flasche
- Kaffee- & Teespezialitäten
- Filterkaffee in Kannen zu Kaffee & Kuchen

18 € je Erw.  
14 € 12-15 J.  
9 € 4-11 J.

### Kuchenpauschale

Gerne servieren wir Ihnen eine Auswahl an Kuchen inklusive:

- Gemischte Kuchenplatte
- Hefekranz
- Butterbrezeln

12 € pro Person

### Menü 1

Rinderkraftbrühe  
Flädle | Schnittlauch

\*\*\*

Tafelspitz vom Bio-Rind  
Meerrettichsauce | Preiselbeeren  
Wurzelgemüse | Bratkartoffeln

\*\*\*

Espressinchen  
1 Kugel Espressokrokanteis | Sahne

### Menü 2

Bunter Salatteller  
Radieschen | Croutons

\*\*\*

Sauerbraten vom Bio-Rind  
Kräftige Sauce  
Gemüsebouquet | Semmelknödel

\*\*\*

Walnüssle  
1 Kugel Walnusseis | Eierlikör | Sahne

39 € pro Person

### Kaffee & Kuchen, sowie weitere Speisen

Gerne bestellen wir Ihnen Kuchen bei unseren Konditorei-Partnern

- Individueller Kuchenwunsch auf Anfrage
- Gemischte Kuchenplatte mit 12 Stückchen 63,00 €
- Hefekranz 30,00 €
- Butterbrezel 3,30 €
- Halbes belegtes Brötchen 5,10 €
- Rinderkraftbrühe mit Einlage nach Wunsch 7,90 €
- Maultaschen in der Brühe | bunter Salat | Kartoffelsalat (Hauptgangportion) 21,50 €
- Vesper aus unserer aktuellen Vesperkarte nach Verbrauch

Gerne dürfen Sie Kuchen und Torten auch selbst mitbringen. In dem Fall berechnen wir einen Gedeckpreis in Höhe von 3,50 € pro Person.

# 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 Nachzuschlag in Höhe von 250 € pro angefangene Stunde berechnet. Bei einem durch die Veranstalter oder Gäste verschuldeten späteren Veranstaltungsende werden Nachzuschläge 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.
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/>.