

*Menüvorschläge*  
*für besondere Anlässe*  
*ab 10 Personen*

2020

---



FAMILIE HEER

HOTEL RESTAURANT

*Hohenstaufen*

*Freihofstraße 64-66*  
*73033 Göppingen*

Telefon: 07161-6700  
Telefax: 07161-70070  
[www.hotel-hohenstaufen.de](http://www.hotel-hohenstaufen.de)  
[info@hotel-hohenstaufen.de](mailto:info@hotel-hohenstaufen.de)

*An Räumlichkeiten für ihre Feier bieten wir Ihnen...*

<i>Welfensaal</i>	<i>24 - 80 Personen</i>
<i>Wintergarten</i>	<i>10 - 24 Personen</i>
<i>Fliegerstube</i>	<i>8 - 14 Personen</i>
<i>Restaurant</i>	<i>60 Sitzplätze</i>

*und unsere Bummelzug – Bar zum gemütlichen Beisammensein.*

<i>Küchenchef</i>	<i>Herr Markus Weiß</i>
<i>Restaurantleiter</i>	<i>Herr Ali Madassi</i>
<i>Bankettleitung</i>	<i>Eva Maria Müller</i>

*Unsere Speisen werden aus marktfrischen und regionalen Zutaten  
in unserem Hause hergestellt.*

*Bei Allergien und Speisenunverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an!*

*Gerne beraten wir Sie bei der Zusammenstellung Ihres Menüs  
und den passenden Weinen.*

***Mit \* gekennzeichnete Speisen & Menüs können wir auch kurzfristig anbieten  
oder Sie wählen aus unserer aktuellen Speisekarte.***

*Auf die Speisen in unseren Menüvorschlägen gewähren wir folgenden Rabatt:  
(ausgenommen Büffetvorschläge)*

***ab 25 Personen 5% auf Speisen bei einheitlichem Menü***

*ab 1.00 Uhr erheben wir einen Nachtzuschlag von  
€ 20.00 pro Mitarbeiter und angefangener Stunde.*

*Fingerfood für den Empfang berechnen wir mit € 2,50 pro Person,  
das Kaffeegedeck als erweiterte Gangfolge berechnen wir mit € 6,50 pro Person  
und das Kaffeegedeck als einzelner Gang wird mit € 7,50 pro Person berechnet.*

*Mitternachtskäse berechnen wir mit € 8,50 pro Person.  
Blumendekoration bestellen wir gerne für Sie.*

*Unsere Preise sind inklusive 19 % Mehrwertsteuer.  
(Preisänderungen vorbehalten)*

***Wir wünschen Ihnen viel Spaß bei der Auswahl!***

# Klassiker

## Auswahl an beliebten Menüs

### *\*Menü 1*

*Rinderkraftbrühe mit Maultäschle*  
€ 6,00

\*\*\*

*Die kleinen Lendchen Hohenstaufen*

*Gemüse vom Markt*  
*Hausgemachte Spätzle*

€ 17,50

\*\*\*

*Unser Eisgugelhupf*  
*mit Früchten garniert*

€ 8,00

### *Menü 2*

*Klare Tomatenessenz*  
*mit Basilikumklößchen*

€ 7,50

\*

*Roulade vom schwäbischen Weiderind*

*Karotten-Erbsengemüse*  
*Kartoffel-Wirsingroulade*

€ 18,50

\*\*\*

*Schwarzwälder Crêpe*  
*gefüllt mit heißen Schattenmorellen*

*und Walnusseis*

€ 8,50

### *Menü 3*

*Feldsalat im Walnussdressing*  
*mit knusprigen Speckwürfeln*

*und Croûtons*

€ 7,00

\*\*\*

*Milchkalbsleber*  
*auf gebratenen Apfelscheiben*  
*mit Röstzwiebeln und Kartoffelpüree*

€ 23,50

\*\*\*

*Heiße Himbeeren mit Vanilleeis*

€ 7,00

### *Menü 4*

*Schwäbische Hochzeitssuppe*  
*(Hirnsuppe mit Pfeisele)*

€ 6,00

\*\*\*

*Kalbsrahmbraten*  
*mit Champignons*  
*hausgemachte Spätzle*

€ 20,50

\*\*\*

*Crème Brûlée mit Früchten*

€ 7,00

*Mit \* gekennzeichnete Speisen & Menüs können wir auch kurzfristig anbieten  
oder Sie wählen aus unserer aktuellen Speisekarte.*



# Frühlings erwachen

## *Spargelmenüs (April – Juni)*

### *Menü 1*

*Bärlauchsüppchen  
mit Croûtons  
€ 6,00  
\*\*\**

*Stangenspargel  
mit Kalbsrückensteak  
Petersilienkartoffeln  
Sauce Hollandaise  
€ 28,50  
\*\*\**

*Erdbeerrosette mit Vanilleeis  
€ 8,00*

### *Menü 2*

*Warmer Ziegenfrischkäse  
im Kräutermantel  
mit Blattsalaten und Feigensenf  
€ 12,00  
\*\*\**

*Die Lendchen Hohenstaufen  
mit Stangenspargel  
hausgemachte Spätzle  
€ 20,50  
\*\*\**

*Grand-Marnier Eisparfait  
mit marinierten Erdbeeren  
und Rhabarber  
€ 8,00*

### *Menü 3*

*Spargelcremesuppe  
€ 6,00  
\*\*\**

*Saltimbocca von der Schwarzwaldforelle  
an Rieslingschaum  
mit Ragout von grünem und weißem Spargel  
Bärlauchflädle  
€ 22,50  
\*\*\**

*Erdbeer-Tiramisu  
€ 7,00*

*Mit \* gekennzeichnete Speisen & Menüs können wir auch kurzfristig anbieten  
oder Sie wählen aus unserer aktuellen Speisekarte.*



### *Menü 1*

*Geeister Orangen-Tomaten Borschtsch  
mit dicker Sahne*

€ 6,00

\*\*\*

*Lammrücken mit Olivenkruste*

*Paprikaletscho*

*Polentatörtchen*

€ 26,50

\*\*\*

*Salat von frischen Früchten*

*mit Weinschaumsoße*

*und Zitronensorbet*

€ 8,00

### *Menü 2*

*Carpaccio von der Rinderlende  
mit gehobeltem Parmesan*

€ 12,50

\*\*\*

*Seeteufelmedaillons*

*in Orangen-Pfeffersahne*

*mit Blattspinat und Kräuternudeln*

€ 26,00

\*\*\*

*Geeister Cappuccino*

*mit gebrannter Mandelcreme*

*und kleinem Fruchtsalat*

€ 8,00

\*\*\*

### *Menü 3*

*Blattsalate in Vinaigrette*

*mit gebratenen Garnelen*

€ 12,50

\*\*\*

*Filetsteak*

*mit glasierten Champignons und Grillgemüse*

*Ofenkartoffel mit Kräutersauerrahm*

€ 25,00

\*\*\*

*Joghurt-Limettencreme*

*mit Beerenragout und Holunder-Eisparfait*

€ 8,00

*Mit \* gekennzeichnete Speisen & Menüs können wir auch kurzfristig anbieten  
oder Sie wählen aus unserer aktuellen Speisekarte.*



*(Menüs zur dritten Jahreszeit)*

**Menü 1**

*Rehessenz  
mit Markklößchen und Gemüsestreifen*  
€ 7,50  
\*\*\*

*Zarte Lendchen mit Pfifferlingen  
in Kräuterrahm  
hausgemachte Spätzle*  
€ 21,50  
\*\*\*

*Hagebutten-Eisparfait  
mit Sauerkirschragout*  
€ 7,50

**Menü 2**

*Schaumstüppchen vom Hokaido-Kürbis  
mit Kernöl und Croûtons*  
€ 6,00  
\*\*\*

*Rücken vom Schurwaldreh  
am Stück gebraten  
Cassissoße, Pfifferlinge  
Mandelbroccoli  
Kartoffel-Apfelgratin*  
€ 26,50  
\*\*\*

*Zwetschgenparfait  
mit Sanddornsoße*  
€ 7,50

**Menü 3**

*Wildkräutersalat  
mit gerösteten Walnüssen und Rosmarincroûtons*  
€ 7,50  
\*\*\*

*Pfifferlingrahmsuppe*  
€ 6,00  
\*\*\*

*Knusprige Flugente  
mit Apfelrotkohl und Semmelknödel*  
€ 24,50  
\*\*\*

*Heiße Apfelküchle  
in Zimt und Zucker mit Vanilleeis*  
€ 8,50

*Mit \* gekennzeichnete Speisen & Menüs können wir auch kurzfristig anbieten  
oder Sie wählen aus unserer aktuellen Speisekarte.*



*(Menüs zur kalten Jahreszeit)*

**Menü 1**

*Feldsalat im Himbeerdressing  
mit Croûtons  
€ 7,00  
\*\*\**

*Knuspriger Gänsebraten  
Rotkohl, glasierte Maronen  
Semmelknödel  
Apfelmus  
€ 25,50  
\*\*\**

*Lebkuchenparfait  
mit heißer Ingwerschokolade  
€ 7,50*

**Menü 2**

*Kartoffelrahmsuppe  
mit Lachsstreifen  
€ 6,50  
\*\*\**

*Rehgulasch  
in kräftigem Spätburgunder geschmort,  
gebratene Champignons  
hausgemachte Spätzle  
Preiselbeerbirne  
€ 20,50  
\*\*\**

*Cassisbirne  
mit Zimtschaum und Walnusseis  
€ 7,50*

**Menü 3**

*Klare Ochsenschwanzsuppe  
mit Käsestäbchen  
€ 7,50  
\*\*\**

*Ganze Schweinelende Allgäuer Art  
im Speckmantel  
mit gebratenem Wirsinggemüse  
Käserahmspätzle  
€ 18,50  
\*\*\**

*Apfelstrudel  
mit Vanilleeis  
€ 7,00*

**Menü 4**

*Schaumstüppchen vom Hokaido-Kürbis  
mit Kernöl und Croûtons  
€ 6,00  
\*\*\**

*Rehrücken  
Rosa gebraten  
Cassissoße, gebratene Pilze  
Broccoli und Haselnusspätzle  
€ 26,50  
\*\*\**

*Hagebuttenparfait  
mit heißen Schattenmorellen  
€ 8,00*

*Mit \* gekennzeichnete Speisen & Menüs können wir auch kurzfristig anbieten  
oder Sie wählen aus unserer aktuellen Speisekarte.*

*Stellen Sie ihr Wunsch-Menü selbst zusammen:*

## *Kalte Vorspeisen*

<i>*Bunter Salatteller</i>	
<i>mit marinierten Blattsalaten und Rohkostsalaten</i>	€ 7,50
<i>als Beilagensalat</i>	€ 4,50
<i>Feldsalat im Walnussdressing</i>	
<i>mit knusprigen Speckwürfeln und Brotcroûtons</i>	€ 7,00
<i>Italienischer Salat</i>	
<i>von Tomaten, Mozzarella und Basilikum</i>	€ 7,50
<i>Wacholdergeräuchertes Forellenfilet</i>	
<i>mit Salat Waldorf und Sahnemeerrettich</i>	€ 9,80
<i>Melonenkugeln in Portwein</i>	
<i>mit Parmaschinken</i>	€ 10,50
<i>*Hausgebeizter Norweger Lachs</i>	
<i>mit Sahnemeerrettich</i>	€ 10,80
<i>Terrine von Lachsforelle und Zander</i>	
<i>an Dill - Crème Fraîche</i>	€ 12,50
<i>Hummerterrine mit Linsensalat und Schnittlauchsoße</i>	€ 14,00
<i>*Carpaccio von der Rinderlende</i>	
<i>mit gehobeltem Parmesan und Salatbukett</i>	€ 12,50
<i>Vorspeisenteller Neptun</i>	
<i>von der wacholdergeräucherten Schwarzwaldforelle,</i>	
<i>hausgebeiztem Lachs und gebratenen Garnelen</i>	€ 14,50

*Mit \* gekennzeichnete Speisen & Menüs können wir auch kurzfristig anbieten  
oder Sie wählen aus unserer aktuellen Speisekarte.*



HOTEL RESTAURANT  
*Hohenstaufen*

Suppen



<i>Klare Tomatenessenz mit Basilikumklößchen</i>	€ 7,50
<i>*Maultaschensuppe</i>	€ 6,00
<i>Rinderkraftbrühe mit Eierstich oder gefülltem Flädle oder Griesklößchen</i>	€ 6,00
<i>Rehessenz mit gefülltem Pilzflädle</i>	€ 7,50
<i>Klare Ochschwanzsuppe mit Käsestäbchen</i>	€ 7,50
<i>Unser Orangen-Tomaten-Borschtsch mit dicker Sahne</i>	€ 6,00
<i>Bouillabaisse provenzalische Fischsuppe mit reicher Einlage dazu geröstetes Knoblauchbrot und Aioli</i>	€ 9,50
<i>*Das aufgeschlagene Kräutersüppchen</i>	€ 6,00
<i>Kresseschaumsuppe</i>	€ 6,00
<i>*Hummercremesuppe mit Cognacsahne</i>	€ 9,50
<i>*Allgäuer Käserahmsuppe mit Croûtons</i>	€ 6,00
<i>*Kartoffelrahmsuppe mit Lachsstreifen</i>	€ 6,50

Mit \* gekennzeichnete Speisen & Menüs können wir auch kurzfristig anbieten  
oder Sie wählen aus unserer aktuellen Speisekarte.

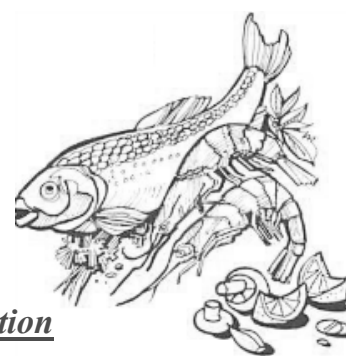
## Warme Vorspeisen

<i>*Gebratene Garnelen an bunten Blattsalaten</i>	€ 14,50
<i>Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust mit Orangensoße an Salatbukett</i>	€ 14,00
<i>Jacobsmuscheln in Noilly-Prat mit Blattspinat und Kräuterhollandaise überbacken</i>	€ 18,00
<i>Warmer Ziegenfrischkäse im Kräutermantel mit Blattsalaten und Feigensenf</i>	€ 12,00
<i>Sahnenudeln mit hausgebeiztem Lachs</i>	€ 9,00
<i>Lothringer Specktorte an bunten Blattsalaten</i>	€ 8,00

## Vegetarische Vollwertgerichte

<i>*Käsespätzle mit Salatteller</i>	€ 10,50
<i>Geschmorter Chicorée mit Kräuteromelette und Salzkartoffeln</i>	€ 12,50
<i>*Mediterranes Gemüse vom Grill mit Schafskäse überbacken, Kräuterreis</i>	€ 14,50
<i>Spinatnudeln mit Ragout von Edelpilzen</i>	€ 12,50
<i>Gebackener Schafskäse mit glasierten Kirschtomaten und Bratkartoffeln</i>	€ 14,00

Mit \* gekennzeichnete Speisen & Menüs können wir auch kurzfristig anbieten  
oder Sie wählen aus unserer aktuellen Speisekarte.



## Frische Fische

### Kleine Portion

<i>Hausgemachte Lachsmaultaschen mit Kräuterschaum</i>	€ 11,00	€ 15,00
<i>Schaumklößchen von Lachs und Zander auf Basilikumschaum, körniger Reis</i>	€ 14,00	€ 18,00
<i>Eglifilet im Eimantel gebraten, Dillschaum und Salzkartoffeln</i>	€ 16,50	€ 20,50
<i>Lachsschnitte mit Champignons in Zitronenbutter gebraten, dazu Petersilienkartoffeln</i>	€ 18,00	€ 22,00
<i>Dorade-Royalfilet in der Wildkräuterkruste mit Grillgemüse und Butterkartoffeln</i>	€ 19,00	€ 23,00
<i>Filet von der Lachsforelle auf bunten Gemüsestreifen, Champagnerrahm und Petersilienkartoffeln</i>	€ 17,00	€ 21,00
<i>Roulade von Lachs und Zander mit Zitronensoße und Kräuterreis</i>	€ 17,50	€ 21,50
<i>Zanderfilet Kloster Lorch auf Blattspinat mit Käse-Rahm überglänzt, Butternudeln</i>	€ 22,50	€ 25,80
<i>Gefüllte Seezungenröllchen auf Safranschaum, Kräuternudeln</i>	€ 21,00	€ 25,00
<i>Medaillons vom Seeteufel in Orangen-Pfeffersahne, grüne Nudeln</i>	€ 22,00	€ 26,00

Mit \* gekennzeichnete Speisen & Menüs können wir auch kurzfristig anbieten  
oder Sie wählen aus unserer aktuellen Speisekarte.

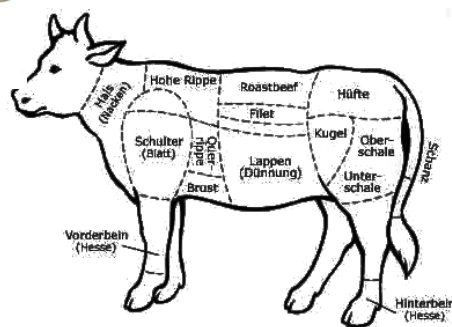
## Schwein

- \*Krustenbraten  
vom Schwäbisch Hällischen Landschwein  
hausgemachte Spätzle, Salatteller* € 15,80
- \*Die kleinen Lendchen Hohenstaufen  
Gemüse der Saison und hausgemachte Spätzle* € 17,50
- Schweinefilet im Netz gebraten, Sherry-Rahmsoße  
mit Gemüse der Saison und hausgemachte Spätzle* € 18,50

## Kalb

- Kalbsrahmbraten  
mit Kräuterchampignons und hausgemachte Spätzle* € 20,50
- Piccata Milanese  
Kleine Kalbsschnitzelchen in Ei und Parmesan gebraten  
auf saftigen Tomatenspaghetti, Salatteller* € 18,50
- Kalbsrücken in der Kräuterkruste gebraten  
mit Gemüse der Saison, Kartoffelplätzchen* € 25,50
- Kalbsmedaillons vom Filet  
im Blätterteigmantel mit feinem Gemüse umlegt* € 27,00

*Mit \* gekennzeichnete Speisen & Menüs können wir auch kurzfristig anbieten  
oder Sie wählen aus unserer aktuellen Speisekarte.*



## Rind

*Roulade vom schwäbischen Weiderind  
mit Karotten-Erbsengemüse und Kartoffelpüree*

€ 18,50

*Zarte Ochsenbäckle im Trollingersößle  
mit Wirsinggemüse und Kartoffel-Spinatroulade*

€ 18,50

*\*Filetsteak (180g)*

*mit Madagaskar-Pfeffercrème überbacken,  
Gemüse vom Markt und Bratkartoffeln oder Krokette*

€ 28,50

*Rinderfilet Wellington im Blätterteig gebacken,  
Madeirasofße, Gemüse vom Markt*

€ 28,50

*\*Entrecôte Café de Paris (180g)*

*mit Bratkartoffeln und Salatteller*

€ 26,00

*\*Zwiebelrostbraten mit Rotweinsofße,  
dazu hausgemachte Spätzle*

€ 21,50

## Lamm

*Saftiges Lammhäxle*

*auf provenzalische Art im Ofen geschmort,  
Ratatouille-Gemüse und Zwiebel-Kartoffeln*

€ 18,50

*Lammkeule in Salbei gebraten,*

*in würziger Sofße von Tomaten, Zucchini, Pfefferschoten,  
Kräuter, dazu Macaire-Kartoffeln*

€ 19,50

*Lammrücken*

*mit Bohnenbündel, Grilltomate und Kartoffel-Apfelgratin*

€ 26,50

*Mit \* gekennzeichnete Speisen & Menüs können wir auch kurzfristig anbieten  
oder Sie wählen aus unserer aktuellen Speisekarte.*

HOTEL RESTAURANT  
*Hohenstaufen*  
*Wild & Geflügel*  
*Delikatessen*

*Geflügel*

*\*Putenbrustmedaillons*

*auf mediterranem Gemüse vom Grill  
mit Schafskäse gratiniert, Tomaten-Reistimbale* € 16,80

*Brüstchen vom Schwäbischen Landgockel  
in der Kräuterkruste mit Gemüse der Saison  
und Kartoffelküchle* € 17,00

*Barbarie-Entenbrust rosa gebraten,  
Portweinjus, Gemüse der Saison und Kartoffelgratin* € 22,50

*Junge Ente Bigarade  
mit Orangensoße, Mandelbroccoli und Serviettenködel* € 23,50

*Wild*

*Rehbraten aus der Keule  
Rahmchampignons, Rotkohl  
Semmelknödel und Preiselbeerbirne* € 21,00

*Rehgulasch in kräftigem Spätburgunder geschmort  
mit gebratenen Champignons,  
Semmelknödel und Preiselbeerbirne* € 20,50

*Hasenrückenfilet  
mit Wacholderrahm, Waldpilze  
und hausgemachte Spätzle und Preiselbeerbirne* € 25,50

*Rehrücken rosa gebraten  
mit Cassissoße, gekräuterte Waldpilze,  
Broccoli, Haselnussspätzle* € 26,50

*Mit \* gekennzeichnete Speisen & Menüs können wir auch kurzfristig anbieten  
oder Sie wählen aus unserer aktuellen Speisekarte.*

**Dessert**

<i>*Crème Brûlée</i>	€ 7,00
<i>*Heiße Himbeeren, Brombeeren oder Schattenmorellen mit Vanilleeis</i>	€ 7,00
<i>Tiroler Apfelstrudel mit Vanilleeis</i>	€ 7,00
<i>Karamelcrème mit Früchten der Saison</i>	€ 7,00
<i>*Heiße Apfelküchle mit Vanilleeis</i>	€ 8,50
<i>*Unser Eisgugelhupf mit Früchten garniert</i>	€ 8,00
<i>Cassisbirne mit Zimtschaum und Walnusseis</i>	€ 8,00
<i>Bunter Fruchteteller mit Weinschaumsoße und Zitronensorbet</i>	€ 8,00
<i>Schwarzes und weißes Mousse au Chocolat</i>	€ 8,00
<i>Schwarzwälder Crêpe mit Sauerkirschen und Walnusseis</i>	€ 8,50
<i>Geeister Cappuccino mit gebrannter Mandelcreme und kleinem Fruchtsalat</i>	€ 8,00
<i>*Buntes Dessert-Allerlei</i>	€ 8,50
<i>Gefüllte Baby-Ananas mit Weinschaum überbacken und Zitronensorbet</i>	€ 8,00
<i>Crêpes Suzettes mit Grand-Marnierparfait</i>	€ 8,50

Mit \* gekennzeichnete Speisen & Menüs können wir auch kurzfristig anbieten  
oder Sie wählen aus unserer aktuellen Speisekarte.

HOTEL RESTAURANT

*Hohenstaufen*

## *Schwäbisches Büffet*

### Vorspeisen

*Filet von der Schwarzwaldforelle in pikanter Marinade*

*Abshinken mit Linsensalat*

*Brüstchen vom schwäbischen Landgockel auf angemachtem Wurzelgemüse*

*Tafelspitz in Tomaten-Kräutervinaigrette*

### Salate

*Kartoffelsalat*

*Schwäbischer Wurstsalat*

*Salat von Weißkraut und Äpfeln*

*Marktfrische Blattsalate der Saison*

### Hauptgänge

*Zwiebelrostbraten mit Trollingersößle*

*Krustenbraten vom Schwäbisch Hällischem Landschwein*

*Hausgemachte Maultaschen, geschmälzt*

### Beilagen

*Hausgemachte Spätzle*

*Schupfnudeln*

*Semmelknödel*

*Gemüse vom Markt*

### Desserts

*Unser Eisgugelhupf*

*Apfelküchle in Zimt und Zucker mit Vanillesoße*

*Hagebutten - Eisparfait*

*ab 20 Personen*

*ab 40 Personen*

*Preis pro Person € 40,00*

*Preis pro Person € 36,00*



## *Mediterranes Buffet*

### Vorspeisen

*Anti Pasti Gemüse vom Grill  
Melonenschiffchen mit Parmaschinken  
Kalbsbratenscheiben in milder Thunfischsoße mit Kapern  
Miesmuscheln mit Mandelbutter überbacken*

### Salate

*Ruccolasalat mit Tomate, Mozzarella und Basilikum  
Pikanter Meeresfrüchtesalat mit Knoblauchbrot  
Geflügelsalat mit weißen Bohnen, getrockneten Tomaten und gerösteten Kürbiskernen*

### Hauptgänge

*Saltimbocca, kleine Kalbsschnitzelchen mit Salbei und Parmaschinken gebraten  
Dorade Royalfilet in der Wildkräuterkruste gebraten  
Gebratene Maispouarden mit Oliven in Weißweinssoße*

### Beilagen

*Rosmarinkartoffeln  
Safranrisotto  
Grüne Nudeln mit Tomate und Parmesan  
Ratatouille-Gemüse*

### Desserts

*Panna Cotta mit Himbeerssoße  
Salat von frischen Früchten mit Maraschino  
Orangeneissoufflée  
Italienische Käseauswahl vom Brett*

*ab 20 Personen  
ab 40 Personen*

*Preis pro Person € 46,00  
Preis pro Person € 42,00*

## *Rustikales „Staufer“-Buffet*

### *Vorspeisen*

*Hausmacher Wurst- und Räucherspezialitäten*

*Pikanter Ochsenmaulsalat*

*Kleine Fleischküchle*

*Garnierter Kartoffelsalat*

*Gurkensalat in Dillrahm*

### *Hauptgänge*

*Geschmorte Ochsenbäckchen in Trollingersoße*

*Knuspriger Spanferkelrollbraten*

*Linsengericht der Staufer mit kleinen Saitenwürstchen*

### *Beilagen*

*Hausgemachte Spätzle*

*Kräuter-Kartoffelküchle*

*Mildes Fildersauerkraut*

*Karotten-Erbsengemüse*

### *Desserts*

*Ofenschlupfer mit Vanillesoße*

*Fruchtsalat*

*Vanilleeisparfait mit heißen Schattenmorellen*

*ab 20 Personen*

*Preis pro Person € 36,00*

*ab 40 Personen*

*Preis pro Person € 33,00*

HOTEL RESTAURANT  
*Hohenstaufen*  
**Gourmet Büffet**

**Vorspeisen**

*Hausgebeizter Norweger Lachs, Sahnemeerrettich  
Feine Räucherfischvariationen  
Roastbeef rosa gebraten mit eingelegtem Gemüse  
Ganzer Rehrücken garniert  
Parmaschinken mit Melone  
Putenbrustmedaillons mit Früchten garniert*

**Salate**

*Shrimpsalat mit Ananas und Champignons  
Apfel-Lauchsalat mit gebratener Hähnchenbrust  
Griechischer Bauernsalat  
Marktfrische Blattsalate der Saison  
Verschiedene Rohkostsalate*

**Hauptgänge**

*Schweinelende mit Rosmarin im Blätterteig gebacken  
Kalbsrücken in der Kräuterkruste gebraten  
Lammkeule auf provenzalische Art  
Lachsfilet am Stück in der Folie gegart, Dillsoße*

**Beilagen**

*Kartoffelgratin  
Maiskrusteln  
Basmatireis  
Gemüse vom Markt*

**Desserts**

*Mousse au Chocolat  
Unser Eisgugelhupf  
Salat von frischen Früchten  
Tiroler Apfelstrudel mit Vanilleeis  
Französische Käseauswahl vom Brett*

*ab 20 Personen  
ab 40 Personen*

*Preis pro Person € 56,00*

*Preis pro Person € 50,00*

# Allgemeine Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen **Stand: Mai 2017**

## **I. GELTUNGSBEREICH**

1. Diese Geschäftsbedingungen gelten für Verträge über die mietweise Überlassung von Konferenz-, Bankett- und Veranstaltungsräumen des Hotels zur Durchführung von Veranstaltungen wie Banketten, Seminaren, Tagungen, Ausstellungen und Präsentationen etc. sowie für alle in diesem Zusammenhang für den Kunden erbrachten weiteren Leistungen und Lieferungen des Hotels.
2. Die Unter- oder Weitervermietung der überlassenen Räume, Flächen oder Vitrinen sowie die Einladung zu Vorstellungsgesprächen, Verkaufs- oder ähnlichen Veranstaltungen bedürfen der vorherigen schriftlichen Zustimmung des Hotels, wobei § 540 Abs. 1 Satz 2 BGB abbedungen wird, soweit der Kunde nicht Verbraucher ist.
3. Allgemeine Geschäftsbedingungen des Kunden finden nur Anwendung, wenn dies vorher ausdrücklich schriftlich vereinbart wurde.

## **II. VERTRAGSABSCHLUSS, -PARTNER, HAFTUNG, VERJÄHRUNG**

1. Der Vertrag kommt durch die Annahme des Antrags des Kunden durch das Hotel zustande; diese sind die Vertragspartner.
2. Ist der Kunde/Besteller nicht der Veranstalter selbst bzw. wird vom Veranstalter ein gewerblicher Vermittler oder Organisator eingeschaltet, so haftet der Veranstalter zusammen mit dem Kunden gesamtschuldnerisch für alle Verpflichtungen aus dem Vertrag, sofern dem Hotel eine entsprechende Erklärung des Veranstalters vorliegt.
3. Das Hotel haftet mit der Sorgfalt eines ordentlichen Kaufmanns für seine Verpflichtungen aus dem Vertrag. Ansprüche des Kunden auf Schadensersatz sind ausgeschlossen. Hiervon ausgenommen sind Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit, wenn das Hotel die Pflichtverletzung zu vertreten hat, sonstige Schäden, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung des Hotels beruhen und Schäden, die auf einer vorsätzlichen oder fahrlässigen Verletzung von vertragstypischen Pflichten des Hotels beruhen. Einer Pflichtverletzung des Hotels steht die eines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungsgehilfen gleich. Sollten Störungen oder Mängel an den Leistungen des Hotels auftreten, wird das Hotel bei Kenntnis oder auf unverzügliche Rüge des Kunden bemüht sein, für Abhilfe zu sorgen. Der Kunde ist verpflichtet, das ihm Zumutbare beizutragen, um die Störung zu beheben und einen möglichen Schaden gering zu halten. Im Übrigen ist der Kunde verpflichtet, das Hotel rechtzeitig auf die Möglichkeit der Entstehung eines außergewöhnlich hohen Schadens hinzuweisen.

4. Alle Ansprüche gegen das Hotel verjähren grundsätzlich in einem Jahr ab dem gesetzlichen Verjährungsbeginn. Schadensersatzansprüche verjähren kenntnisunabhängig in fünf Jahren. Die Verjährungsverkürzungen gelten nicht bei Ansprüchen, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung des Hotels beruhen.

### **III. LEISTUNGEN, PREISE, ZAHLUNG, AUFRECHNUNG**

1. Das Hotel ist verpflichtet, die vom Kunden bestellten und vom Hotel zugesagten Leistungen zu erbringen.

2. Der Kunde ist verpflichtet, die für diese und weitere in Anspruch genommene Leistungen vereinbarten bzw. geltenden Preise des Hotels zu zahlen. Dies gilt auch für vom Kunden veranlasste Leistungen und Auslagen des Hotels an Dritte, insbesondere auch für Forderungen von Urheberrechtsverwertungsgesellschaften. Die vereinbarten Preise schließen die jeweilige gesetzliche Mehrwertsteuer ein.

3. Rechnungen des Hotels ohne Fälligkeitsdatum sind binnen 10 Tagen ab Zugang der Rechnung ohne Abzug zahlbar. Das Hotel kann die unverzügliche Zahlung fälliger Forderungen jederzeit vom Kunden verlangen. Bei Zahlungsverzug ist das Hotel berechtigt, die jeweils geltenden gesetzlichen Verzugszinsen in Höhe von derzeit 8% bzw. bei Rechtsgeschäften, an denen ein Verbraucher beteiligt ist, in Höhe von 5% über dem Basiszinssatz zu verlangen. Dem Hotel bleibt der Nachweis eines höheren Schadens vorbehalten.

4. Das Hotel ist berechtigt, bei Vertragsschluss vom Kunden eine angemessene Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung in Form einer Kreditkartengarantie, einer Anzahlung oder Ähnlichem zu verlangen. Die Höhe der Vorauszahlung und die Zahlungstermine können im Vertrag schriftlich vereinbart werden.

5. In begründeten Fällen, z.B. Zahlungsrückstand des Kunden oder Erweiterung des Vertragsumfanges, ist das Hotel berechtigt, auch nach Vertragsschluss bis zu Beginn der Veranstaltung eine Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung im Sinne vorstehender Nr. 4 oder eine Anhebung der im Vertrag vereinbarten Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung bis zur vollen vereinbarten Vergütung zu verlangen.

6. Der Kunde kann nur mit einer unstreitigen oder rechtskräftigen Forderung gegenüber einer Forderung des Hotels aufrechnen oder mindern bzw. ein Zurückbehaltungsrecht ausüben.

#### **IV. RÜCKTRITT DES KUNDEN (ABBESTELLUNG, STORNIERUNG)**

1. Ein Rücktritt des Kunden von dem mit dem Hotel geschlossenen Vertrag bedarf der schriftlichen Zustimmung des Hotels. Erfolgt diese nicht, so sind in jedem Fall die vereinbarte Raummiete aus dem Vertrag sowie bei Dritten veranlasste Leistungen auch dann zu zahlen, wenn der Kunde vertragliche Leistungen nicht in Anspruch nimmt und eine Weitervermietung nicht mehr möglich ist. Dies gilt nicht bei Verletzung der Verpflichtung des Hotels zur Rücksichtnahme auf Rechte, Rechtsgüter und Interessen des Kunden, wenn diesem dadurch ein Festhalten am Vertrag nicht mehr zuzumuten ist oder ein sonstiges gesetzliches oder vertragliches Rücktrittsrecht zusteht.
2. Sofern zwischen dem Hotel und dem Kunden ein Termin zum kostenfreien Rücktritt vom Vertrag schriftlich vereinbart wurde, kann der Kunde bis dahin vom Vertrag zurücktreten, ohne Zahlungs- oder Schadensersatzansprüche des Hotels auszulösen. Das Rücktrittsrecht des Kunden erlischt, wenn er nicht bis zum vereinbarten Termin sein Recht zum Rücktritt schriftlich gegenüber dem Hotel ausübt, sofern nicht ein Fall gemäß Nummer 1 Satz 3 vorliegt.
3. Tritt der Kunde erst zwischen der 8. und der 4. Woche vor dem Veranstaltungstermin zurück, ist das Hotel berechtigt, zuzüglich zum vereinbarten Mietpreis 35% des entgangenen Speisenumsatzes in Rechnung zu stellen, bei jedem späteren Rücktritt 70% des Speisenumsatzes.
4. Die Berechnung des Speisenumsatzes erfolgt nach der Formel: vereinbarter Menüpreis x Teilnehmerzahl. War für das Menü noch kein Preis vereinbart, wird das preiswerteste 3-Gang-Menü des jeweils gültigen Veranstaltungsangebotes zugrunde gelegt.
5. Wurde eine Tagungspauschale je Teilnehmer vereinbart, so ist das Hotel berechtigt, bei einem Rücktritt zwischen der 8. und der 4. Woche vor dem Veranstaltungstermin 60%, bei einem späteren Rücktritt 85% der Tagungspauschale x vereinbarter Teilnehmerzahl in Rechnung zu stellen.
6. Der Abzug ersparter Aufwendungen ist durch Nr. 3 bis 5 berücksichtigt. Dem Kunden steht der Nachweis frei, dass der oben genannte Anspruch nicht oder nicht in der geforderten Höhe entstanden ist.

## **V. RÜCKTRITT DES HOTELS**

1. Sofern schriftlich vereinbart wurde, dass der Kunde innerhalb einer bestimmten Frist kostenfrei vom Vertrag zurücktreten kann, ist das Hotel in diesem Zeitraum seinerseits berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten, wenn Anfragen anderer Kunden nach den vertraglich gebuchten Veranstaltungsräumen vorliegen und der Kunde auf Rückfrage des Hotels auf sein Recht zum Rücktritt nicht verzichtet.
2. Wird eine vereinbarte oder oben gemäß Ziffer III Nummern 4 und/oder 5 verlangte Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung auch nach Verstreichen einer vom Hotel gesetzten angemessenen Nachfrist nicht geleistet, so ist das Hotel ebenfalls zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt.
3. Ferner ist das Hotel berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag außerordentlich zurückzutreten, beispielsweise falls - Höhere Gewalt oder andere vom Hotel nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrags unmöglich machen; - Veranstaltungen unter irreführender oder falscher Angabe wesentlicher Tatsachen, z.B. der Person des Kunden oder des Zwecks seines Aufenthaltes, gebucht werden; - das Hotel begründeten Anlass zu der Annahme hat, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder das Ansehen des Hotels in der Öffentlichkeit gefährden kann, ohne dass dies dem Herrschafts- bzw. Organisationsbereich des Hotels zuzurechnen ist; - ein Verstoß gegen Ziffer I Nr. 2 vorliegt.
4. Bei berechtigtem Rücktritt des Hotels entsteht kein Anspruch des Kunden auf Schadensersatz.

## **VI. ÄNDERUNGEN DER TEILNEHMERZAHL UND DER VERANSTALTUNGSZEIT**

1. Eine Änderung der Teilnehmerzahl um mehr als 5% muss spätestens fünf Werktage vor Veranstaltungsbeginn dem Hotel mitgeteilt werden; sie bedarf der schriftlichen Zustimmung des Hotels.
2. Eine Reduzierung der Teilnehmerzahl durch den Kunden um maximal 5% wird vom Hotel bei der Abrechnung anerkannt. Bei darüber hinausgehenden Abweichungen wird die ursprünglich vereinbarte Teilnehmerzahl abzüglich 5% zugrunde gelegt. Der Kunde hat das Recht, den vereinbarten Preis um die von ihm nachzuweisenden, aufgrund der geringeren Teilnehmerzahl ersparten Aufwendungen zu mindern.
3. Im Fall einer Abweichung nach oben wird die tatsächliche Teilnehmerzahl berechnet.
4. Bei Abweichungen der Teilnehmerzahl um mehr als 10% ist das Hotel berechtigt, die vereinbarten Preise neu festzusetzen sowie die bestätigten Räume zu tauschen, es sei denn, dass dies dem Kunden unzumutbar ist.
5. Verschieben sich die vereinbarten Anfangs- oder Schlusszeiten der Veranstaltung und stimmt das Hotel diesen Abweichungen zu, so kann das Hotel die zusätzliche Leistungsbereitschaft angemessen in Rechnung stellen, es sei denn, das Hotel trifft ein Verschulden.

## **VII. VERLUST ODER BESCHÄDIGUNG MITGEBRACHTER SACHEN**

Mitgeführte Ausstellungs- oder sonstige, auch persönliche Gegenstände befinden sich auf Gefahr des Kunden in den Veranstaltungsräumen bzw. im Hotel. Das Hotel übernimmt für Verlust, Untergang oder Beschädigung keine Haftung, auch nicht für Vermögensschäden, außer bei grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz des Hotels. Hiervon ausgenommen sind Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit. Zudem sind alle Fälle, in denen die Verwahrung aufgrund der Umstände des Einzelfalls eine vertragstypische Pflicht darstellt, von dieser Haftungsfreizeichnung ausgeschlossen.

## **VIII. HAFTUNG DES KUNDEN FÜR SCHÄDEN**

1. Sofern der Kunde Unternehmer ist, haftet er für alle Schäden an Gebäude oder Inventar, die durch Veranstaltungsteilnehmer bzw. -besucher, Mitarbeiter, sonstige Dritte aus seinem Bereich oder ihn selbst verursacht werden.
2. Das Hotel kann vom Kunden die Stellung angemessener Sicherheiten (z. B. Versicherungen, Kautionen, Bürgschaften) verlangen.

## **IX. SCHLUSSBESTIMMUNGEN**

1. Änderungen oder Ergänzungen des Vertrags, der Antragsannahme oder dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen sollen schriftlich erfolgen. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen durch den Kunden sind unwirksam.
2. Erfüllungsort und Zahlungsort ist der Sitz des Hotels.
3. Ausschließlicher Gerichtsstand – auch für Scheck- und Wechselstreitigkeiten – ist im kaufmännischen Verkehr der gesellschaftsrechtliche Sitz des Hotels. Sofern ein Vertragspartner die Voraussetzung des § 38 Abs. 2 ZPO erfüllt und keinen allgemeinen Gerichtsstand im Inland hat, gilt als Gerichtsstand der gesellschaftsrechtliche Sitz des Hotels.
4. Es gilt deutsches Recht. Die Anwendung des UN-Kaufrechts und des Kollisionsrechts ist ausgeschlossen.
5. Sollten einzelne Bestimmungen dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen unwirksam oder nichtig sein, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Im übrigen gelten die gesetzlichen Vorschriften.