

# Gasthof Goldenes Lamm

..gepflegte Gastlichkeit direkt am UNESCO Welterbe Limes!

*Ihre Veranstaltung  
bei uns im Haus*



## *Hochzeit- & Bankettmappe*



*Januar 2024*

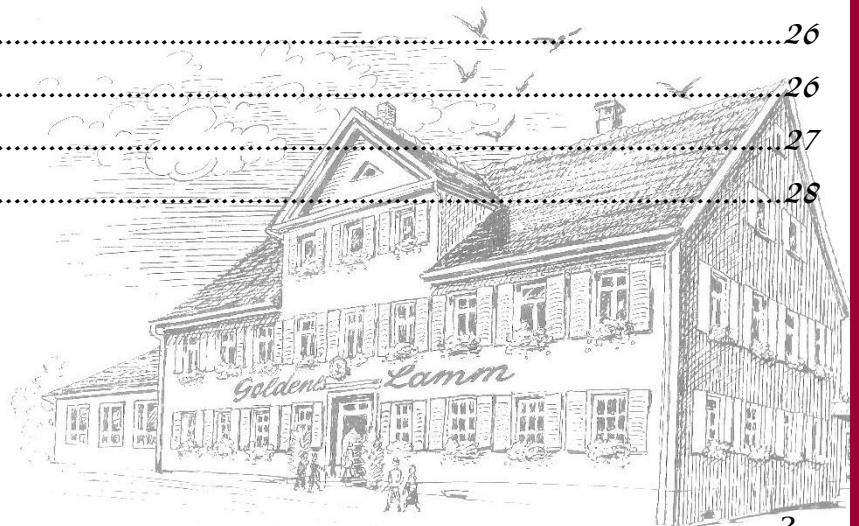
*Anschrift:  
Mühlberg 18  
73492 Rainau-Schwabsberg  
☎ 07961/51750  
[www.goldenes-lamm-rainau.de](http://www.goldenes-lamm-rainau.de)  
[info@goldenes-lamm-rainau.de](mailto:info@goldenes-lamm-rainau.de)*

*Nach Erscheinen einer neueren Version dieser Mappe,  
verlieren die bisherigen Preise ihre Gültigkeit.*



# Inhalt

<i>Inhalt</i> .....	2
<i>Vorwort</i> .....	3
<i>Allgemeines zu unserem Hause</i> .....	4
<i>Lage:</i> .....	4
<i>Räumlichkeiten:</i> .....	4
<i>Hotel:</i> .....	4
<i>Biergarten:</i> .....	4
<i>Das A-Z Ihrer Veranstaltung</i> .....	5
<i>Impressionen</i> .....	7
<i>Stehempfang</i> .....	12
<i>Arrangement 1:</i> .....	12
<i>Arrangement 2:</i> .....	12
<i>Arrangement 3:</i> .....	12
<i>Kaffee und Kuchen</i> .....	13
<i>Arrangement 1 (individuelle Abrechnung):</i> .....	13
<i>Arrangement 2 (Pauschalangebot):</i> .....	13
<i>Menü</i> .....	14
<i>Allgemeines:</i> .....	14
<i>Klassische Variante (am Tisch serviert, alternativ auch als Büffet)</i> .....	15
<i>Menü in Buffetform</i> .....	18
<i>Getränke</i> .....	21
<i>Alkoholfreie Getränke</i> .....	21
<i>Biere</i> .....	21
<i>Weine</i> .....	22
<i>Mitternachtsbuffet</i> .....	24
<i>Cateringservice</i> .....	24
<i>Anfahrtsbeschreibung</i> .....	25
<i>Bestuhlungspläne</i> .....	26
<i>Klassische Bestuhlung</i> .....	26
<i>„Fischgräten“ Bestuhlung</i> .....	27
<i>Block Bestuhlung</i> .....	28



*"Jemand zu Gaste laden,  
heißt für sein Glück zu sorgen,  
solange er unter unserem Dache weilt."  
Brillat Savarin*

## Vorwort

*Sehr geehrte Gäste,  
sehr geehrtes Hochzeitspaar,  
sehr geehrte Veranstalter,*

*wir freuen uns sehr über Ihr Interesse und das damit verbundene Vertrauen gegenüber unserem Hause. Unser einführender Leitsatz ist für uns Anspruch und Verpflichtung zugleich.*

*Mit dieser Mappe geben wir Ihnen die Möglichkeit, einen "ersten" Blick auf unser Angebot und Leistungsspektrum zu werfen.*

*Diese Mappe kann kein persönliches Gespräch ersetzen-  
Gerne laden wir Sie in unser Haus ein, damit Sie sich vor Ort einen Eindruck über Räumlichkeiten und Möglichkeiten bilden können.*

*Die hier aufgeführten Leistungen können Sie auch gerne im Rahmen unseres Cateringservices in der von Ihnen gewünschten Location in Anspruch nehmen.*

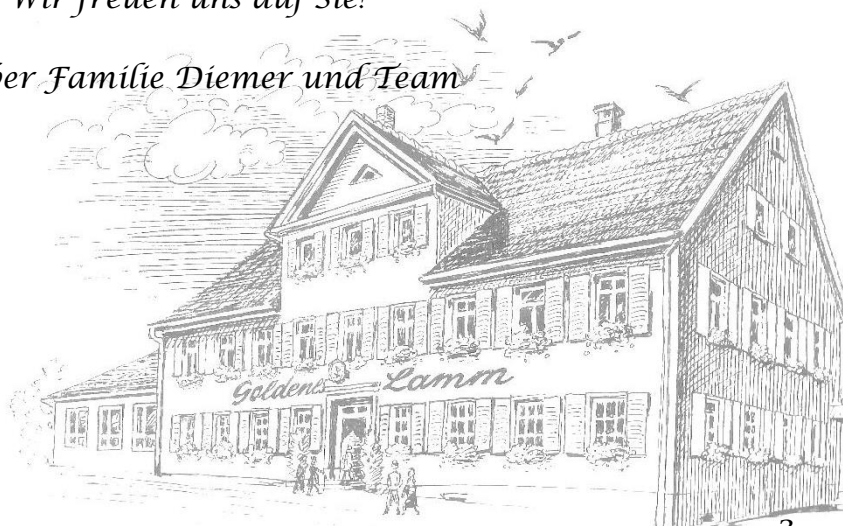
*Durch unsere jahrelange Erfahrung im Hochzeits- und Bankettgeschäft sind wir für Sie ein erfahrener Begleiter Ihrer Festlichkeit.*

*Unsere regionale Küche mit heimischen Produkten wurde bei  
„Schmeck den Süden Baden Württemberg“ zertifiziert.  
Dies garantiert Ihnen wie uns kurze Transportwege und erstklassige Produktqualität!*

*Stets nach dem Motto:  
**Nah und frisch - veredelt auf den Tisch!***

*Wir freuen uns auf Sie!*

*Ihre Gastgeber Familie Diemer und Team*



# Allgemeines zu unserem Hause

## Lage:

Zwischen Aalen und Ellwangen gelegen liegt unser Landgasthof in ländlicher Umgebung und trotzdem stadtnah. Sie erreichen Schwabsberg in nur rund 5 km von der Autobahn A7 Abfahrt Westhausen oder in 8 km Entfernung von der Autobahn A7 Abfahrt Ellwangen.

Unser Landgasthof liegt direkt am Unesco Welterbe „Limes“. Das Limestor Dalkingen liegt nur wenige Gehminuten von uns entfernt.

Der Bahnhof Schwabsberg befindet sich 7 Gehminuten entfernt. Eine Bushaltestelle befindet sich direkt vor unserer Eingangstüre.

Eine Anfahrtsskizze befindet sich am Ende der Mappe.

## Räumlichkeiten:

Unsere Räumlichkeiten bieten durch verschiedene Kombinationsmöglichkeiten Platz für bis zu 180 Personen.

Dabei sind die Räumlichkeiten wie folgt eingeteilt:

Gaststube 55 Personen  
Kleiner Saal 70 Personen  
Bankettsaal 180 Personen

Verschiedene Stellmöglichkeiten finden Sie am Ende der Mappe.

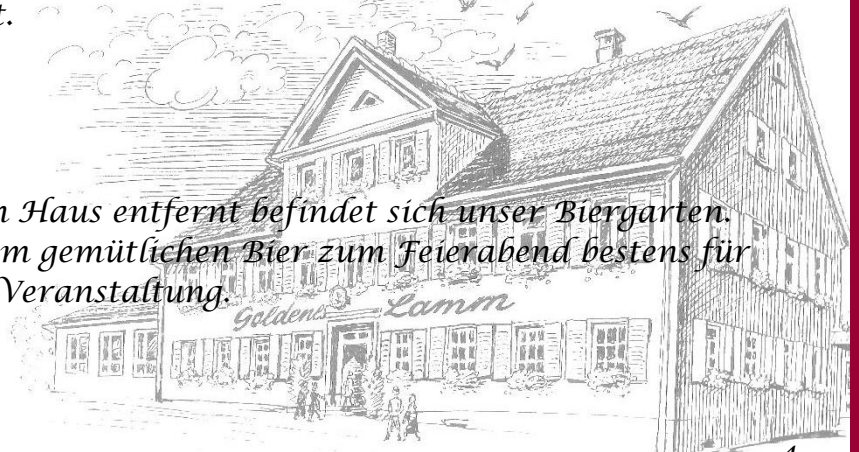
Unser Haus verfügt über einen ebenerdigen Zugang sowie behindertengerechte WC Anlagen.

## Hotel:

Neben dem Landgasthof verfügt unser Haus ebenfalls über ein DEHOGA-Klassifiziertes 3-Sterne Hotel. Unsere 16 zur Verfügung stehenden Gästebetten laden zum Wohlfühlen und Entspannen ein. Alle unsere Zimmer sind modern und komfortabel eingerichtet.

## Biergarten:

Wenige Schritte von unserem Haus entfernt befindet sich unser Biergarten. Dieser eignet sich neben einem gemütlichen Bier zum Feierabend bestens für einen Stehempfang zu Ihrer Veranstaltung.



# Das A-Z Ihrer Veranstaltung

## **A**ufbau

Die Zeiten für den Aufbau (z.B. Dekoration) können Sie eine Woche vorher mit uns vereinbaren.

## **A**nsprachen/Auftritte

Um unseren Menüablauf zu koordinieren, ist es für uns unbedingt notwendig vorher über etwaige Ansprachen bzw. Auftritte informiert zu werden. Bitte geben Sie dies an die verantwortlichen Personen weiter.

## **B**lumen

Gerne empfehlen wir Ihnen unsere Floristen, die mit den Räumlichkeiten (Tischgröße, Farbgebung) bestens vertraut sind.

Auf Wunsch besorgen wir den Blumenschmuck für Ihre Veranstaltung.

## **D**etailabsprachen

für Ihre Hochzeit/Veranstaltung machen wir in der Regel rd. 8 Wochen vor der Veranstaltung. Damit wir genug Zeit für Sie haben, machen Sie bitte vorab einen Termin mit uns aus.

## **F**euerwerk

Ein Feuerwerk bei uns am Haus durchzuführen ist möglich. Dies muss allerdings im voraus abgesprochen und bei der Gemeinde angemeldet werden.

## **G**eschenke

Sollte es Ihnen nicht möglich sein, alle Geschenke am Abend nach der Feier mitzunehmen, können Sie diese, nach Rücksprache mit uns, gerne am nächsten Morgen abholen. Um Missverständnissen vorzubeugen, bitten wir Sie, alle „Bargeld - Geschenke“ am selben Abend mitzunehmen.

## **H**ussen

Wir haben eigene Stuhlhussen. Diese können von Ihnen im Rahmen der Dekoration auf die Stühle aufgezogen werden. Die Hussen berechnen wir Ihnen pro Stück für Reinigung, Bügeln, etc. Gegen Aufpreis kann das Aufziehen auch von uns übernommen werden.

## **K**inder

Bitte teilen Sie uns mit wie viele Kinder zwischen 3-6 und zwischen 6-12 Jahre an Ihrer Hochzeit/Veranstaltung anwesend sind.

## **K**orkgeld

Selbstverständlich haben Sie auch die Möglichkeit Ihren eigenen Wein mitzubringen. Pro Flasche 0,75 l verrechnen wir ein Korkgeld.



## **M**usik

Stromanschlüsse (230V/Lichtstrom) sind in unseren Räumlichkeiten ausreichend vorhanden.

## **M**enükarten

Gerne erstellen wir Ihnen eine ausformulierte Menüübersicht zur Verwendung für die Gestaltung Ihre Menükarte. Auf Wunsch erstellen auch wir Ihnen Ihre Menükarte.

## **P**arkplätze

Unser Haus verfügt über ausreichend befestigte Parkplätze. Die Parkplätze befinden sich alle direkt am Haus und sind kostenlos.

## **P**reise und Rechnung

Die angegebenen Preise enthalten die gesetzliche Umsatzsteuer von derzeit 19% sowie die Bedienung und Endreinigung. Des Weiteren ist die Vorbereitung des Raumes sowie auf Wunsch Menükarten enthalten. Stoffservietten sind ab einem 3-Gang Menü ebenfalls inklusive. Bitte beachten sie, dass sich die Preise im Jahresverlauf ändern können. Dies liegt vor allem an saisonalen Preisänderungen sowie gesetzliche Anpassungen. Gültig sind diese Änderungen nur, wenn wir ihnen diese vor ihrer Veranstaltung mitteilen. Mit erscheinen einer neuen Version dieser Mappe, verliert die bisherige ihre Gültigkeit.

Die Rechnungsstellung erfolgt nach der Veranstaltung mit Zahlungsziel 21 Tage. Wir behalten uns vor eine Anzahlung zu berechnen.

## **S**ervicepersonal

Unser Servicepersonal ist bis 24:00 Uhr inkludiert. Ab 24:00 Uhr berechnen wir für 2-3 Mitarbeiter (je nach Gästeanzahl) bis zum Ende der Veranstaltung eine Gebühr.

## **T**ischgestaltung und -ordnung

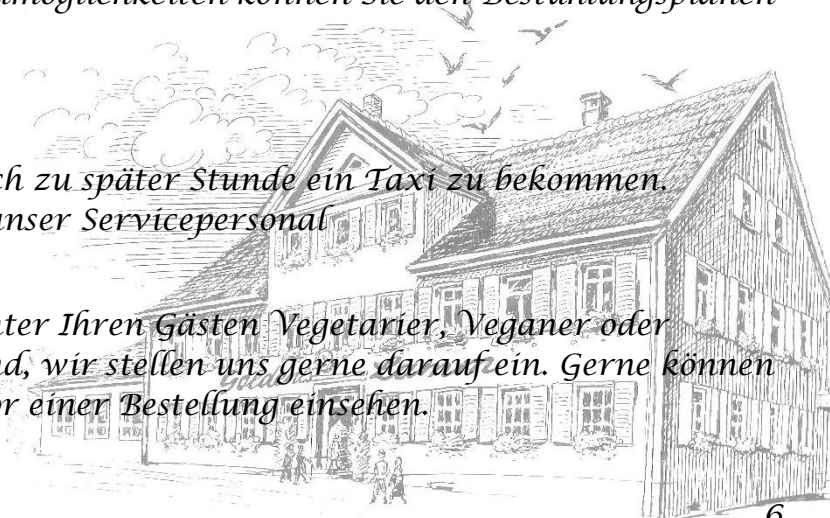
Die Tische werden mit weißer Tischwäsche und auf Wunsch mit Stoffservietten eingedeckt (ab 3 Gang Menü). Sonderwünsche können Sie gerne mit uns besprechen. An unseren Tischen finden bis zu 6 Personen Platz. Angenehmer sitzt man allerdings mit 4 oder 5 Personen. Einzelne Stellmöglichkeiten können Sie den Bestuhlungsplänen entnehmen.

## **T**axi

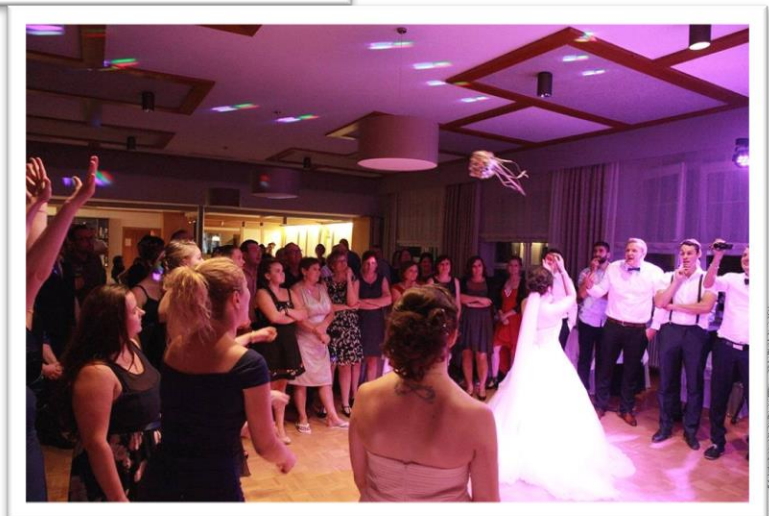
Es ist in der Regel kein Problem auch zu später Stunde ein Taxi zu bekommen. Wenden Sie sich im Bedarfsfall an unser Servicepersonal

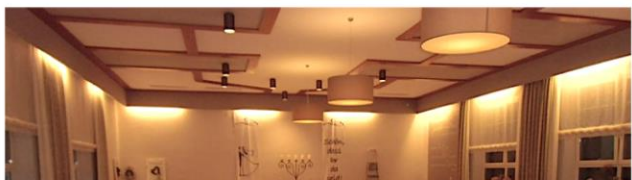
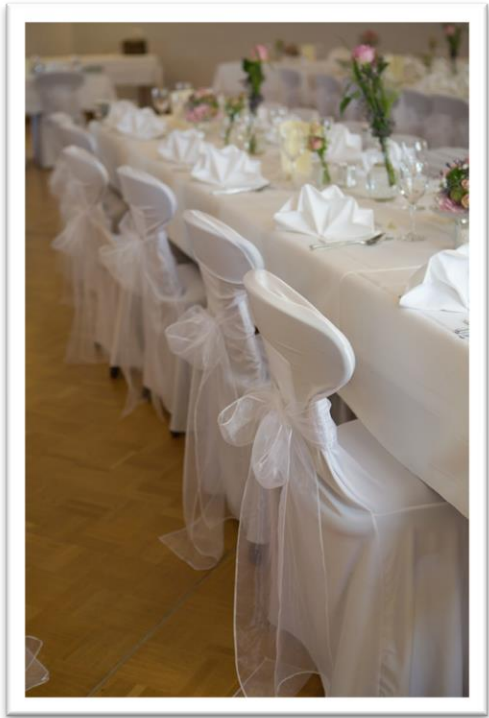
## **V**egetarier, Veganer & Allergiker

Bitte teilen Sie uns vorab mit, ob unter Ihren Gästen Vegetarier, Veganer oder Allergiker (Gluten, Zöliakie, etc.) sind, wir stellen uns gerne darauf ein. Gerne können Sie unsere „Allergenmappe“ usw. vor einer Bestellung einsehen.



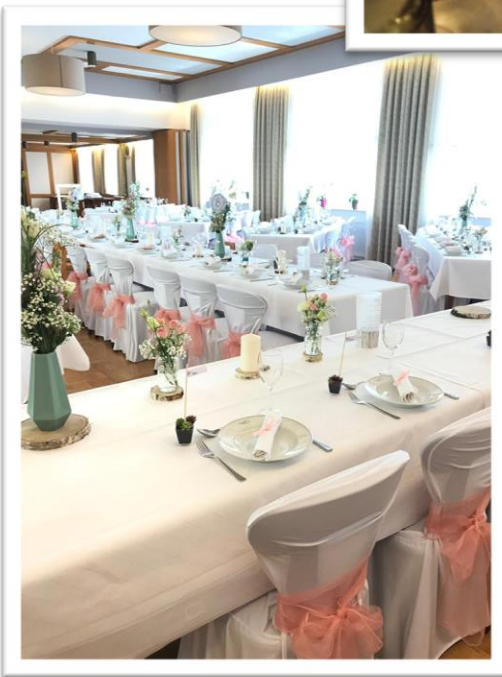
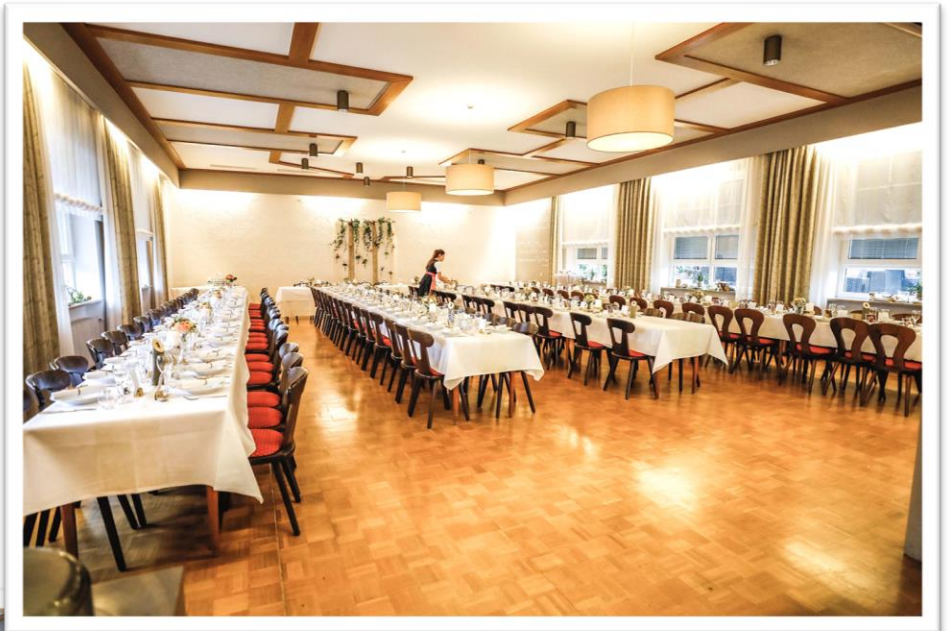
# Impressionen













## Stehempfang

Gerne bieten wir Ihnen und Ihren Gästen bei der Ankunft einen Stehempfang. Bei gutem Wetter eignet sich unser Biergarten bestens für dessen Ausrichtung. Unter dem schattenspendenden Kastanienbaum bieten wir Ihnen zusätzlich gerne kleine Häppchen an. Diese können auf Wunsch auch selber mitgebracht werden.

### Arrangement 1:

Hausmarke Sekt und Sekt Rose', Mischsäfte,  
Wasser und Apfelschorle zum „Selberzapfen“  
für die Dauer des Stehempfangs (ca. eine Stunde)

### Arrangement 2:

Hausmarke Sekt und Sekt Rose', Mischsäfte,  
zweierlei Sektcocktails (z.B. Aperol Sprizz, Lillet Wild Berry)  
für die „Bier-Trinker“ kleine >Germanicus< aus der Eiswanne  
Mineralwasser und Apfelschorle zum „Selberzapfen“  
für die Dauer des Stehempfangs (ca. eine Stunde)

### Arrangement 3:

Hausmarke Sekt und Sekt Rose', Mischsäfte,  
zweierlei Sektcocktails (z.B. Aperol Sprizz, Lillet Wild Berry)  
Alkoholfreier Secco der Manufaktur Jörg Geiger  
für die „Bier-Trinker“ kleine >Germanicus< aus der Eiswanne  
Mineralwasser und Apfelschorle zum „Selberzapfen“  
Biolimonaden aus der Eiswanne  
Kaffeebar im Garten  
für die Dauer des Stehempfangs (ca. eine Stunde)

### Auf Wunsch: Fingerfood

Canapes mit Lachs, Käse und Schinken, saisonal garniert  
Wurstsalat im Gläschen  
Fleischküchle auf Kartoffelsalat  
Blätterteigköstlichkeiten



*"Eine Party ohne Kuchen ist nur ein Meeting."  
Julia Chil*

## Kaffee und Kuchen

### Arrangement 1 (individuelle Abrechnung):

Bei diesem Arrangement werden die Kuchen von Ihnen bzw. Ihren Gästen angeliefert. Wir berechnen pro Person den Preis für ein Kuchengedeck.

Die Heißgetränke (Kaffee, Tee oder andere Heißgetränke) werden nach Bestellung Ihrer Gäste individuell anhand unserer Getränkekarte (siehe Anlage) abgerechnet.

Alternativ auch am Abend für Ihr Kuchenbüffet mit Hochzeitstorte (ggfs. bei Kombination mit dem Dessert nicht für alle Gäste).

### Arrangement 2 (Pauschalangebot):

Bei diesem Arrangement werden die Kuchen von Ihnen bzw. Ihren Gästen angeliefert. Der Preis inkludiert das Kuchengedeck sowie Kaffeespezialitäten während des Kuchenbüffets.

Auf Wunsch stellen wir Ihnen auch hausgemachten Kuchen und Torten zur Verfügung (verschiedene Sorten). Fragen Sie danach, wir unterbreiten Ihnen gerne ein Angebot.

Die Bestellung der Hochzeitstorte nach Ihren Wünschen übernehmen wir gerne für Sie.

### Wichtiger Hinweis:

Die Temperatur der mitgebrachten Kuchen und Torten darf 6°C nicht überschreiten um die Kühlkette sicherzustellen.

Die angelieferten Kuchenverpackungen sollten bitte alle mit Name und Adresse versehen sein.

Für mitgebrachte Kuchenplatten und Verpackungen kann von unserer Seite keine Haftung übernommen werden.



## Menü

### Allgemeines:

Die Auswahl der richtigen Speisen ist meist gar nicht so einfach. Das richtige Hochzeitsmenü sollte für alle Gäste das Passende bieten. Gerne sind wir Ihnen bei der richtigen Auswahl behilflich.

Für Kinder bis ca. 12 Jahren muss nicht der komplette Menüpreis bezahlt werden. Für Kleinkinder berechnen wir Kinderteller für Jugendliche bis ca. 12 Jahre ein Kindergedeck (ca. ½ Menüpreis).

Bitte teilen Sie uns zwei Tage vor Ihrer Veranstaltung die endgültige Personenzahl mit. So haben Sie auch noch die Möglichkeit uns kurzfristige Absagen mitzuteilen. Für diese Personenzahl bereiten wir dann das bestellte Menü vor. Die angegebene Personenzahl wird später auch zur Grundlage der Rechnung herangezogen.

Nachfolgend haben wir Ihnen unsere Menüauswahl zusammengestellt. Weitere Spezialitäten sind auf Ihren Wunsch gerne umsetzbar.



## Klassische Variante (am Tisch serviert, alternativ auch als Büffet)

Unsere Hausservice:

Sämtliche Hauptgerichte sowie die Suppe wird Ihren Gästen am Tisch geschöpft. Die Beilagen werden von uns auf Platten eingesetzt. So hat jeder Gast die Möglichkeit sich selbst nach Appetit und Geschmack zu bedienen. Der Nachservice von Fleisch ist selbstverständlich im Menüpreis inbegriffen.

Diese Lösung garantiert Ihnen, dass Ihre Gäste z.B. individuell auswählen können, welche Fleischsorte Sie wünschen und nicht von jeder Sorte ein Stück auf Ihrem Teller bekommen.

Alternativ bieten wir Ihnen an, das Fleisch auf Platten einzusetzen bzw. die Teller angerichtet zu servieren.

(Eine Suppe zur Wahl)

**Schwäbisches Hochzeitssüpple -der Klassiker-**  
Rinderkraftbrühe mit verschiedenen hausgemachten Einlagen  
Brandteig-, Grieß-, Kalbfleischklösschen und Flädle

**Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Kräuterflädle**

**Samtige Cremesuppe mit Sahnehaube von Tomate, Bärlauch, Spargel  
etc.**

\*\*\*

**Salatteller der Saison mit Kresse und Croutons**  
Frische Auswahl an Blatt- und Rohkostsalaten vom Wochenmarkt.

\*\*\*

### **Hauptgang**

(Drei Fleischgerichte zur Wahl)

#### **Vom Kalb**

Ofenfrischer Kalbsrahmbraten

#### **Vom Schwein**

Schweinefilet im Rauchfleischmantel am Stück gebraten

würziger Rollbraten in der Pfeffer-Honigkruste



*Schweinelende gefüllt mit Brät und Gemüse*

*Medaillons vom Schwein -natur gebraten-*

*Panierte Schnitzel vom Schweinerücken*

### **Vom Rind**

*Kleines Zwiebelrostbrätle*

*zarter Rinderschmorbraten im Trollingersud geschmort*

### **Vom Geflügel**

*Hähnchenbrustfilet „Florentin“*

*gefüllt mit Ricottakäse, Spinat und Kräuter*

*Hähnchenbrust „Saltimbocca-Art“ im italienischen Schinkenmantel, mit Salbei*

*Putenbrustfilet -natur gebraten- oder paniert*

*Putenbrustfilet auf 3 Arten überbacken mit Ananas, Tomaten und Spargel*

*Für Ihre Gäste die **Vegetarier/Veganer** sind bieten wir verschiedene Gerichte zur Auswahl an*

### **Zweierlei Saucen**

*Bratensaft*

*Rahmsauce*

### **Beilagen**

*(2-3 zur Wahl)*

*hausgemachte Spätzle*

*Kartoffelkroketten*

*Pommes frites*

*kleine Knödel*

*Kartoffelgratin*

*Mandelbällchen*

*Schupfnudeln*

### **Gemüseauswahl**

*Blumenkohl, Broccoli, Karotten, Erbsen,*

*Zucchini, Rosenkohl (je nach Jahreszeit)*

*\*\*\**

*Der Menüpreis ist von Ihrer Auswahl der Suppe und der Hauptspeisen abhängig.*

*Daher können wir Ihnen hier nur eine Preisspanne nennen.*





*Süße Dessertträume (vom Büffet oder am Tisch serviert)*

*Frischer Obstsalat  
Beeren nach Saison  
Mousse von dunkler und weißer Schokolade  
Joghurtcreme mit Lemon- und Erdbeertopping  
Hausgemachte Tiramisu (ohne Frischei)  
Rote Grütze mit Vanillesauce  
Verschiedene Eiskreationen*



## Menü in Buffetform

Ab 50 Personen

### **Kombiniertes Salat- und Vorspeisenbuffet**

gebratene Zucchini mit Minze  
gebratene Champignonköpfe  
gebratene Auberginen mit Lorbeer und einem Hauch Knoblauch  
gebratene Paprikaschiffchen in Balsamico  
in Kräuter eingelegte Oliven  
kleine Teufele - mit Frischkäse gefüllte Peperoni  
Schafskäsesalat mit Kidneybohnen, frischem Paprika, Frühlingszwiebeln  
„Caprese“ Mozzarella mit Basilikum und Tomaten  
Schinkenvariationen roh, luftgetrocknet und gekocht an Melone, italienische Salami  
Spaghettisalat mit getrockneten Tomaten  
Rucola an Parmesanspalten und Schwarzbrot  
Carpaccio von der roten Beete mit parmesanspalten und Rucicola

### **Aus Neptuns Reich**

Wacholder gerauchtes Forellenfilet  
gerauchter Norwegischer Lachs  
Preiselbeeren- und Sahnemeerrettich

### **An der Salatbar**

Frische Auswahl an Blatt- und Rohkostsalaten vom Wochenmarkt.

Balsamico- und Joghurtdressing

Brotauswahl aus dem Holzbackofen  
der Bäckerei Maier, Schwabsberg

\*\*\*

### **Hauptgang**

(Drei Fleischgerichte zur Wahl)

#### **Vom Kalb**

„Involtini“ geschmorte, gefüllte Kalbsröllchen  
Ofenfrischer Kalbsrahmbraten

Osso Bucco - Kalbshaxenscheiben gebraten, auf italienischem Gemüse geschmort

#### **Vom Schwein**

Schweinefilet im Rauchfleischmantel am Stück gebraten

würziger Rollbraten unter der Pfeffer-Honigkruste



*Schweinelende gefüllt mit Brät und Gemüse*

*Medaillons vom Schwein -natur gebraten-*

*Panierte Schnitzel vom Schweinerücken*

### **Vom Rind**

*Kleines Zwiebelrostbrätle*

*Roastbeef am Stück gebraten mit Pfefferrahmsauce*

*zarter Rinderschmorbraten im Trollingersud geschmort*

*kl. Rinderouladen*

*geschmorte Rinderbäckchen vom Weiderind*

### **Vom Geflügel**

*Hähnchenbrustfilet „Florentin“*

*gefüllt mit Ricottakäse, Spinat und Kräuter*

*Hähnchenbrust „Saltimbocca-Art“ im italienischen Schinkenmantel, mit Salbei*

*Putenbrustfilet -natur gebraten- oder paniert*

*Geschnetzeltetes von der Pute mit Paprika und Champignons*

*Putenspieß „Toskana“ geschmort mit Tomaten und italienischem Gemüse*

*Putenbrustfilet auf 3 Arten überbacken mit Ananas, Tomaten und Spargel*

### **Aus dem Wasser**

*Gebratener Zander auf Dillrahmsauce*

*Gebrautes Lachsfilet mit Honig-Senf Sauce*

*Lachs- und Zanderfilet auf einem Gemüsebett, gedünstet im Pergamentpäckchen*

### **Vegetarische Gerichte**

*(Eins zur Auswahl)*

*Spinatlasagne mit Gorgonzola*

*Gemüselasagne mit Sahnesauce*

*Tortellini gefüllt mit Frischkäse und Kräutern, auf Sommergemüse*

*Hausgemachte Grünkernbratlinge auf Rahmgemüse*

*Teigtaschen auf italienischem Schmor Gemüse*

### **Beilagen**

*(2 -3 zur Auswahl)*



*Pestonudeln  
Kartoffelgratin  
hausgemachte Spätzle  
Semmelknödel  
Rosmarinkartoffeln  
Mediterranes Schmorgemüse  
Kartoffelkroketten  
Kurkumareis*

*Der Menüpreis ist von Ihrer Auswahl der Hauptspeisen abhängig. Daher können wir Ihnen hier nur eine Preisspanne nennen.*

***Dessertbuffet auf Wunsch mit Tischfeuerwerk***

*verschiedenes Langnese Eis saisonal fruchtig, frisch und cremig  
verschiedene Mousse fruchtig und schokoladig  
Panna Cotta mit Fruchtsauce  
frischer Obstsalat  
hausgemachtes Tiramisu (ohne Frischei)  
Waffelgebäck*

*Gerne bieten wir außerdem portionsgerechte Gläschen zum „wegnehmen“ vom Büffet oder als „Flying Dessert“ Variante direkt vom Tablett des Servicepersonals an.*



## Getränke

### Alkoholfreie Getränke

Unsere Getränkekarte besteht aus einem hochwertigen Getränkeangebot. Neben den klassischen Produkten von Coca Cola (Cola, Fanta, Sprite) beziehen wir unser Mineralwasser beispielsweise vom Mineralbrunnen Bad Teinach „Teinacher“. Gerne stellen wir Ihnen eine Getränkekarte zur Verfügung.

### Biere



Reines Bier seit 1668

**Aalener  
Löwenbräu**  
gut . ehrlich . schwäbisch .

**Giengener**

Unsere Biere beziehen wir allesamt von regionalen Erzeugern. Unsere Bierlieferanten sind die Aalener Löwenbrauerei (Germanicus und Pils) und die Schlüsselbrauerei Giengen (Hefeweizen).

Unser Germanicus ist „die“ halbdunkle Bierspezialität am Limes. Eigens für uns von Braumeister Albrecht Barth entwickelt, ist es inzwischen auch im Einzelhandel zu erwerben!



# Weine

## Rotweine

- 1/4 *Finca las Moras- DADA No.1 -halbtrockene Rotwein-Cuvée -Argentinien-*  
dunkle Beeren und Schokolade in der Nase mit einer anregenden Würze. Im Mund weich und balanciert mit seidigem Abgang
- 1/4 *Vigneti del Salento- Zolla Primitivo -Italien-*  
Konzentrierte mächtige Frucht, betonter kräftiger Abgang, ein Genuß
- 1/4 *BergRebell Rot -Winzer vom Weinsberger Tal -*  
Eine unkomplizierte Rotweincuvée mit fruchtigem beerigem Duft
- 1/4 *Löwenstein Wohlfahrtsberg - Trollinger Trocken -*  
mitteldichte Farbe, kerniger kräftiger Wein mit warmer Art
- 1/4 *Löwenstein Wohlfahrtsberg -Trollinger mit Lemberger -*  
intensive Farbe, schöne Frucht, kräftiger Wein

## Weisswein

- 1/4 *Cantina di Custoza-Val dei Molini Custoza -Italien-*  
Feinfruchtig elegant mit blumigem Bouquet frisch und leichtfüßig ein perfekter Begleiter für besondere Momente
- 1/4 *Cantina di Custoza-Val dei Molini Garganega -Italien-*  
Exotisches Bukett im Mund mit zartem Schmelz und erfrischender Frucht
- 1/4 *A. Diehl Weißer Burgunder trocken -Pfalz-*  
Feiner Weissburgunder mit viel Frucht, zarten Nougatnoten und exotischer Ananas im Nachhall.
- 1/4 *BergRebell Weiß -Winzer vom Weinsberger Tal -*  
Frei, lebendig und mit einem ausgeprägtem Muskataroma zeigt sich das Cuvée von seiner rebellischen Seite
- 1/4 *Löwensteiner Wohlfahrtsberg Riesling*  
Qualitätsweinwein - spritzig, herb geprägt -
- 1/4 *Löwenstein Wohlfahrtsberg - Riesling Trocken -*  
kernig, kräftiges, ausdrucksvolles Buket



## Rose´ Weine

- 1/4 *Löwensteiner Schwarzriesling Weißherbst-  
Lachsfarben, frische fruchtige Art, weich und rund*
- 1/4 *Willsbacher - Samtrot Rose´ "lovely"  
erfrischend, fruchtig, sehr lieblich, feine Gerbstoffnote*
- 1/4 *BergRebell Rose´ -Winzer vom Weinsberger Tal -  
Frech, wild und gut ausbalanciert zeigt sich das Cuvée von einer rebellischen  
Seite*

*Weine gibt es viele - Geschmäcker sind verschieden.*

*Wir arbeiten u.a. mit dem Weinmarkt Grieser in Aalen zusammen und können Ihnen gerne Ihren Wunschwein organisieren und ausschenken.*

*Auf Wunsch stehen wir Ihnen auch gerne für eine kleine Weinprobe zur Verfügung.*

*Alternativ können wir ebenfalls Ihren mitgebrachten Wein ausschenken. Wir werden diesen dann gerne gegen ein Korkgeld pro 0,75 l Flasche für Sie ausschenken.*



## Mitternachtsbuffet

*Internationale Käseauswahl  
auf dem Brett  
garniert mit Trauben und Radieschen*

*Brotauswahl aus dem Holzbackofen*

*Knackige Currywurst in feiner Spezialsoße  
Frische Brötchen aus dem Backofen*

*Deftiger Mitternachtsimbiss  
Schinkenspezialitäten roh und gekocht  
Kleine gerauchte Würstchen  
Käseauswahl vom Brett mit Trauben und Radieschen  
Brotauswahl aus dem Holzbackofen*

*Optional:*

*Lachs- und Forellenfilet mit Sahnemeerrettich etc. auf Anfrage*

*Oft wird die Kombination des Mitternachtsimbiss mit Kaffee und Kuchen gewünscht. Dann muss nicht für alle Gäste der Mitternachtsimbiss bestellt werden (individuelle Vereinbarung).*

*Erfahrungsgemäß verlässt vor dem Mitternachtsimbiss der ein oder andere Gast die Veranstaltung. Aus diesem Grund berechnen wir die Mitternachtsimbisse bei Bestellung für alle Gäste nur mit 50 % der Gäste des Abendmenüs.*

## Cateringservice (ab 20 Personen)

*Neben der „klassischen Variante“ der Veranstaltung bei uns im Hause, bietet unser langjähriges Know-how die Möglichkeit, Veranstaltungen auch außerhalb unserer eigenen Räumlichkeiten erfolgreich zu meistern.*

*Dabei reicht unser Angebot von der klassischen Essenslieferung bis zur kompletten Bewirtung Ihrer Feierlichkeit in der gewünschten Räumlichkeit.*

*Gerne stellen wir Ihnen ein individuelles Angebot zusammen.  
Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!*





## Anfahrtsbeschreibung

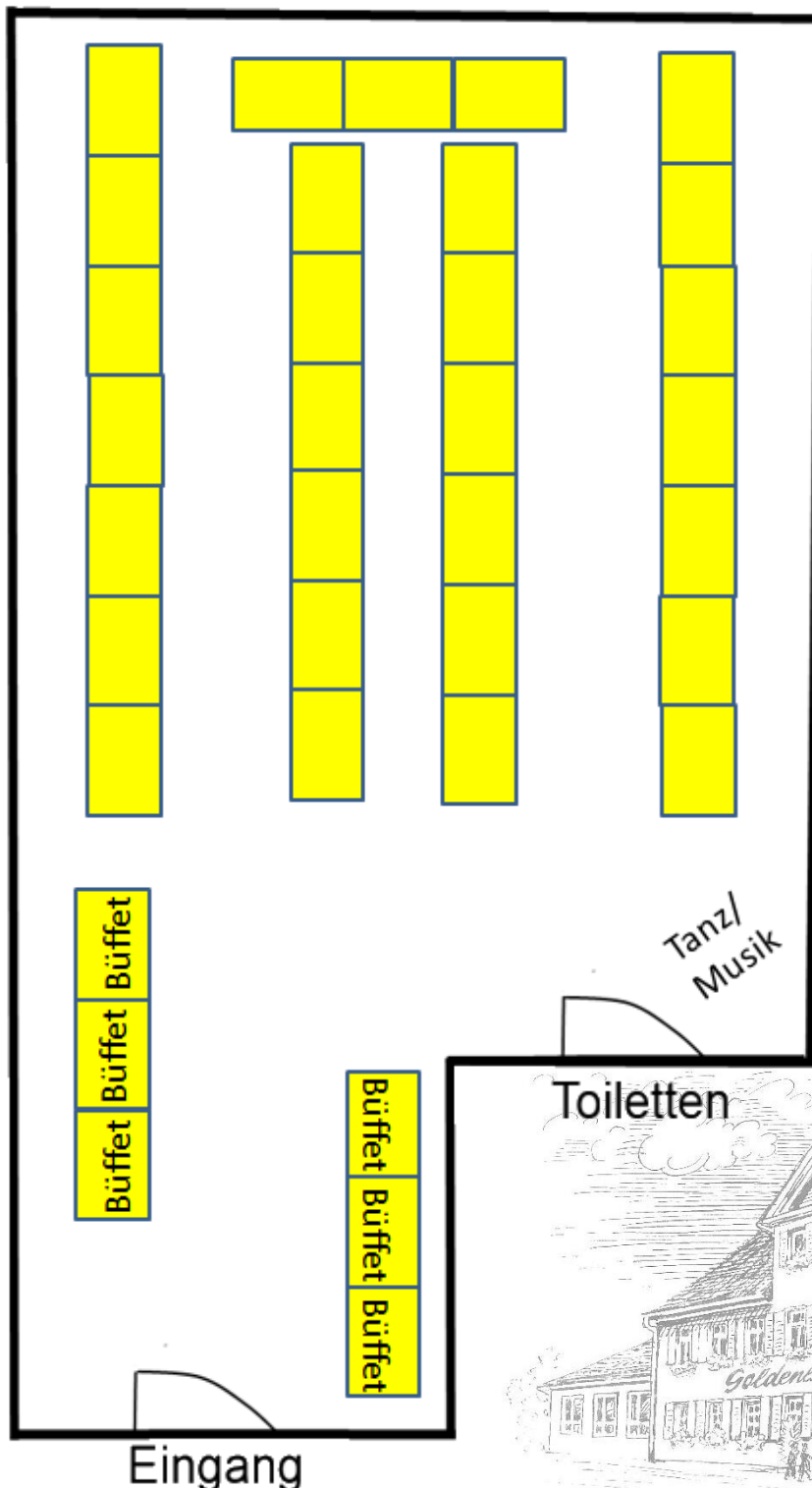
Unser Gasthof liegt direkt am Unesco Welterbe Limes! Auf der A7 von Norden kommend Ausfahrt Ellwangen. Durch die Stadt auf die B290 in Richtung Aalen. Fünf Kilometer von Ellwangen aus entfernt. Auf der A7 von Süden kommend Ausfahrt Westhausen. Auf die B29 in Richtung Aalen. Nach einem Kilometer in Richtung Ellwangen auf die B290 abbiegen. Fünf Kilometer von der Abzweigung aus entfernt.



# Bestuhlungspläne

## Klassische Bestuhlung

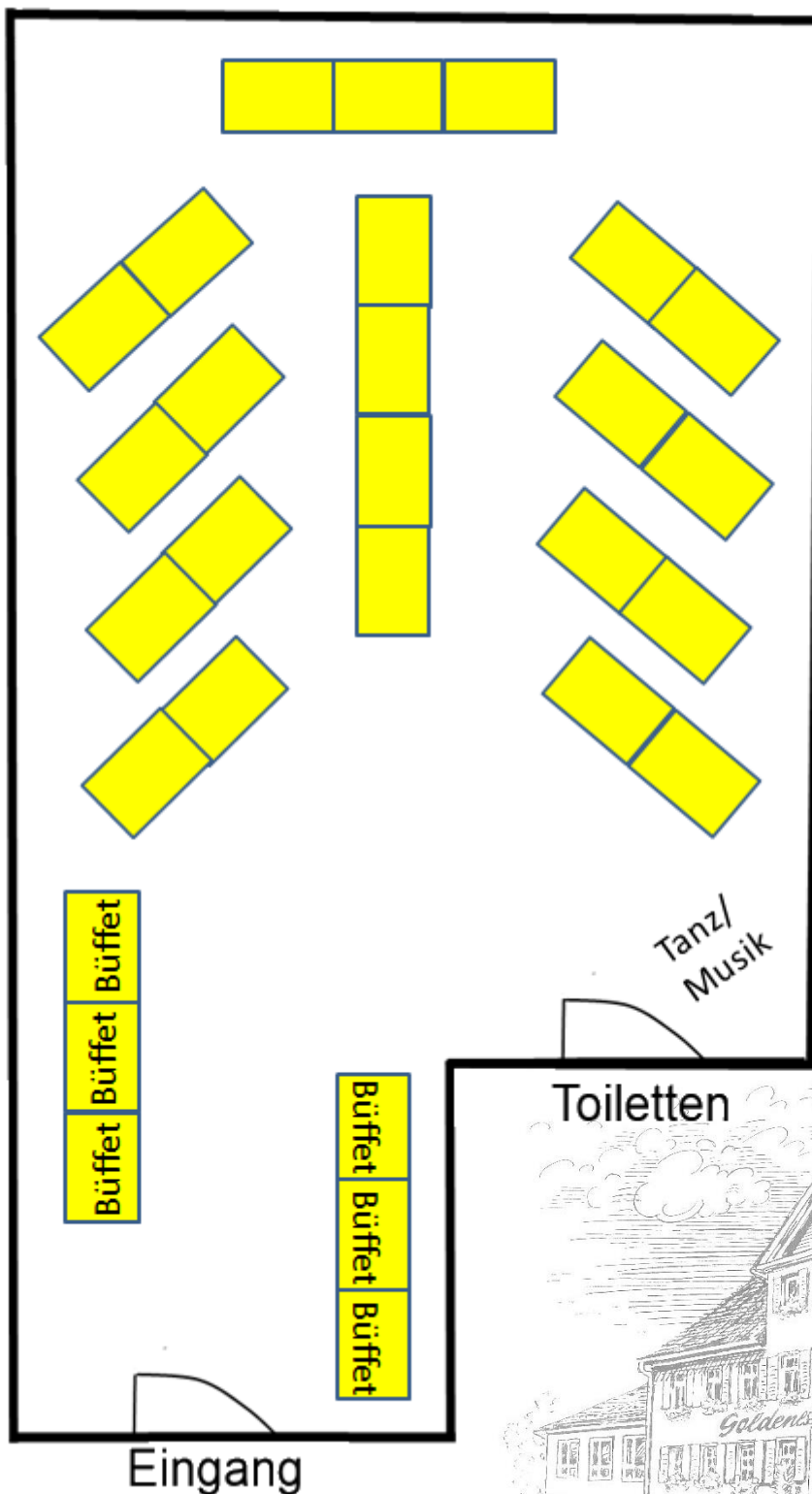
Unsere klassische Bestuhlung bietet Platz für bis zu **165 Personen**. Sollte ein Buffet nicht benötigt werden, bietet die Sitzordnung Platz für bis zu **180 Personen**. Die Bestuhlung ist jeweils mit 6 Personen pro Tisch gerechnet. Auch bei kleineren Personenzahlen ist die Sitzordnung möglich, dann mit weniger Tischen bzw. nur 4-5 Personen pro Tisch.



## „Fischgräten“ Bestuhlung

Unsere „Fischgräten“ Bestuhlung bietet Platz für bis zu **130 Personen**. Sollte ein Büffet nicht benötigt werden, bietet die Sitzordnung Platz für bis zu **ca. 155 Personen**.

Die Bestuhlung ist jeweils mit **6 Personen pro Tisch** gerechnet. Auch bei kleineren Personenzahlen ist die Sitzordnung möglich, dann mit weniger Tischen bzw. nur 4-5 Personen pro Tisch.



## Block Bestuhlung

Unsere Block Bestuhlung bietet Platz für bis zu 120 Personen.

Die Bestuhlung ist jeweils mit 10 Personen pro Block gerechnet. Auch bei kleineren Personenzahlen ist die Sitzordnung möglich, dann mit weniger Blöcken bzw. nur 8 Personen pro Block.

