



Menüvorschläge

Frühling & Sommer

2020



Goldener Adler

GASTHOF ***
superior HOTEL

Uns, Familie Weissbach und unserem Team, ist es eine Freude, die Tradition dieses ehrwürdigen Hauses in Schwäbisch Hall weiter führen zu dürfen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Unsere Unternehmensphilosophie
Sie, als Gast stehen bei uns im Mittelpunkt
Sie sollen glücklich und zufrieden gehen und gerne wiederkommen!

Wir wünschen Ihnen eine gute Zeit in unserem
Stadt-gut-Hotel****S Gasthof Goldener Adler.

Schöne Stunden voller Frohsinn und Genuss.

Wir sind die Perfekte Location für Ihre Feier
von Zwei bis 100 Personen.

Wir verwöhnen Sie kulinarisch, regional und saisonal.

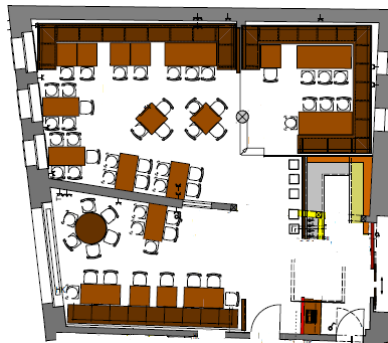
In den darauffolgenden Seiten gewähren wir Ihnen einen
Einblick in unsere kulinarische Bandbreite und unseren
Räumlichkeiten.

*Ihre Familie Weissbach
und das gesamte Team*

- Gastgeber: Familie Weissbach & Team
- Anschrift: Am Markt 11,
74523 Schwäbisch Hall
- Lage: direkte Lage am wohl
schönsten Marktplatz Deutschlands
- Kontakt:  0791 946 646 8 0
 0791 946 646 8 99
 jrueger@hotelgoldeneradler.de
 info@hotelgoldeneradler.de
- Ansprechpartner: Frau Jasmin Rüger
Herr Peter Weissbach
- Räumlichkeiten: Restaurant für bis zu 110 Personen
Brauerstube für bis zu 30 Personen
Adlerfestsaal für bis zu 50 Personen
- Hotelzimmer: Schlafen Sie hinter historischem
Gemäuer, in einem unserer 23 modern
eingerichteten Hotelzimmer
- Parkmöglichkeiten: Es stehen Ihnen ausreichend
öffentliche Parkplätze direkt vor
unserem Haus zur Verfügung.



Unser lichtdurchflutetes Restaurant bietet Platz zum Feiern und Speisen.
Sie haben eine tolle Aussicht auf den Schwäbisch Haller Marktplatz.

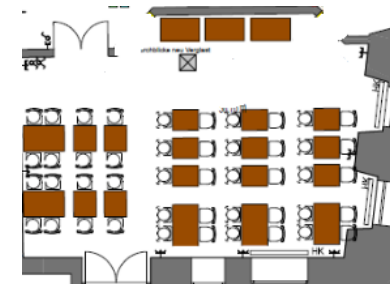


120m²

110 Personen ohne Tanzfläche
70 Personen mit Tanzfläche und Buffet



Großzügig geschnittener und festlich beleuchteter Raum mit separater Terrasse.

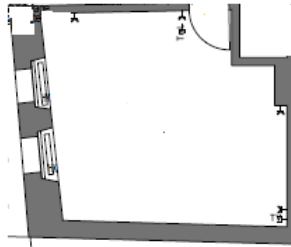


77m²

60 Personen in Tafelform
60 Personen in Sitzgruppen
40 Personen in U-Form
30 Personen in Blockform



Die perfekte Räumlichkeit für Ihre kleine, familiäre Feier. Eckbänke runden die gemütliche Atmosphäre ab.



32m²

30 Personen in Tafelform
22 Personen in U-Form
12 Personen in Blockform

Unsere virtuelle 360° Tour finden Sie auf unserer Homepage www.hotelgoldeneradler.de
Rundum Sorglos- von morgens bis nachts sind wir für Sie

Jederzeit stehen wir Ihnen mit Rat und Tat zur Seite.

Stehempfang

Zum Anstoß auf den Anlass bieten wir viele verschiedene Varianten. Ob im Raum, auf unserer Terrasse oder vor dem Standesamt, wir machen alles möglich.

Kaffee & Kuchen

Ob selbst gebacken oder vom Konditor, die heiße Tasse Kaffee servieren wir Ihnen auf jeden Fall.

Auszeit

Für einen Verdauungs-Spaziergang schlendern Sie durch die schmucken Gässchen unserer schönen Altstadt.

Gaumenfreude

Als Menü- oder Buffet, gerne können Sie Ihr Mittag- oder Abendessen bei uns genießen.

Geselligkeit

Egal ob tanzen bis in die Morgenstunden oder zusammen sitzen bei netten Gesprächen, bei uns fühlen Sie sich wohl.

Zu später Stunde

Deftige Suppe oder Vesperplatten, bei uns geht keiner hungrig nach Hause.

Guten Start in den Tag

Alle Ihre Gäste sind zu einem gemütlichen Frühstück bei uns herzlich willkommen.

Glas „Adler-Sekt“	0,1 l	4,20€
Glas Sekt-Orange	0,1 l	4,20€
Kir Royal Cassislikör mit Sekt aufgegossen	0,1 l	4,60€
Peach Mignon Pfirsichlikör mit Sekt aufgegossen	0,1 l	4,60 €
Fruchtcocktail Mix aus verschiedenen Fruchtsäften mit Sekt aufgegossen	0,1 l	4,50€
Bier-Kir-Royal Cassislikör mit Mohrenköpfe aufgegossen	0,1 l	2,50€
Hugo Holunderblütensirup, Limette, Minze, Soda, Sekt	0,2 l	5,50€
Aperol Spritz Aperol, Soda, Sekt, Orangenscheibe	0,2 l	5,50 €
Wildberry Spritz Lillet, Russian Wildberry, Minze, Himbeere, Sekt	0,2 l	5,50 €
Waldmeister Spritz Waldmeistersirup, Soda, Sekt, Limette	0,2 l	5,50 €

Glas Orangensaft	0,1 l	2,50€
Glas Alkoholfreien Sekt	0,1 l	4,00€
Fruchtcocktail Mix aus verschiedenen Fruchtsäften mit Tonic aufgegossen	0,1 l	4,00€
Alkoholfreier Hugo Holunderblütensirup, Limette, Minze, Soda, alkoholfreier Sekt	0,2 l	5,50€
Alkoholfreier Wildberry Spritz Russian Wildberry, Minze, Himbeere, alkoholfreier Sekt	0,2 l	5,50 €
Alkoholfreier Waldmeister Spritz Waldmeistersirup, Soda, alkoholfreier Sekt, Limette	0,2 l	5,50 €
Verschiedene Canapés Beispielsweise: Lachs, Frischkäsemousse, Shrimps, Rindfleischsalat,...	3,00€ / Stk	
Kleines pikantes Plundergebäck	0,90€ / Stk	
Tomaten-Mozzarella-Spieße Käse-Trauben-Spieße Pfefferbeiser-Cornichons-Spieße	1,20€ / Stück	
Salzgebäck	1,90€ / Schale	

Menü 1

Klare Fleischbrühe mit Brätstrudel und Schnittlauch

Geschmorte Ochsenbäckle in Trollingersoße auf
Wurzelgemüse und Kartoffeltörtchen

Apfelschnee mit Vanilleeis, Mandeln, Honig und Zimt

28,90 €

Menü 2

Blattsalate mit Schafskäsewürfel und Oliven

Medaillons vom Schweinefilet mit Champignonrahmsoße,
buntem Marktgemüse und Kroketten

Schokoladensoufflé mit weichem Kern und Vanilleeis

39,50 €

Menü 3

Festtagssuppe
klare Fleischbrühe mit Maultäschle, Grießnocken,
Eierstich, Fleischklößchen und Kräuterflädle

Bunter Salatteller
Rohkost und Blattsalate mit Kernen und Crôutons

„Heller“ vom Schweinefilet im Speckmantel und
„Batzen“ vom Rinderfilet mit frischen Kräutern überbacken
auf Rosmarinsoße mit feinem Gemüse und Kartoffeltaler

Zweierlei Mousse au chocolat mit frischen Früchten

45,90 €

Menü 4

Kräutercremesuppe mit Croutons

Blattsalat mit gebratenen Shrimps

Putenbrustmedaillons mit Champignonrahmsoße,
Mandelbrokkoli und Schupfnudeln

Vanilleeis mit heißen Himbeeren oder heißen Kirschen

38,50 €

Menü 5

Gruß aus der Küche
Zweierlei Baguette, Butter, Kräuterquark, Tomatencreme

Aufgeschlagenes Prosecco-Schaumsüppchen
mit Garnelenspieß

Terrine von Zander- und Lachs
an Blattsalatspitzen in Granatapfelvinaigrette

Sorbet von Limette mit Fruchtmark

Kalbsrückensteak mit Kräuterkruste
an buntem Marktgemüse und Herzoginkartoffeln

Gestürzte Buttermilchcreme mit frischen Früchten

65,50 €

Vegetarisches Menü

Lauwarme Ziegenfrischkäse Taler mit braunem Zucker
glasiert, an Salatherzen mit Vinaigrette und Oliven

Festtagssuppe
klare Gemüsebrühe mit Grießnockerl,
Eierstich, Kräuterflädle, Gemüsestreifen

Gemüsestrudel mit Kräutersoße,
buntes Karottengemüse und gebratenen Cherrytomaten

Crème brûlée mit Erdbeersorbet

40,90 €

Fächer von hausgeräucherter Putenbrust
mit Feigen-Senf-Soße an buntem Salatbukett 10,90 €

Carpaccio
rohes, hauchdünn geschnittenes Rindfleisch
mit Basilikumpesto, Rucola, Cherrytomaten
und frischen Parmesanspänen 11,90 €

Lauwarmer Maultaschensalat mit Kirschtomaten
auf Blattsalat 11,90 €

Aufgeschlagenes Bärlauchsüppchen mit
Räucherlachsstreifen (saisonabhängig) 5,90 €

Karotten-Ingwer-Schaumsüppchen
mit Karottenstroh 5,60 €

Maultaschensuppe 5,20 €
klare Fleischbrühe mit Maultaschen und Schnittlauch

Weitere Hauptgerichte

Hähnchenbrustfilet mit Kräuterkruste überbacken,
auf Karotten-Lauchragout und Kartoffeltörtchen 17,90 €

Schweinebraten aus der Schulter
mit knusprigen Krustenstreifen in dunkler Landbiersoße
mit Butterspätzle 15,90 €

Schwäbischer Sauerrahmbraten
mit gebratenen „Haller Tramble“ 18,90 €

Schwäbischer Zwiebelrostbraten, medium gebraten,
und Bratensoße, dazu Butterspätzle 22,90 €

Hausgemachte, vegetarische Maultaschen, angebraten
und auf buntem Wurzelgemüse angerichtet
mit gebratenen Cherrytomaten 15,90 €

Gratinierte Zucchini mit Gemüse Couscous gefüllt
Kräutersahne und Herzoginkartoffeln 15,90 €

Vegan
Quinoabratlinge mit Avocado creme,
dazu buntes Wurzelgemüse 15,90 €

Vegetarisches

Gebratenes Zanderfilet auf Kräutersoße
mit buntem Marktgemüse und Bandnudeln 20,90 €

Forelle „Müllerin Art“
mit Gurkengemüse und Petersilienkartoffeln 18,90 €

Filetschnitte vom Lachs aus dem eigenem Räucherofen
mit Limettensoße, Broccoli und Risotto 21,90 €

Apfelstrudel mit Vanilleeis 4,50 €

Obstsalat mit Vanilleeis und Sahne 5,90 €

Dessertbuffet in kleinen Gläschen (ab 20 Personen) 6,90 €
Hiervon können Sie sich 3 auswählen:
Rote Grütze mit Vanillesoße,
Mousse au chocolat,
Panna Cotta,
Creme brulee
Obstsalat
Apfelschnee
Zitronen-Joghurtcreme

Weitere Fische

Weitere Desserts

Käsebrett Verschiedene Rohmilch- und Hartkäse mit Trauben dazu Baguette, Bauernbrot, Butter und Kräuterquark	7,90 €
Schinken & Käsebrett, Obstplatte Verschiedene Rohmilch- und Hartkäse mit Trauben Roher- und Kochschinken, bunter Obstkorb dazu Baguette, Bauernbrot, Butter und Kräuterquark	9,90 €
Herzhafte Gulaschsuppe mit Bauernbrot	5,90 €
Kartoffelsuppe mit Wursteinlage	5,50
Wurstsalat mit Käse oder Schwarzwurst	9,90 €

Gerne können Sie auch Kaffee und Kuchen bei uns veranstalten. Egal ob nach dem Mittagessen oder vor dem Abendessen.

Sie bringen Ihren Kuchen mit 3,50 € / Person
wir decken für Sie ein und stellen für die Kuchen ein Buffet bereit.

Filterkaffee aus Kannen 16,50 € / Kanne
bieten wir jedem an

Weingut Schloss Affaltrach Grauburgunder QbA, trocken	21,50€ / 1L-Flasche
Weingut Schloss Affaltrach Riesling QbA, trocken	21,50€ / 1L-Flasche
Weingut Schloss Affaltrach Schillerwein QbA, halbtrocken	23,50€ / 1L-Flasche
Weingut Schloss Affaltrach Lemberger QbA, trocken	23,50€ / 1L-Flasche
Weingut Schloss Affaltrach Merlot QbA, trocken	22,90€ / ¾L-Flasche

Gerne können wir die Torten und Kuchen auch schon am Morgen Ihrer Feier bei uns lagern und falls nötig kühl stellen. Bitte weisen Sie Ihre Gäste darauf hin, den Namen auf die Tortenbehältnisse zu schreiben. Auch ist es aus Hygienischen Gründen wichtig, dass die Torten und Kuchen abgedeckt sind.

Aperitif am Rathaus oder vor St. Michael

Gerne organisieren wir den Aperitif nach Ihrer Hochzeit direkt vor der Kirche oder dem Standesamt. Hier fällt eine Aufwandspauschale von 25,00€ an.

Berechnete Gästezahl

Bitte geben Sie uns 7 Tage vor Ihrem Veranstaltungstermin die genaue Personenzahl bekannt. Diese gilt als Berechnungsgrundlage

Dekoration

Gerne dekorieren wir Ihnen Ihren Veranstaltungsraum mit unserem Hauseigenen Dekorationsmaterial. Falls Sie spezielle Vorstellungen haben, bitten wir Sie, diese selbst in Auftrag zu geben. Natürlich sind wir bei der Suche nach einem passenden Floristen behilflich.

GEMA

Wird im Rahmen der Veranstaltung Musik benutzt, so hat der Veranstalter die Veranstaltung erforderlichenfalls bei der GEMA anzumelden. Das Stadt-gut Hotel ^{***superior} Gasthof Goldener Adler wird vom Veranstalter hinsichtlich aller Forderungen, die aus der unerlaubten Nutzung der Rechte der GEMA oder Dritter entstanden sind, freigestellt.

Frühstück

Wir begrüßen Sie zum gemeinsamen Frühstück am Folgetag mit all Ihren Gästen. Fragen Sie uns direkt an.
Frühstück bis 10.00 Uhr

Hussen

Können wir Ihnen gerne organisieren. Preis je Stuhlhülle inkl. Reinigung 5,50 €

Kaffee & Kuchen

Selbstverständlich dürfen Sie gerne selbstgebackenen Kuchen bereits am Vortag bei uns abgeben. Bitte achten Sie darauf, dass alle Torten- und Kuchenbehälter mit Namen versehen sind um Verwechslungen zu vermeiden. Für verloren gegangene Tortenbehälter übernehmen wir keine Haftung und Verantwortung.

Kinder

Wenn die Kinder das komplette Menü mitessen berechnen wir folgendes:

0 – 2,99 Jahre Kostenlos

3 – 11,99 Jahre ½ Preis des Menüs/Buffet

Gerne legen wir für die Kinder auch unsere Kinderkarte bereit.

Küchenöffnungszeiten

Unsere Küche hat mittags von 12:00 – 14:00 Uhr und abends von 18:00 – 22:00 Uhr geöffnet. Sollten Sie außerhalb dieser Uhrzeiten die Leistungen unserer Köche in Anspruch nehmen, berechnen wir hierfür 50,00€ Pauschal/Stunde

Menükarten

Wir gestalten Ihnen eine Menükarte mit dem von Ihnen ausgewählten Menü. Wenn Sie Bildmaterial oder einen persönlichen Spruch wünschen, pflegen wir diesen gerne für Sie ein.

Nachtzuschlag

Wir berechnen nach 24.00 Uhr 50,00€ Nachtzuschlag pro angefangener Stunde und Mitarbeiter. Die Einteilung des Personals obliegt unseren Erfahrungswerten.
Dieser Zuschlag wird berechnet bis der letzte Gast die Location verlassen hat.

Parkplätze

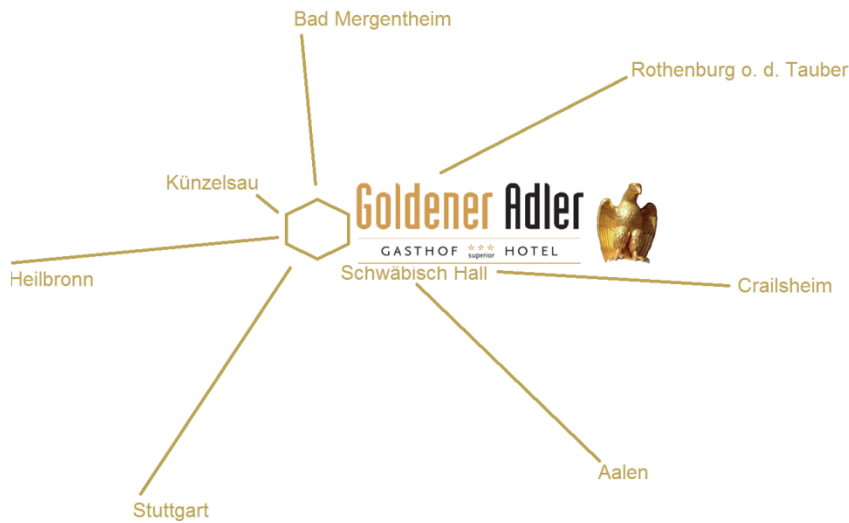
Öffentliche Parkplätze stehen Ihnen direkt vor unserem Haus zur Verfügung. Maximal Tagessatz 7,00 €.

Preise

Alle hier genannten Preise verstehen sich inklusive der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer von 7 % und 19% und Bedienungsentgelt. Bitte beachten Sie, dass sich die Preise ggf. kurzfristig ändern können. Dies kann durch starke Preisschwankungen oder gesetzlichen Änderungen hervorgerufen werden.

Raummiete

Sie wünschen die Alleinnutzung unseres Restaurants, dann berechnen wir Ihnen eine Raummiete in Höhe von 350,00 €







Von der A6 kommend fahren Sie auf der B19 nach Schwäbisch Hall.
In Schwäbisch Hall fahren Sie auf die B14 (Langer Graben/Crailsheimer Strasse) in Richtung Crailsheim.
Nach ca. 800 Metern biegen Sie nach einer leichten Rechtskurve rechts ab in die Gymnasiumstrasse und fahren gleich zu Beginn der Gymnasiumstrasse links in die Strasse "Am Markt", die direkt rechts an der Kirchenmauer entlang führt. Links entlang der Mauer können Sie parken.

*Stadt-gut-Hotel*** und Gasthof*

Goldener Adler

Jasmin Rüger
Restaurantleitung
Am Markt 11
74523 Schwäbisch Hall

-  0791 946 646 80
-  0791 946 646 89
-  jrueger@hotelgoldeneradler.de
-  www.hotelgoldeneradler.de