



Menüvorschläge

Herbst & Winter

2023



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.

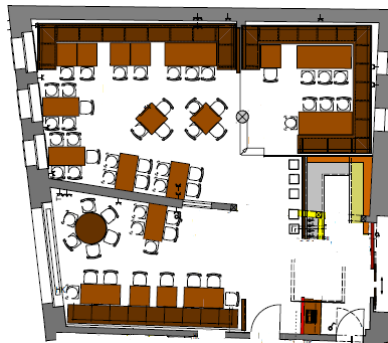
In den darauffolgenden Seiten gewähren wir Ihnen einen Einblick in unsere kulinarische Bandbreite und unseren Räumlichkeiten.

*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 9466468 0  0791 9466468 99  info@hotelgoldeneradler.de
Ansprechpartner:	Herr Holger Kurfürst Herr Peter Weissbach
Räumlichkeiten:	Restaurant für bis zu 100 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.

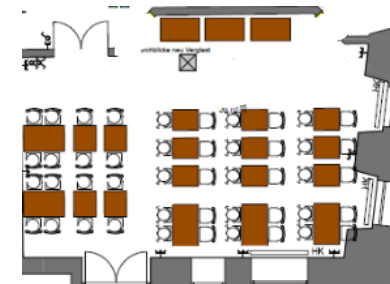


120m²

100 Personen ohne Tanzfläche
70 Personen mit Tanzfläche und Buffet



Großzügig geschnittener und festlich beleuchteter Raum mit separater Terrasse.

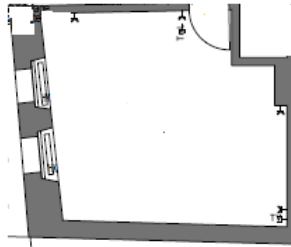


77m²

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. Für einen Stehempfang vor dem Standesamt berechnen wir einen Aufpreis von 250,00 €.

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.

Guten Start in den Tag

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

Glas „Adler-Sekt“	0,1 l	4,50 €
Glas Sekt-Orange	0,1 l	4,50 €
Kir Royal Cassis Likör mit Sekt aufgegossen	0,1 l	4,80 €
Peche Mignon Pfersichlikör mit Sekt aufgegossen	0,1 l	4,80 €
Wintersekt Sud aus winterlichen Gewürzen mit Sekt aufgegossen	0,1 l	4,80 €
Fruchtcocktail Mix aus verschiedenen Fruchtsäften mit Sekt aufgegossen	0,1 l	4,80 €
Hugo Holunderblütensirup, Limette, Minze, Soda, Sekt	0,2 l	6,90 €
Aperol Spritz Aperol, Soda, Sekt, Orangenscheibe	0,2 l	6,90 €
Wildberry Spritz Rosato, Russian Wildberry, Minze, Himbeere, Sekt	0,2 l	6,90 €
Waldmeister Spritz Waldmeistersirup, Soda, Sekt, Limette	0,2 l	6,90 €

Glas Orangensaft	0,1 l	2,50 €
Glas Alkoholfreien Sekt	0,1 l	4,50 €
Fruchtcocktail Mix aus verschiedenen Fruchtsäften mit Tonic aufgegossen	0,1 l	4,50 €
Kir Royal Cassislikör mit alkoholfreiem Sekt aufgegossen	0,1 l	4,80 €
Alkoholfreier Hugo Holunderblütensirup, Limette, Minze, Soda, alkoholfreier Sekt	0,2 l	6,90 €
Alkoholfreier Waldmeister Spritz Waldmeistersirup, Soda, alkoholfreier Sekt, Limette	0,2 l	6,90 €
Verschiedene Canapés Beispielsweise: Lachs, Frischkäsemousse, Shrimps, Rindfleischsalat,...	4,00€ / Stk	
Kleines pikantes Plundergebäck	2,50€ / Stk	
Tomaten-Mozzarella-Spieße		
Käse-Trauben-Spieße		
Pfefferbeißer-Cornichons-Spieße	4,00€ / Stück	
Salzgebäck	3,50€ / Schale	

Sie können ein von uns empfohlenes Menü wählen oder Sie stellen sich aus den hier angebotenen Speisen ein individuelles Menü zusammen, gerne mit 2-3 Hauptgängen zur Wahl aber gemeinsamer Suppe/Vorspeise/Dessert

Menü 1

Klare Fleischbrühe mit Brätstrudel und Schnittlauch

Geschmorte Ochsenbäckle in Trollingersoße auf Rahmwirsing mit Kartoffeltörtchen

Apfelschnee mit Vanilleeis, Mandeln, Honig und Zimt

42,90 €

Menü 2

Feldsalat in Balsamico mit Nüssen, Honig und Orangenfilets

Medaillons vom Schweinefilet mit Rahmchampignons, Bratensoße, buntem Marktgemüse und Kroketten

Schokoladensoufflé mit weichem Kern und Vanilleeis

49,90 €

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 Kartoffelaltern

Zweierlei Mousse au chocolat mit Zwetschgenkompott

66,10 €

Menü 4

Hokkaido-Curry-Cremesuppe mit Zimtcrôutons

Blattsalat mit Schafskäsewürfeln

Putenbrustmedaillons mit Champignonrahmsoße, Mandelbrokkoli und Herzoginkartoffeln

Vanilleeis mit heißen Himbeeren oder heißen Kirschen

55,90 €

Menü 5

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

Aufgeschlagenes Prosecco-Schaumsüppchen
mit Garnelenspieß

Terrine von Zander- und Lachs im Spinatmantel
an Blattsalatspitzen in Granatapfelvinaigrette

Sorbet von Orange mit Fruchtmark

Kalbsrückensteak mit Kräuterkruste
an buntem Marktgemüse und Herzoginkartoffeln

Weißes Schokoladenparfait mit Aprikosenwürfeln
auf einem Fruchtspiegel

105,90 €

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
dazu Kürbis-Apfel-Ragout und gebratenen Cherrytomaten

Crème brûlée mit Mango Sorbet

61,90 €

Fächer von hausgeräucherter Putenbrust
mit Feigen-Senf-Soße an buntem Salatbukett 18,60 €

Carpaccio von der Maultasche mit Vinaigrette mariniert,
gehobeltem Geifertshofener Heumilchkäse
und buntem Salatbukett 19,90 €

Fränkische Bruschetta
krosse Baguette Scheiben mit Tomate, Schafskäse
und Kräuter, dazu Salatbukett 11,90 €

Maronencremesuppe mit Petersilienwurzelcrisp 8,90 €

Karotten-Ingwersuppe mit Shrimps 9,90 €

Champignoncremesuppe mit Sahnehaube 8,20 €

Maultaschensuppe 7,90 €
klare Fleischbrühe mit Maultaschen und Schnittlauch

Hähnchenbrustfilet mit Kräuterkruste überbacken, auf Karotten-Lauchragout und Kartoffelmuffin	25,80 €
Schweinebraten aus der Schulter in dunkler Landbiersoße, dazu hausgemachte Spätzle	24,00 €
Schwäbischer Sauerrahmbraten mit gebratenen „Haller Tramble“	27,40 €
Schwäbischer Zwiebelrostbraten, medium gebraten, und Bratensoße, dazu hausgemachte Spätzle	32,40 €

Hausgemachte, vegetarische Maultaschen, angebraten und auf Kürbisragout angerichtet mit gebratenen Cherrytomaten	25,80 €
Gemüsestrudel mit Tomatensoße und Karotten-Lauch-Gemüse	23,80 €
Rote Linsenküchle auf bunten Karotten mit Humus	22,90 €

Gebratenes Zanderfilet auf Vermouthrahm Broccoli und Kartoffel-Kräutertaler	35,80 €
Gratiniertes Heilbuttfilet mit Graupen-Risotto und geschmorten Pastinaken	34,60 €
Gebratene Filetschnitte vom Lachs aus dem eigenem Räucherofen an Weißweinssoße mit Rahmfenchel und Petersilienkartoffeln	40,20 €

Gebackene Apfelringe mit Zimt-Zucker
und Vanilleeis 7,90 €

Obstsalat mit Vanilleeis und Sahne 7,90 €

Lebkuchen Panna Cotta mit warmen Zwetschgen 8,90 €

Dessertbuffet in kl. Gläschen (ab 20 Personen) p. P. 14,20 €
Hiervon können Sie sich 4 auswählen:
Rote Grütze mit Vanillesoße,
Mousse au chocolat,
Panna Cotta,
Creme brulee
Obstsalat
Apfelschnee
Zimtcreme

Käsebrett (ab 3 Personen) Verschiedene Rohmilch- und Hartkäse mit Trauben dazu Baguette, Bauernbrot, Butter und Kräuterquark	á 8,90€
Schinken & Käsebrett, (3 Personen)Obstplatte Verschiedene Rohmilch- und Hartkäse mit Trauben Roher- und Kochschinken, bunter Obstkorb dazu Baguette, Bauernbrot, Butter und Kräuterquark	á9,90 €
Herzhafte Gulaschsuppe mit Bauernbrot	9,40 €
Kartoffelsuppe mit Wursträdle	7,80 €
Wurstsalat mit Käse oder Schwarzwurst und Brot	15,40 €

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	27,00€ / 1L-Flasche
Weingut Schloss Affaltrach Riesling QbA, trocken	28,20€ / 1L-Flasche
Weingut Schloss Affaltrach Schillerwein QbA, halbtrocken	30,60€ / 1L-Flasche
Weingut Schloss Affaltrach Lemberger QbA, trocken	31,80€ / 1L-Flasche
Weingut Schloss Affaltrach Merlot QbA, trocken	33,40€ / 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 250,00€ 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^{****s} 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 Stuhlhuse inkl. Reinigung 8,50 €

Kaffee & Kuchen

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

Kinder

0 – 2,99 Jahre	Kostenlos
3 – 11,99 Jahre	½ Preis des Menüs/Buffet

Küchenöffnungszeiten

Unsere Küche hat mittags von 12:00 – 14:00 Uhr und abends von 18:00 – 20:30 Uhr geöffnet. Sollten Sie außerhalb dieser Uhrzeiten die Leistungen unserer Köche in Anspruch nehmen, berechnen wir hierfür 75,00€ 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 23.00 Uhr 75,00€ 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

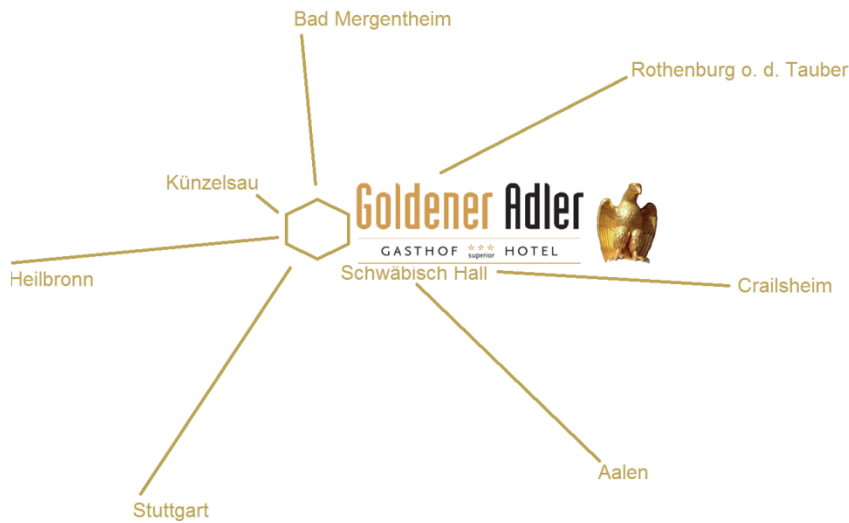
Öffentliche Parkplätze stehen Ihnen direkt vor unserem Haus zur Verfügung. Maximal Tagessatz 7,00 €.

Preise

Alle hier genannten Preise als auch im späteren Vertrag verstehen sich inklusive der aktuell geltenden gesetzlich Mehrwertsteuer 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 950,00 €







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

Holger Kurfürst
Restaurantleitung
Am Markt 11
74523 Schwäbisch Hall

 0791 946 646 80
 0791 946 646 89
 hkurfuerst@hotelgoldeneradler.de
 www.hotelgoldeneradler.de