



# *Menüvorschläge*

*Frühling & Sommer*

*2025 + 2026*



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 und 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.

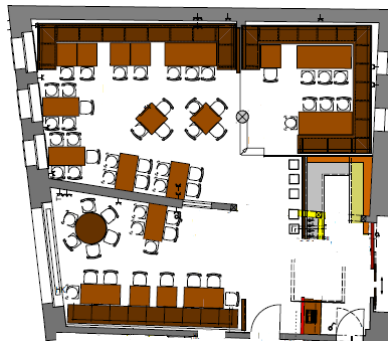
*Ihre Familie Weissbach  
und das gesamte Team*

Alle Preise in Euro inkl. MwSt

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   <a href="mailto:info@hotelgoldeneradler.de">info@hotelgoldeneradler.de</a>
Ansprechpartner:	Herr Adrian Weissbach Herr Peter Weissbach Herr Holger Kurfürst
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.



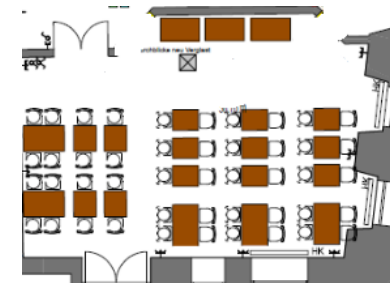
120m<sup>2</sup>

110 Personen ohne Tanzfläche  
70 Personen mit Tanzfläche und Buffet

Alle Preise in Euro inkl. MwSt



Großzügig geschnittener und festlich beleuchteter Raum mit separater Terrasse.

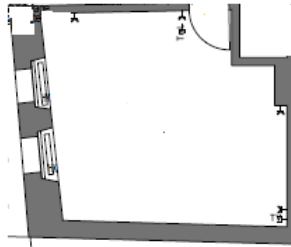


77m<sup>2</sup>

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.



32m<sup>2</sup>

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](http://www.hotelgoldeneradler.de)  
Rundum Sorglos- von morgens bis nachts sind wir für Sie

Alle Preise in Euro inkl. MwSt

Jederzeit stehen wir Ihnen mit Rat und Tat zur Seite.

### **Stehempfang**

Zum Anstoß auf den Anlass bieten wir viele verschiedene Varianten. Ob im Raum oder auf unserer Terrasse.  
Für einen Stehempfang vor dem Standesamt wird eine Gebühr von 250,00 fällig.

### **Kaffee & Kuchen**

Ob selbst gebacken oder vom Konditor, die heiße Tasse Kaffee servieren wir Ihnen auf jeden Fall. Für mitgebrachte Kuchen und Torten berechnen wir ein Tellergeld von 3,50 pro Person

### **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. Preis 15,00 pro Person.

Glas „Adler-Sekt“	0,1 l	4,70
Glas Sekt-Orange	0,1 l	4,90
Kir Royal Cassislikör mit Sekt aufgegossen	0,1 l	5,10
Peché Mignon Pfersichlikör mit Sekt aufgegossen	0,1 l	5,10
Fruchtcocktail Mix aus verschiedenen Fruchtsäften mit Sekt aufgegossen	0,1 l	4,90
Hugo Holunderblütensirup, Limette, Minze, Soda, Sekt	0,25 l	8,90
Aperol Spritz Aperol, Soda, Sekt, Orangenscheibe	0,25 l	8,90
Wildberry Spritz Lillet, Russian Wildberry, Minze, Himbeere, Sekt	0,25 l	8,90
Waldmeister Spritz Waldmeistersirup, Soda, Sekt, Limette	0,25 l	8,90

Glas Alkoholfreien Sekt	0,1 l	4,50
Fruchtcocktail Mix aus verschiedenen Fruchtsäften mit Tonic aufgegossen	0,1 l	4,90
Alkoholfreier Hugo Holunderblütensirup, Limette, Minze, Soda, alkoholfreier Sekt	0,25 l	8,90
Alkoholfreier Wildberry Spritz Russian Wildberry, Minze, Himbeere, alkoholfreier Sekt	0,25 l	8,90
Verschiedene Canapés Beispielsweise: Lachs, Frischkäsemousse, Shrimps, Rindfleischsalat, ...	4,00 / Stk	
Kleines pikantes Plundergebäck	3,50€ / Stk	
Tomaten-Mozzarella-Spieße		
Käse-Trauben-Spieße		
Pfefferbeiser-Cornichons-Spieße	4,00 / Stück	
Salzgebäck	3,50 / Schale	

## Menü 1

Klare Fleischbrühe mit Brätstrudel und Schnittlauch

Geschmorte Ochsenbäckle in Trollingersoße auf  
Wurzelgemüse und Kartoffeltörtchen

Apfelschnee mit Vanilleeis, Mandeln, Honig und Zimt

46,20

## Menü 2

Blattsalate mit Schafskäsewürfel und Oliven

Medaillons vom Schweinefilet mit Champignonrahmsoße,  
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 Kartoffeltaler

Zweierlei Mousse au chocolat mit frischen Früchten

68,20

## Menü 4

Kräutercremesuppe mit Croutons

Blattsalat mit gebratenen Shrimps

Putenbrustmedaillons mit Champignonrahmsoße,  
Brokkoli und Mandelbällchen

Vanilleeis mit heißen Himbeeren oder heißen Kirschen

58,40

**Menü 5**

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

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

Erdbeer-Minz-Parfait mit Rhabarberkompott

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,  
buntes Karottengemüse und gebratenen Cherrytomaten

Crème brûlée mit Erdbeersorbet

61,90

Alle Preise in Euro inkl. MwSt

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

Carpaccio  
rohes, hauchdünn geschnittenes Rindfleisch  
mit Basilikumpesto, Rucola, Cherrytomaten  
und frischen Parmesanspänen 19,90

Lauwarmer Maultaschensalat mit Kirschtomaten  
auf Blattsalat 23,50

Aufgeschlagenes Bärlauchsüppchen mit  
Räucherlachsstreifen (saisonabhängig) 9,90

Karotten-Ingwer-Schaumsüppchen  
mit Karottenchips 9,90

Maultaschensuppe 8,90  
klare Fleischbrühe mit Maultaschen und Schnittlauch

Weitere Hauptgerichte

Hähnchenbrustfilet mit Kräuterkruste überbacken, auf Karotten-Lauchragout und Kartoffeltörtchen	27,00
Schweinebraten aus der Schulter mit knusprigen Krustenstreifen in dunkler Landbiersoße mit Butterspätzle	25,40
Schwäbischer Sauerrahmbraten mit gebratenen „Haller Trampele“	29,40

Vegetarisches

Hausgemachte, vegetarische Maultaschen, angebraten und auf buntem Wurzelgemüse angerichtet mit gebratenen Cherrytomaten	23,50
Gratinierte Zucchini mit Gemüse Couscous gefüllt Kräutersahne und Herzoginkartoffeln	27,00
Vegan Quinoa Bratlinge mit Avocado creme, dazu buntes Wurzelgemüse	27,00

Alle Preise in Euro inkl. MwSt

Gebratenes Zanderfilet auf Kräutersoße mit buntem Marktgemüse und Bandnudeln	33,40
Forelle „Müllerin Art“ mit Gurkengemüse und Petersilienkartoffeln	28,90
Filetschnitte vom Lachs aus dem eigenem Räucherofen mit Limettensoße, Broccoli und gemischter Reis	39,90

Apfelstrudel mit Vanilleeis	9,90
Obstsalat mit Vanilleeis und Sahne	9,90
Dessertbuffet in kl. Gläschen (ab 20 Personen) á 14,20 Hiervon können Sie sich 4 auswählen: Rote Grütze mit Vanillesoße, Mousse au chocolat, Panna Cotta, Creme brûlée Obstsalat Apfelschnee Zitronen-Joghurtcreme	

Weitere Fische

Weitere Desserts



Käsebrett (ab 3 Personen) Verschiedene Rohmilch- und Hartkäse mit Trauben dazu Baguette, Bauernbrot, Butter und Kräuterquark	9,90
Schinken & Käsebrett, (ab 3 Personen) Obstplatte Verschiedene Rohmilch- und Hartkäse mit Trauben Roher- und Kochschinken, bunter Obstkorb dazu Baguette, Bauernbrot, Butter und Kräuterquark	9,90
Herzhafte Gulaschsuppe mit Bauernbrot	9,90
Kartoffelsuppe mit Wursteinlage	9,90
Wurstsalat mit Käse oder Schwarzwurst mit Brot	19,50

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 18,50 / Kanne  
bieten wir jedem an

Weingut Schloss Affaltrach Riesling QbA, trocken	26,90 / 1L-Flasche
Weingut Schloss Affaltrach Schillerwein QbA, halbtrocken	26,90 / 1L-Flasche
Weingut Schloss Affaltrach Lemberger QbA, trocken	27,90 / 1L-Flasche
Weingut Schloss Affaltrach Merlot QbA, trocken	31,40/ 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 und 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 Stuhlhusse 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**

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 – 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 angefangene Stunde und Mitarbeiter. Die Einteilung des Personals obliegt unseren Erfahrungswerten.  
Dieser Zuschlag wird berechnet bis den letzten Gast die Location verlassen hat.

**Parkplätze**

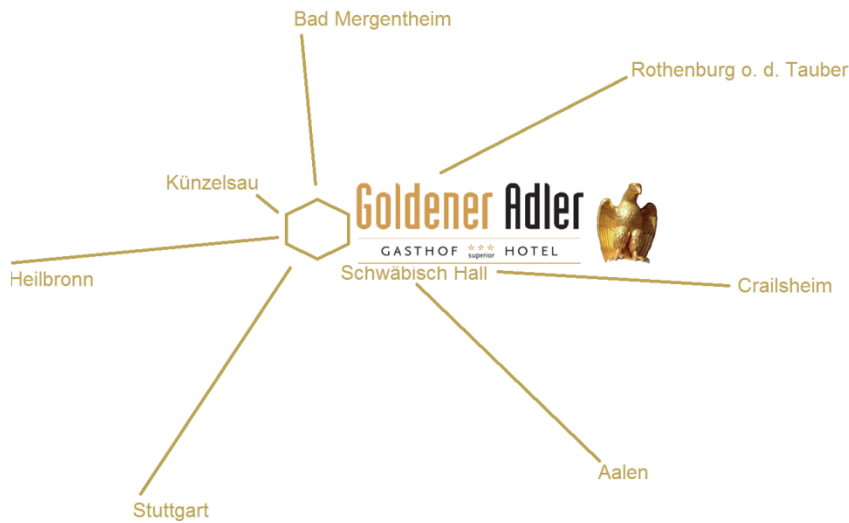
Öffentliche Parkplätze stehen Ihnen direkt vor unserem Haus zur Verfügung. Maximal Tagessatz 7,00 €.

**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 950,00 € zusätzlich.







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 entlangführt. Links entlang der Mauer können Sie parken.

Alle Preise in Euro inkl. MwSt

*Stadt-gut-Hotel und Gasthof*

*Goldener Adler*

Am Markt 11  
74523 Schwäbisch Hall

-  0791 946 646 80
-  0791 946 646 89
-  [info@hotelgoldeneradler.de](mailto:info@hotelgoldeneradler.de)
-  [www.hotelgoldeneradler.de](http://www.hotelgoldeneradler.de)