



# *Menüvorschläge*

*Frühling & Sommer*

*2019*



**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.

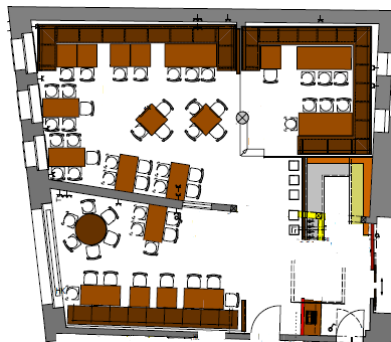
In den darauffolgenden Seiten gewähren wir Ihnen einen  
Einblick in unsere kulinarische Bandbreite und unseren  
Räumlichkeiten.

*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:	Frau Jasmin Rüger Herr Peter Weissbach Herr Adrian 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.

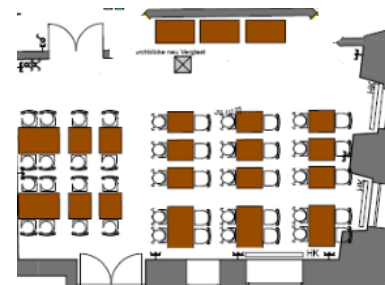


120m<sup>2</sup>

110 Personen ohne Tanzfläche  
70 Personen mit Tanzfläche und Buffet



Großzügig geschnittener und festlich beleuchteter Raum mit separater Terrasse.

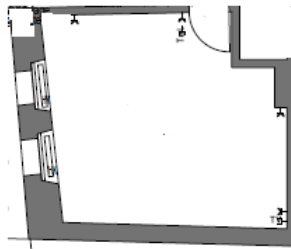


77m<sup>2</sup>

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

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	4,00€
Glas Sekt-Orange	0,1 l	4,00€
Kir Royal Cassislikör mit Sekt aufgegossen	0,1 l	4,50€
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 Rosato, 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 Rosato, 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	1,50€ / Schale	

Bitte wählen Sie ein einheitliches Menü aus

### Menü 1

Klare Fleischbrühe mit Kräuterflädle und Schnittlauch

Gemischter Braten aus der Schweineschulter  
und Rinderbug mit Bandnudeln

Apfelschnee mit Vanilleeis, Mandeln, Honig und Zimt

27,50 €

### Menü 2

Baguettescheiben mit Schafskäse überbacken  
an buntem Salatbeet

Medaillons vom Schweinefilet mit Champignonrahmsoße,  
buntem Marktgemüse und Kroketten

Schokoladensoufflé mit weichem Kern und Vanilleeis

37,90 €

### 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

42,90 €

### Menü 4

Kräftige Tomatenessenz mit Basilikumklößchen  
in der Kaffeetasse serviert

Blattsalat mit gebratenen Shrimps

Putenbrustmedaillons mit Champignonrahmsoße,  
Mandelbrokkoli und Schupfnudeln

Vanilleeis mit heißen Himbeeren oder heißen Kirschen

34,90 €

## 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 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

Cordonbleu – paniertes Kräuterflädle mit Frischkäse,  
Champignons, Spinat und Fetakäse gefüllt  
Buntes Marktgemüse

Crème brûlée mit Joghurteis  
40,90 €

Fächer von hausgeräucherter Putenbrust  
mit Apfel-Birnen-Chutney an buntem Salatbukett 10,90 €

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

Fränkische Bruschetta  
krosse Baguettescheiben mit Tomate, Speck  
und Zwiebel, dazu Salatbukett 9,90 €

Lauwarmer Maultaschensalat mit Kirschtomaten  
und Kräutern, dazu Salatbukett 11,90 €

Aufgeschlagenes Bärlauchsüppchen mit  
Räucherlachsstreifen (saisonabhängig) 5,90 €

Karotten-Ingwer-Schaumsüppchen  
mit Karottenstroh 5,20 €

Kräutercremesuppe mit Shrimps 5,90 €

Champignoncremesuppe mit Sahnehaube 5,20 €

Maultaschensuppe 5,20 €  
klare Fleischbrühe mit Maultaschen und Schnittlauch



Weitere Hauptgerichte

Hähnchenbrustfilet mit Kräuterkruste überbacken, auf Karotten-Lauchragout und Herzoginkartoffeln	16,90 €
Gekochter Kalbstafelspitz mit Bratensoße, feinem Gemüse und Kartoffeltörtchen	18,90 €
Krustenbraten aus der Schweineschulter in dunkler Landbiersoße mit Butterspätzle	15,50 €
Schwäbischer Sauerrahmbraten mit gebratenen „Haller Tramble“	17,90 €
Schwäbischer Zwiebelrostbraten, medium gebraten, und Bratensoße, dazu Butterspätzle	22,40 €

Weiteres Vegetarisches

Hausgemachte, vegetarische Maultaschen, angebraten und auf buntem Wurzelgemüse angerichtet mit gebratenen Cherrytomaten	14,90 €
Gebackene Polentaecken auf Karotten-Spinat-Rahmgemüse	12,90 €
Gratinierte Zucchini mit Gemüse Couscous gefüllt Kräutersahne und Herzoginkartoffeln	14,90 €
Gemüse-Vollkornbratlinge auf Tomaten-Basilikumragout mit Wurzelgemüse	13,90 €

Gebratenes Zanderfilet auf Kräutersoße mit gefülltem Gemüsekorbchen und gemischtem Reis	17,90 €
---	---------

Forelle „Müllerin Art“ mit Gurkengemüse und Peterlilienkartoffeln	16,90 €
--	---------

Filetschnitte vom Lachs mit Lauch umwickelt, aus dem eigenem Räucherofen mit Weißweinssoße und bunten Gemüsenudeln	21,90 €
--	---------

Apfelstrudel mit Vanilleeis	4,50 €
-----------------------------	--------

Obstsalat mit Vanilleeis und Sahne	5,90 €
------------------------------------	--------

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

Weitere Fische

Weitere Desserts



Käsebrett Verschiedene Rohmilch- und Hartkäse mit Trauben dazu Baguette, Bauernbrot, Butter und Kräuterquark	7,50 €
Schinken & Käsebrett, Obstplatte Verschiedene Rohmilch- und Hartkäse mit Trauben Roher- und Kochschinken, bunter Obstkorb dazu Baguette, Bauernbrot, Butter und Kräuterquark	8,90 €
Herzhafte Gulaschsuppe mit Bauernbrot	5,50 €
Kartoffelsuppe mit Wursteinlage	4,90 €
Gemüsesticks mit Kräuterdip	
Wurstsalat mit Käse oder Schwarzwurst	8,90 €

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 Kühlstellen. 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.

**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 <sup>\*\*\*superior</sup> 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 5,50 €

**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

**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**

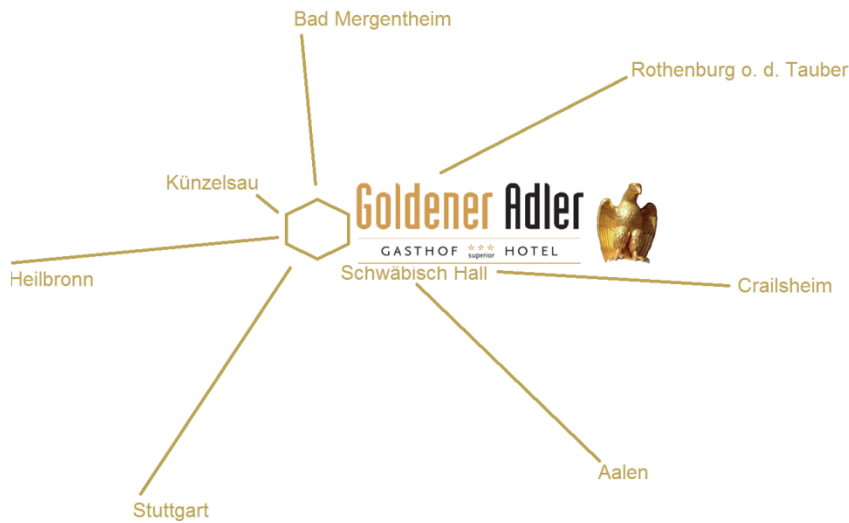
Öffentliche Parkplätze stehen Ihnen direkt vor unserem Haus zur Verfügung. Maximal Tagessatz 7,00 €.

**Preise**

Alle hier genannten Preise als auch im späteren Vertrag 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](mailto:jrueger@hotelgoldeneradler.de)
-  [www.hotelgoldeneradler.de](http://www.hotelgoldeneradler.de)