

CREMESUPPE VON SCHWARZWURZELN	6,00 €
KÜRBISCREMESUPPE	5,00 €
KARTOFFEL-STEINPILZ-SUPPE	6,00 €
KLARE ENTENSUPPE mit Flädlerolle	6,00 €
KLARER-SAFRANSUD mit pochiertem Saibling	8,00 €
GEMISCHTER SALAT mit Hausdressing	6,00 €
FELDSALAT mit Kartoffeldressing, Speck, Croutons	6,00 €
GERÄUCHERTE ENTENBRUST & eingelegter Kürbis, Feigenbrioche, Blattsalat	11,00 €
RINDERSCHINKEN mit Mandelcreme, Apfelselleriasalat, Röstbrot	9,50 €
RILETTES VOM HIRSCH mit eingelegtem Kohlrabi, Feldsalat	11,00 €
ZIEGENKÄSE mit Kürbiskernen gebacken, auf Grillgemüsesalat	9,50 €
GEBRATENE GARNELEN auf pikanten Glasnudeln und Zuckerschoten	13,00 €
GEBACKENE NOCKEN VON ERBSEN auf Paprika-Couscous mit Limetten-Schmand	9,50 €
ENTENBRUST an Orangensoße, Rotkohl, Polentaschnitte	22,00 €
ENTENKEULE geschmort mit Rahmwirsing & Kartoffelknödel	19,00 €
POULARDENBRUST AUS OBERSCHWABEN gebraten auf Kräuterrisotto	18,00 €
PUTENBRUST im Ganzen gebraten mit Spätzle	17,00 €
ROSA KALBSKEULE & ROSENSTÜCK GESCHMORT, Broccoli, Kartoffelgratin	24,00 €
KALBRÜCKENSTEAK an Morchelrahm mit Krokette & Marktgemüse	28,00 €
BÜRGERMEISTERSTÜCK AUS DER RINDERKEULE, Spitzkohl, Kartoffel-Schnittlauchpüree	19,00 €
RINDERSCHULTER an Schmorsoße mit Spätzle und Apfel-Rotkohl	18,00 €
RINDERHÜFTE rosa gebraten Petersilen-Hollandaise, Kohlrabi, Kürbis-Kartoffelstampf	25,00 €
ROASTBEEF MEDIEUM GEBRATEN an Merlot-Soße, Gemüse garnitur und Gratin	27,00 €
RINDERFILET Trüffel hollandaise, Püree vom Winterspargel, Kartoffelbisquit	38,00 €
RINDERFILET an Pfefferrahmsoße, Kartoffelgratin	32,00 €

FILET VON BUCHMANN`S LANDSCHWEIN im Speckmantel gebraten mit Spätzle & Gemüsegarnitur	21,00 €
SCHWEINEFILET & RINDERFILET mit Kartoffel-Kürbisgratin, Broccoli	24,00 €
RÜCKEN VOM LANDSCHWEIN im Ganzen gebraten auf Rahmsoße mit Spätzle	16,00 €
SCHWEINEMEDAILLIONS an Pfeffersoße mit Kroketten	19,00 €
SAUERBRATEN VOM HIRSCH mit Rotkohl, und Brez`n Auflauf	21,00 €
REHRAGOUT aus Amtzeller Jagd mit Serviettenknödel, Spätzle	21,00 €
HIRSCHSTEAK an Rotweinsöße mit Rahmwirsing, Spätzle	31,00 €
REHRÜCKEN Steinpilzschaum, Schwarzwurzeln, Kürbisschupfnudeln	35,00 €
ZANDERFILET IM DILLRAHMSÖSSLE mit Basmati-Reis	21,00 €
ZANDERFILET IN MANDELBUTTER GEBRATEN mit Salzkartoffeln und Broccoli	20,00 €
LACHSFILET IN WEISSWEINSOSSE mit Kartoffel-Kräuterpüree und Lauchgemüse	22,00 €
FILET VOM SAIBLING IN WEISSWEINSOSSE mit Kartoffel-Kräuterpüree und Lauchgemüse	23,00 €
KÄSEFONDUE mit Trauben, kleinen Kartoffeln, Gemüse, Brot	25,00 €
SPINAT-KÄSEKNÖDEL mit Champignon-Lauchgemüse	15,00 €
KÄUTER-RISOTTO mit gebratenem Gemüse	15,00 €
OFENKÜRBIS mit Pastinakenpüree und Kürbiskern-Pesto	15,00 €
NOUGATSCHNITTE, BRATAPFELSORBET & Elstar-Apfelkompott	9,50 €
WALNUSSAUFLAUF mit Gewürz-Orangen und Karamelleis	10,50 €
ERDNUSS-BROWNIE mit Ananas-Kompott & Sauerrahmeis	8,50 €
TOPFENKNÖDEL auf Sauerkirschen, dazu weißes Schokoladen-Mohneis	9,00 €
PANNA COTTA im Glas mit hausgemachtem Himbeersorbet	6,00 €
SCHOKOLADENMOUSSE im Glas mit hausgemachtem Kirschsorbet	6,00 €
BROWNIE MIT BAILEYS dazu unseren Rumtopf und Sorbet	10,50 €

*So könnte Ihr Menü aussehen...*

RINDERKRAFTBRÜHE MIT LEBERSPÄTZLE

FELDSALAT mit Kartoffeldressing

RINDERHÜFTE ROSA GEBRATEN Petersilen-Hollandaise, Kohlrabi, Kürbis-Kartoffelstampf

NOUGATSCHNITTE, BRATAPFELSORBET & Elstar-Apfelkompott

39,50 €

GEMISCHTER SALAT

SCHWEINERÜCKEN IM GANZEN GEBRATEN auf Rahmsoße mit Kroketten

PANNA COTTA im Glas mit hausgemachtem Himbeersorbet

25,50 €

ZIEGENKÄSE MIT KÜRBISKERNEN GEBACKEN, auf Grillgemüsesalat

POULARDENBRUST GEBRATEN, auf Kräuterrisotto

TOPFENKNÖDEL auf Sauerkirschen, dazu weißes Schokoladen-Mohneis

33,50 €

CREMESUPPE VON SCHWARZWURZELN

RINDERSCHINKEN mit Mandelcreme, Apfelsellerisalat, Röstbrot

ENTENBRUST an Orangensoße, Rotkohl, Polentaschnitten

ERDNUSS-BROWNIE mit Ananas-Kompott & Sauerrahmeis

42,00 €

**ÖFFNUNGSZEITEN:**

DI. & MI. *Ruhetage*

SO. 11:30 – 14:00 *Uhr*, ab 17:30 *Uhr*

MO. DO - SA. ab 17:30 *Uhr*

Mittags (außer am DI & MI): *Gesellschaften auf Anfrage*

11:30 – 14:00 *Uhr*, Mindestumsatz 800 €

11:30 – 17:00 *Uhr*, Mindestumsatz 1000 €

Unsere Menüvorschläge, die auch miteinander kombiniert werden können, sollen Anregungen sein. Gerne beraten wir Sie individuell mit alternativen Hauptgängen oder saisonalen Gerichten.

Wenn Sie sich für ein Menü entscheiden, wählen Sie bitte 1 Vorspeise und/oder Suppe, 1 maximal 2 Hauptgänge zur Wahl und 1 Dessert aus.

Die Gerichte dieser Bankettmappe werden individuell für Veranstaltungen zubereitet und entsprechend die Zutaten eingekauft. Die meisten Gerichte finden sich nicht auf unserer a la carte Karte und werden teilweise langzeitgegart und können nicht spontan zubereitet werden. Daher ist eine bis 24 Stunden vor der Veranstaltung gemeldete Personenzahl verbindlich.

Sollten Hauptgänge zur Wahl zur Verfügung gestellt werden, und es befindet sich ein Hauptgang darunter, der „im Ganzen“ gebraten/gegart wird, muss die Personenzahl, die diesen Hauptgang wählt, mindestens 24 Stunden vor der Veranstaltung bekannt gegeben werden.

Bitte beachten Sie im Menüpreisen sind enthalten:

- Personalkosten für Service, vorbereiten servieren und aufräumen der Veranstaltung
- Bestecke, Gläser, Geschirr und Servietten

Nicht enthalten sind

- individuelle Dekoration der Tische wie z. B. farbige Tischläufer
- frische Blumen (pro Vase 10 € aus unserem Garten oder individuell vom Floristen mit Berechnung der jeweiligen Kosten)
- weiße Tischdecken (pro Tischdecke 10 €)

Gerne stimmen wir die Dekoration auf den jeweiligen Raum ab und berechnen diese individuell. Bedenken Sie, dass die Anzahl der Blumenvasen/Gestecke und Tischdecken abhängig sind von den Bestuhlungsmöglichkeiten des Raumes und Ihren individuellen Wünschen.

**Für individuelle Blumengestecke empfehlen wir die Floristin Elisabeth Butscher**

**„Rund um Die Blume“ Wilhelm-Koch-Weg, Amtzell**

Sie planen Kaffee & Kuchen nach Ihrem Mittagsmenü während unserer Mittagspause von 14:00 – 17:00 Uhr?

Gerne stellen wir unsere Räume und unseren Service über unsere Öffnungszeiten hinaus zur Verfügung und berechnen dafür pauschal 50€ pro Stunde/ Servicemitarbeiter.

Wir bitten Sie Kuchen selbst mitzubringen. Wir berechnen für die Bereitstellung von Geschirr Kuchengeld 4,50 €/Gast.

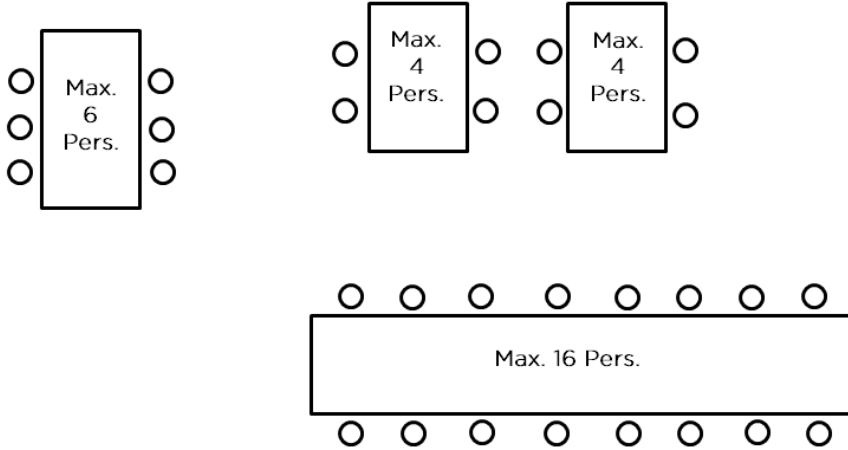
Ab 0:00 Uhr stellen wir eine Nachtpauschale von 20 Euro inkl. MwSt. je 15 Min/ Servicemitarbeiter in Rechnung. Sperrstunde ist 02:00 Uhr morgens.

Tagungsangebote erstellen wir gerne auf Anfrage.

Es gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen für Sonderveranstaltungen (siehe letzten 2 Seiten)

# Unsere Räume...

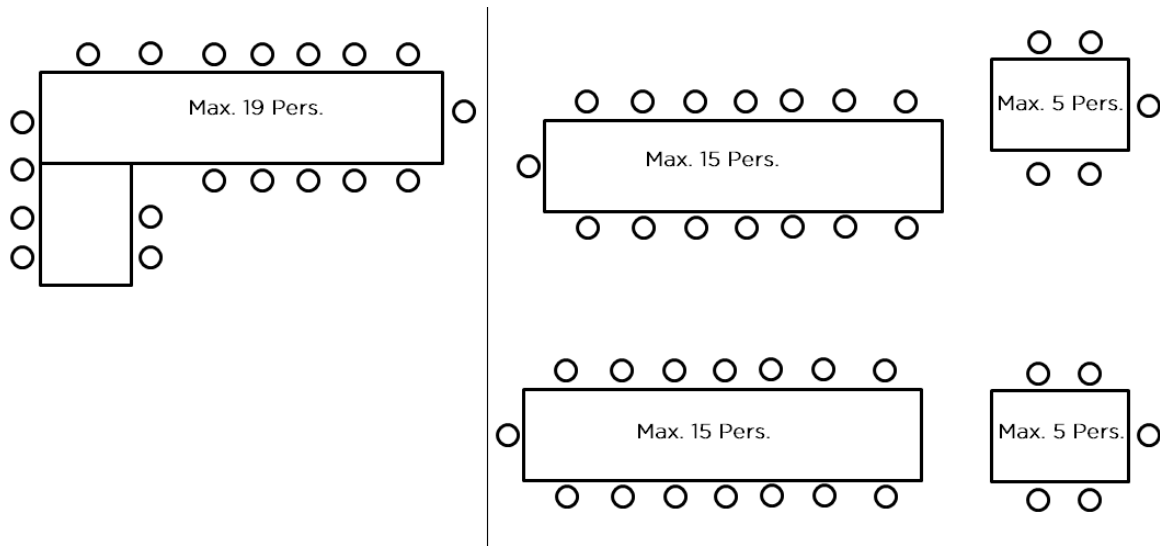
## WINTERGARTEN



Insgesamt finden in unserem Wintergarten max. 30 Personen Platz

Im Sommer bei geöffneter Fensterfront kann der Wintergarten zusammen mit unserer Gartenterrasse genutzt werden und bietet dann zusammen ca. 90 Sitzplätze, davon ca. 40 überdachte Plätze.

## GASTSTUBE UND ZIRBELSTUBE



Insgesamt finden in unserer Gaststube max. 18 Personen Platz

In der Zirbelstube können wir bis zu 40 Personen platzieren.

Die beiden Räume sind nur durch eine breite Schiebetüre voneinander getrennt und können so auch zusammen genutzt werden mit bis zu max. 58 Personen.

# Bankettvereinbarung

Art der Veranstaltung: \_\_\_\_\_

Name Brautpaar/Täufling \_\_\_\_\_

Tag/Datum \_\_\_\_\_ ab \_\_\_\_\_ Uhr

Gast \_\_\_\_\_ Anschrift \_\_\_\_\_

Tel.-Nr. \_\_\_\_\_ Email: \_\_\_\_\_

---

Personen (Personenzahl muss bis 24 Std. vor Veranstaltung gemeldet werden, diese Zahl wird berechnet)

Erwachsene: \_\_\_\_\_ Kinder: \_\_\_\_\_

Kinderessen: \_\_\_\_\_

Getränke (am Veranstaltungstag gültige Preise)

Aperitif

ja  nein

Was? \_\_\_\_\_

Wasser auf dem Tisch

ja  nein

Med  Still

Weinempfehlung

ja  nein

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Speisen (Preise gemäß Menüvorschlägen, )

Menü

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Einschränkungen, wie z.B. Allergiker, Vegetarier, Veganer: \_\_\_\_\_

Kaffee/Kuchen (Servicepauschale 50 € pro Stunde/Mitarbeiter) zwischen 14:30 und 17:00 Uhr

ja  nein  (Kuchen muss mitgebracht werden. Keine Haftung für mitgebrachte Lebensmittel!)

Sonstige Vereinbarung:

Raumwunsch (bei Gruppen unter 30 Personen behalten wir uns vor den Raum zu bestimmen und unter 25 Personen ggf. andere Tische im Raum a la carte zu besetzen)

Wintergarten       Gaststube       Zirbelstube       Terrasse/Wintergarten

Skizze Tischanordnung (unter Vorbehalt)

---

Dekoration:

Tischdecken weiß     Spitzenläufer       andere: \_\_\_\_\_

Stoffservietten

Freie Platzwahl       Sitzordnung wird gebracht (spätestens am Vortag)

Blumenschmuck

Standarddekoration       Frische Blumen (gegen Berechnung)       wird gebracht

Was nicht ausgefüllt wurde gilt als nicht vereinbart. Es gelten die AGB's für Sonderveranstaltungen, siehe nächste Seite.

Datum der Vereinbarung \_\_\_\_\_

---

Unterschrift Restaurant

---

Unterschrift Gast

Inh. Ralph Fischer  
Haslacher Str. 5 · 88279 Amtzell  
Tel. 07520 6213 · [info@zumschloss.com](mailto:info@zumschloss.com)  
**[www.zumschloss.com](http://www.zumschloss.com)**



## Allgemeine Geschäftsbedingungen für Sonderveranstaltungen

1. Diese allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für alle Buchungen von Räumlichkeiten, Lieferungen und gastronomischer Versorgung unseres Hauses.
2. Ein voller „á la carte-Service“ wird nur gewährt, wenn er ausdrücklich vereinbart wurde. Bei Veranstaltungen für die kein einheitliches Menü vereinbart wurde, kann nur eine begrenzte Speisenauswahl aus unserer Restaurantküche angeboten werden. Einschränkungen, wie z.B. Allergiker, Vegetarier, Veganer müssen nur dann berücksichtigt werden, soweit sie ausdrücklich vertraglich vereinbart wurden.
3. Das Mitbringen eigener Lebensmittel durch den Veranstalter ist nur gestattet, wenn dies ausdrücklich vereinbart wurde. Eine Haftung des Gastronomiebetriebes für mitgebrachte Lebensmittel, wie z.B. Kuchen, sowie für Lebensmittel, die der Gast nicht sofort verzehrt sondern mitnimmt um sie außerhalb des Betriebes zu verzehren, ist ausdrücklich ausgeschlossen, sofern nicht der Nachweis erbracht wird, dass die Ursache des Schadens vom Gastronomiebetrieb zu vertreten ist.
4. Nebenleistungen wie Blumendekoration, weiße Tischwäsche und Musikkapellen/DJ's sowie für diese Veranstaltung evtl. anfallende Erlaubnisgebühren werden extra berechnet.
5. Musiker und Künstlergagen sind vom Veranstalter entweder direkt mit dem betreffenden Personen abzurechnen oder uns im Voraus zur Verfügung zu stellen. Eventuell anfallende GEMA-Gebühren trägt der Veranstalter.
6. Die Untervermietung oder sonstige Gebrauchsüberlassung an Dritte ist nicht erlaubt.
7. Die Berechnung erfolgt auf der Basis der angemeldeten Personen. Der Veranstalter haftet für alle Bestellungen seiner Gäste. Für nicht erschienene Gäste wird der vereinbarte Menüpreis berechnet. Zusätzliche Gäste können zurückgewiesen werden, bzw. müssen 24 Std. vorher angemeldet werden. Für Sie wird der entsprechende Verzehr berechnet.
8. Bei Veranstaltungen, die sich über 24 Uhr nachts ausdehnen berechnen wir einen pauschalen Nachtzuschlag in Höhe von 20 € / je angefangene 15 Minuten für jeden anwesenden Mitarbeiter unseres Hauses. Sperrstunde ist 2 Uhr nachts und somit das Ende der Veranstaltung.
9. Für Veranstaltungen außerhalb unserer regulären Restaurantöffnungszeiten gelten o.g. Mindestumsätze. Wird der Mindestumsatz nicht erreicht wird eine Servicepauschale in Höhe des Fehlbetrages in Rechnung gestellt um die Kosten des Hauses zu decken.
10. Unsere Preise sind Endpreise, in denen grundsätzlich die gesetzliche Mehrwertsteuer enthalten ist. Wir müssen uns jedoch insbesondere bei langfristig getätigten Bestellungen, die länger als 4 Monate vor dem Zeitpunkt der Veranstaltung zurückliegen eine Preiserhöhung prozentual entsprechend der Erhöhung der benötigten Waren oder Leistungen vorbehalten. Der Gast hat ein Kündigungsrecht, wenn die Erhöhung mehr als 20% beträgt.

11. Unsere Rechnungen sind grundsätzlich nach Abschluss der Veranstaltung in bar oder per ec-Karte zu begleichen. Es ist keine Kreditkartenzahlung bei Veranstaltung möglich. Die Zahlung per Überweisung nach Rechnungsstellung, ist nur bei besonderer Vereinbarung möglich. Bei Rechnungsstellung ist der Betrag zahlbar ohne Abzug Nettokasse innerhalb von 10 Tagen ab Zustellung der Rechnung.

12. Falls der Auftraggeber nicht gleichzeitig auch Veranstalter ist, haftet er uns gegenüber als Gesamtschuldner.

13. Eine Stornierung der Veranstaltung ist bis 14 Tage vor der Veranstaltung kostenfrei möglich. Eine kurzfristige Stornierung ist nur nach Vereinbarung und ausdrücklicher Zustimmung des Restaurants und mit Nennung eines verbindlichen Ersatztermins möglich.

Im Falle einer kurzfristigen Stornierung einer Veranstaltung ohne Ersatztermin und bereits getätigten Einkäufen, wird 80% des Menüpreises pro gemeldete Person in Rechnung gestellt.

14. Wird ohne schriftliche Zustimmung eine politische Veranstaltung durchgeführt, oder besteht begründeter Anlass, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf unseres Hauses oder unserer Gäste zu gefährden droht, sowie im Falle höherer Gewalt, können wir vom Vertrag zurücktreten.

15. In den Fällen des § 38 Abs.1 und 2 ZPO gilt der Gerichtsstand am Sitz unseres Hauses als vereinbart.