



RESTAURANT
REUSCHWALD

Menüvorschläge 2024

Ab 15 Personen

Ein Leben ohne Fest ist wie eine lange Reise ohne Einkehr.

Wir freuen uns, mit Ihnen Ihr Fest zu einem unvergesslichen Tag gestalten zu dürfen.

Bei Fragen oder für weiter Informationen, erreichen Sie uns unter:
reservierung@reuschwald.de

Die Preise gelten pro Person für Veranstaltungen im Jahr 2024.

Nach der Wahl Ihrer Speisen erhalten Sie ein auf Ihre Wünsche abgestimmtes Angebot.

Tapas

Wir empfehlen eine Auswahl von 3 bis 5 Varianten pro Person.
Pro Variante müssen mindestens 20 Stück bestellt werden.

Schwäbisch

| | |
|--|--------|
| Maultasche / Kartoffelsalat  | 3.50 € |
| Vegetarische Maultasche / Kartoffelsalat   | 3.50 € |
| Schweizer Wurstsalat / Bauernbrotchip  | 4.00 € |
| Schnitzel / Kartoffel-Gurkensalat  | 4.00 € |
| Fleischküchle / Kartoffelsalat | 4.00 € |
| Alblinsensalat   | 4.00 € |
| Alblinsensalat / Schweinebauch  | 4.50 € |
| Alblinsensalat / Forellenfilet  | 4.50 € |

Klassisch

| | |
|---|--------|
| Mediterraner Nudelsalat  | 3.50 € |
| Bauernsalat / Bauernbrotchip  | 3.50 € |
| Antipasti-Spieße  | 3.50 € |
| Mozzarella / Tomaten / Basilikumpesto  | 4.00 € |
| Marinierter Tafelspitz / Vinaigrette | 4.50 € |

Reuschwald Spezial

| | |
|--|--------|
| Maultasche in Vinaigrette  | 3.50 € |
| Gebackene Polenta / Aioli  | 4.00 € |
| Fleischkäse - Brezelsalat  | 4.00 € |
| Falafelbällchen / Tomatensalat  | 4.00 € |
| Nachochips / Guacamole  | 4.50 € |
| Gebackene Polenta / Ratatouille Gemüse  | 4.50 € |
| Mozzarella / Mango / rosa Pfeffer  | 4.50 € |
| Lachstatar / Guacamole | 4.50 € |
| Shrimp Cocktail | 4.50 € |

Alle Preise inkl. gesetzl. MwSt.

Restaurant Reuschwald - Simmereswasen 1 - 73230 Kirchheim unter Teck / Nabern
Tel.: +497021-4050372 - Fax: - E-Mail: reservierung@reuschwald.de - www.reuschwald.de

Suppen

auf dem Teller serviert

Damit verwöhnen wir Sie immer

| | |
|--|--------|
| Tagessuppe  | 6.00 € |
| Rinderkraftbrühe vom Bissinger BIO Galloway  hausgemachte Kräuterflädle | 6.00 € |
| Rinderkraftbrühe vom Bissinger BIO Galloway  hausgemachte Maultasche | 6.90 € |
| Karottencremesuppe   | 7.00 € |
| Tomatencremesuppe  Bauernbrotroutons | 7.00 € |
| Schwäbische Kartoffelsuppe  geröstete Bauernbratwurst | 7.50 € |

Saisonal

Frühjahr/Sommer

| | |
|---|--------|
| Spargelcremesuppe  (Mai-Juni) | 7.50 € |
|---|--------|

Saisonal

Herbst/Winter

| | |
|---|--------|
| Kürbis-Kokossuppe   | 7.50 € |
| Rote Beete Cremesuppe   | 7.50 € |

Alle Preise inkl. gesetzl. MwSt.

Restaurant Reuschwald - Simmereswasen 1 - 73230 Kirchheim unter Teck / Nabern
Tel.: +497021-4050372 - Fax: - E-Mail: reservierung@reuschwald.de - www.reuschwald.de

Vorspeisen

auf dem Teller serviert

Damit verwöhnen wir Sie immer

| | |
|--|--------|
| Zerlei Aufstrich nach Jahreszeit  Brotvariationen | 4.50 € |
| Bunter Blattsalat   Bauernbrotroutons | 6.00 € |
| Bunter Salatteller   Rohkostsalate, Kartoffelsalat, Blattsalate | 6.50 € |
| Bunter Blattsalat   in Kräuter gebratene Champignons | 7.50 € |
| Schwäbisches Versucherle  hausgemachte Maultasche / kräftige Bratensoße / geschmelzte Zwiebeln / Kartoffelsalat | 8.50 € |
| Schwäbische Versucherle   hausgemachte vegetarische Maultasche / geschmelzte Zwiebeln / Kartoffelsalat | 8.50 € |

Saisonal

Frühjahr/Sommer

| | |
|---|---------|
| Bruschetta  Rucola / Parmesan | 10.00 € |
| Spargelsalat (Mai-Juni)  Himbeerdressing / Wildkräutersalat | 12.00 € |

Saisonal

Herbst/Winter

| | |
|---|---------|
| Feldsalat   Kartoffeldressing | 9.00 € |
| Feldsalat gebratene Speck-Birne / Kartoffeldressing | 11.00 € |
| Rote Beete Carpaccio  karamellisierter Ziegenkäse / Feldsalat | 13.00 € |

Alle Preise inkl. gesetzl. MwSt.

Restaurant Reuschwald - Simmereswasen 1 - 73230 Kirchheim unter Teck / Nabern
Tel.: +497021-4050372 - Fax: - E-Mail: reservierung@reuschwald.de - www.reuschwald.de

Hauptgang

auf dem Teller serviert

Fleisch

| | | |
|---|-----------------------------------|---------|
| Schnitzel Wiener Art  | Umbestellung der Beilage + 2,00 € | 16.90 € |
| Schweinerücken / hausgemachte Panade / Pommes / Ketchup / Mayo | | |
| Wiener Schnitzel  | | 25.90 € |
| Kalbsrücken / hausgemachte Panade / Röstkartoffeln und Speck / Preiselbeeren | | |
| Schwabenteller  | | 22.90 € |
| Gegrillte Schweinefiletmedaillons / Rahmchampignons / hausgemachte Dinkelspätzle / Marktgemüse | | |
| Zwiebelrostbraten | | 26.90 € |
| kräftige Bratensoße / Schmor- und Röstzwiebeln / hausgemachte Dinkelspätzle | | |
| Lieblingsessen der Schwaben | | 29.00 € |
| kleiner Zwiebelrostbraten / Bratensoße / Schmor- und Röstzwiebeln / Schweinefilet / Rahmchampignons / hausgemachte Dinkelspätzle / Kartoffelsalat | | |
| Schweinefilet im Kräutermantel  | | 30.50 € |
| kräftige Trollingersoße / Serviettenknödel / Marktgemüse | | |
| Schmorbraten vom Bissinger Bio Galloway  | | 25.50 € |
| kräftige Trollingersoße / Salzkartoffeln / Marktgemüse | | |
| Rinderfilet mit Kräuterkruste | | 34.50 € |
| Karottenpüree / Speckbohnen | | |
| zusätzliche Beilage | | 3.50 € |
| pro Person | | |

Vegetarisch/Vegan

| | | |
|---|--|---------|
| Vegetarische Pasta  | | 13.90 € |
| mediterranes Gemüse / Parmesan | | |
| Vegane Pasta  | | 13.90 € |
| mediterranes Gemüse | | |
| Käsespätzle  | | 11.50 € |
| Hausgemachte Dinkelspätzle / Schmor- und Röstzwiebel | | |

Alle Preise inkl. gesetzl. MwSt.

Restaurant Reuschwald - Simmereswasen 1 - 73230 Kirchheim unter Teck / Nabern
Tel.: +497021-4050372 - Fax: - E-Mail: reservierung@reuschwald.de - www.reuschwald.de

Dessert

auf dem Teller serviert

| | |
|--|----------------|
| 1 große Kugel Eis aus dem Lautertal ✂ Eine saisonale Kugel nach Wahl | 3.00 € |
| Gemischtes Eis aus dem Lautertal (3 Kugeln) ✂ ohne Sahne | 8.00 € |
| Gemischtes Eis aus dem Lautertal (3 Kugeln) ✂ mit Sahne | 8.50 € |
| Gemischtes Eis aus dem Lautertal (3 Kugeln) mit heißen Beeren | 9.50 € |
| 1erlei Süßes | 5.00 € |
| 2erlei Süßes | 8.50 € |
| 3erlei Süßes | 10.50 € |

Aus der untenstehenden Auswahl können ein, zwei bzw. drei Desserts gewählt werden

Damit verwöhnen wir Sie immer

Crème Brûlée | Mousse au Chocolat | weißes Mousse au Chocolat | Schwäbisches Tiramisu / Wibebe | Cheesecake im Glas | Cookie Creme | Panna Cotta mit saisonalem Fruchtspiegel | Frucht Panna Cotta | Mohn Panna Cotta / Sauerkirsche | Honig-Mango Creme / Walnuss | Mango-Maracuja Creme | Ananas-Passionsfrucht Creme / Schoko Cookie | Orangen Creme / Honigchip

Saisonal

Frühjahr / Sommer

Hugo Panna Cotta | Zitronencreme / Heidelbeersoße | Limetten Creme / Cookie | Mango-Creme / Himbeersoße | Erdbeercreme / Minzpesto | Erdbeer Mousse / weiße Schokolade | Brombeer Mousse / Pistazie | Waldfrucht Mousse / Schokosplitter | Aprikosen Mousse / Schokoheks

Herbst / Winter

Schoko Panna Cotta / Orangensoße | Zimtcreme / Zwetschgenragout | Bratapfel Lebkuchencreme | Vanille Mousse / Rum-Rosinen | Honig-Orangen Mousse / Rosmarin Schokoheks | Maronen-Cheesecake / Honigchip | Spekulatius-Tiramisu | Mandarinen / Mascarpone Creme

Alle Preise inkl. gesetzl. MwSt.

Restaurant Reuschwald - Simmereswasen 1 - 73230 Kirchheim unter Teck / Nabern
Tel.: +497021-4050372 - Fax: - E-Mail: reservierung@reuschwald.de - www.reuschwald.de

Für eine gelungene Feier

| | |
|---|----------|
| Beratungskosten ab dem 2. Termin 1 Termine kostenfrei inklusive | 50.00 € |
| Nachzuschlag ab 23:00 Uhr je angefangene Stunde | 150.00 € |
| Stoffservietten (braun, grün oder weiß) pro Stück | 2.00 € |

Optionale Zusatzangebote

| | |
|--|----------|
| Tellergeld Kuchen pro Person | 9.50 € |
| zusätzlicher Geschenketisch | 100.00 € |

Meldung Personenzahl

Bitte melden Sie uns spätestens 7 Tage vor Ihrer Veranstaltung folgende Informationen:

- Anzahl Personen gesamt
- Anzahl Kinder unter 3 Jahren
- Anzahl Kinder 3-14 Jahren
- Anzahl Hochstühle
- Anzahl Veganer
- Anzahl Vegetarier
- Unverträglichkeiten, Allergien, Intoleranzen

Bei Fragen oder für weitere Informationen, erreichen Sie uns unter:
reservierung@reuschwald.de

Alle Preise inkl. gesetzl. MwSt.

Restaurant Reuschwald - Simmereswasen 1 - 73230 Kirchheim unter Teck / Nabern
Tel.: +497021-4050372 - Fax: - E-Mail: reservierung@reuschwald.de - www.reuschwald.de

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Damit Ihre Feier bei uns ein Erfolg wird!

1. Büffets werden ausschließlich bei geschlossenen Gesellschaften angeboten.
2. Um einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten, können nicht verschiedene Menüs gleichzeitig zubereitet werden. Das heißt, bei größeren Personenzahlen, sollte die Vielfalt zu Gunsten der Qualität und dem zeitlichen Ablauf Vorrang haben.
3. Vereinbarte Festmenüs können teilweise nach Absprache vorab verkostet werden. Wir berechnen dafür die regulären einzelnen Gänge. Die Kosten für das Probeessen der feiernden Personen werden bei stattfindender Veranstaltung vom Betrag der Sammelrechnung abgezogen.
4. Der Veranstalter trägt ausdrücklich dafür Sorge, dass von jeder von Dritten angelieferten Speise (insbes. Backwerken bei Tellergeldberechnung) eine Scheibe als Probe abgeschnitten und als Beweisstück separat im Kühlschrank aufbewahrt wird (Salmonellen). Ein Haftungsausschluss für die o.g. „Fremdleistungen“ gilt ausdrücklich als vereinbart.
5. Speisen und Getränke dürfen nicht selbst mitgebracht werden. In Ausnahmefällen, nach Zustimmung der Geschäftsleitung, wird ein Korkgeld oder eine Servicegebühr erhoben.
6. Bei der Menüauswahl können Allergien und Unverträglichkeiten berücksichtigt werden. Diese müssen vom Veranstalter spätestens 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn mitgeteilt werden. Bei Nichtmitteilung übernimmt das Restaurant Reuschwald keinerlei Haftung.
7. Die am Tage der Veranstaltung geltenden Preise richten sich nach den, zum Zeitpunkt der Leistungserbringung gültigen Preislisten. Nebenleistungen wie z.B. Musikkapellen oder Blumendekoration werden extra berechnet.
8. Bei exklusiver Belegung des Restaurants muss ein Mindestumsatz von 6.000 € erwirtschaftet werden. Bei einem geringeren Umsatz wird der Differenzbetrag zwischen tatsächlichem Umsatz und Mindestumsatz zusätzlich in Rechnung gestellt.
9. Eine feste Terminvereinbarung besteht erst nach geleisteter Anzahlung. Der Zahlungsbetrag ergibt sich individuell aus den Vertragsvereinbarungen.
10. Bei Stornierung einer festen Buchung, die nicht durch uns zu vertreten ist, behalten wir die geleistete Anzahlung als Aufwandsentschädigung ein.
11. Die exakte Personenzahl ist uns spätestens 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn zu nennen. Sollten weniger Gäste an der Veranstaltung teilnehmen als uns mitgeteilt wurden, hat der Kunde nach der uns mitgeteilten Anzahl die Zahlung zu leisten. Wenn mehr Gäste erscheinen als mitgeteilt, wird die tatsächliche Gästezahl in Rechnung gestellt. Der Veranstalter haftet für alle Bestellungen seiner Gäste. Falls der Auftraggeber nicht gleichzeitig der Veranstalter ist, haftet er uns gegenüber als Gesamtschuldner.
12. Bei Mittagsveranstaltungen müssen die Tische bis spätestens 16:00 Uhr geräumt werden, um einen Restaurantbetrieb ab 17:00 Uhr sicherzustellen.
13. Das grundsätzliche Veranstaltungsende im Restaurant ist um 03:00 Uhr. Im Außenbereich Musik bis 22:00 Uhr & Veranstaltungsende 01:00 Uhr.

1 von 2

14. Bei Abendveranstaltungen berechnen wir ab 23:00 Uhr einen Nachtzuschlag pro angefangene Stunde von 150,00 €.
15. Zur Aufbewahrung entgegengenommener Gegenstände (vor allem technische) wie Musikinstrumente, Tagungstechnik, Dekoration etc. wird bei Diebstahl, Feuer oder Beschädigung keine Haftung übernommen. Sind wir mit der Beschaffung von Geräten und sonstigen Gegenständen beauftragt worden, haftet der Kunde für die pflegliche und fachgerechte Bedienung und ordnungsgemäße Rückgabe und stellt uns von allen Ansprüchen Dritter frei.
16. Bei von uns nicht zu vertretenden Hinderungsgründen, z.B. höherer Gewalt (Brand, Streik o.ä.) behalten wir uns das Recht vor, vom Vertrag jederzeit zurücktreten zu können. In diesem Fall steht dem Kunden keinerlei Anspruch zu (z.B. Schadensersatz) 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, können wir vom Vertrag zurücktreten.
17. Für Verlust oder Beschädigung am Eigentum des Restaurants „Reuschwald“, die während einer Veranstaltung durch den Kunden, dessen Gäste oder Künstler entstehen, haftet uneingeschränkt der Veranstalter.
18. In unseren Räumen ist das Abbrennen von Feuerwerkskörpern aller Art, Wunderkerzen im Restaurant, Tischfeuerwerk und Skylaternen nicht erlaubt. Konfetti, Reis und ähnliches sind in den Räumen und auf dem Gelände ebenfalls verboten. Bei Verstoß berechnen wir zusätzliche Reinigungskosten von mindestens 100 €. Für entstandene Schäden des Raumes und des Mobiliars/Inventars haftet der Gastgeber. Erhöhter Reinigungsaufwand wird in Rechnung gestellt.
19. Kerzen dürfen nur in Gläsern auf den Tischen im Gastraum und auf der Terrasse platziert werden.
20. Der Kunde hat sich an alle öffentlich-rechtlichen Auflagen und sonstige Vorschriften zu halten. Für sämtliche Kosten, wie z.B. behördliche Erlaubnisse, Gema-Gebühren, etc. muss der Kunde aufkommen, bzw. hat er unmittelbar an den Gläubiger zu zahlen.
21. Unsere Rechnungen sind innerhalb von 7 Tagen ab Rechnungsdatum ohne jegliche Abzüge zahlbar. Nach Eintritt des Verzuges ist die Rechnungssumme mit dem Leitzins der europäischen Zentralbank zzgl. 4,5% Aufschlag zu verzinsen. Zusätzlich werden nach der ersten Mahnung für jede weitere Mahnung zusätzliche Gebühren erhoben. Bei Überweisung aus dem Ausland bzw. Auslandsschecks hat der Kunde auch die uns in Rechnung gestellten Bankgebühren zu tragen.
22. Erfüllungsort ist für beide Seiten Restaurant Reuschwald, Nabern/ Kirchheim unter Teck. Gerichtsstand ist Kirchheim/Teck. Ist der Kunde Kaufmann ist der Gerichtsstand Stuttgart.
23. Hunde sind auf dem gesamten Gelände an der Leine zu führen.
24. Eine Haftung für jegliche mitgebrachte Gegenstände wird nicht übernommen. (Z. B. Fahrräder, Tretrroller, Kinderwagen, ...)