



Menüvorschläge 2026

Eventlocation Rau

**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 sind Bruttopreise und gelten pro Person für
Veranstaltungen bis 31.12.2026.

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

Reuschwald GmbH | Simmereswasen 11 | 73230 Kirchheim unter Teck
reservierung@reuschwald.de | 07021 4050372



Getränke

Getränkepauschale 1.0

21,00 €

Mineralwasser | Saftschorle | Spezi |

Berg Bier Original 0,5 l, Pils 0,33 l, Radler 0,33 l, Cyriakus alkoholfrei 0,33 l

Haussekt (Chardonnay brut oder Rose extra dry)

Jörg Geiger Alkoholfreier Sekt

Hausweine

Getränkepauschale 2.0

27,00 €

Mineralwasser | Saftschorle | Spezi |

Berg Bier Original, Radler, alkoholfreies Bier

Aperol Spritz | Sarti Spritz | alkoholfreier Spritz

Haussekt (Chardonnay brut oder Rose extra dry)

Jörg Geiger Alkoholfreier Sekt

Hausweine

Alle Getränke sind Flaschengetränke

unsere Getränkepauschalen sind für 5 Stunden gültig

Verlängerung der Pauschalen je Stunde

Pauschale 1.0

3,00 €

Pauschale 2.0

4,00 €



Hauptgangbuffet

Hauptgangbuffet 1.0

36,00 €

Schmorbraten vom heimischen Rind | gebratene Schweinefilet Medaillons
Gemüseauflauf | Serviettenknödel | Dinkelspätzle | buntes Gemüse
Champignonrahmsauce und Bratensoße

Hauptgangbuffet 2.0

42,00 €

Zwiebelrostbraten | gebratene Maishähnchenbrust | gebratenes Lachsfilet
vegetarische Gnocchi Pfanne | Dinkelspätzle | Kartoffelgratin | buntes Gemüse
Champignonrahmsauce und Bratensoße

Grillbuffet

Bei unseren BBQ's sind Brotvariationen, hausgemachte Soßen und Dips inklusive

Wählen Sie Ihre Grill Komponenten selbst aus:

2erlei Würstchen | Putensteaks | Rinderhüftsteak
Schweinenackensteak | Grillkäse | Spare Rips

Wählen Sie Ihre Beilagen selbst aus:

Rosmarinkartoffeln | Kartoffelgratin | Grillgemüse
Ofenkartoffeln | Maiskolben | Kräuter-Champignons

Grillbuffet 2.0

42,50 €

Wählen Sie 3 Grill Komponenten Ihrer Wahl plus 2 Beilagen

Grillbuffet 3.0

48,00 €

Wählen Sie 4 Grill Komponenten Ihrer Wahl plus 3 Beilagen

Hier können Sie zusätzlich Wählen:

Polo Fino | Rinder Entrecôte | Lammkotelett
Lachsfilet in Folie | Black Tiger Garnelen

Grillbuffet "Chef"

58,00 €

2erlei Würstchen | Rinder Entrecôte | marinierte Hähnchenbrust
Rosmarinkartoffeln | Maiskolben
inklusive Vorspeisenbuffet 2.0



Süßes

Dessert

2erlei Süßes

9,50 €

3erlei Süßes

11,50 €

Wählen Sie sich aus nachfolgender Liste Ihr Dessert aus:

Mousse au Chocolat | Weißes Mousse au Chocolat | Obstsalat
Schwäbisches Tiramisu mit Wiebele
Panna Cotta mit Fruchtspiegel | Mandelmilch Panna Cotta mit Brombeersauce
vegane Zitronencreme mit karamelisierten Walnüssen
Kokos-Milchreis mit Erdbeersauce
Ofenschlupfer mit Rosinen, Mandel und Vanillesauce

Saisonal

Erdbeermousse mit weißer Schokolade | Spekulatius Tiramisu
Zimtcreme mit Zwetschgenragout | Bratapfel-Lebkuchencreme

Eisbar 1.0

8,50 €

bis zu 3 Eissorten aus dem Lautertal mit Toppings

Eisbar 2.0

9,50 €

bis zu 3 Eissorten aus dem Lautertal mit Toppings
und zusätzlich Obstsalat

Milcheis:

Vanille | Schokolade | Alb-Joghurt | Stracciatella | Walnuss | Pissatzie
Alb-Karamell | Schwäbischer Cookie | Kokosnuss

Sorbet:

Erdbeere | Himbeere | Mango | Zitrone | Blutorange | Limette - Minze



Zur Später Stunde

Chili con Carne Brotvariationen	8,50 €
Chili sin Carne Brotvariationen	8,50 €
Currywurst Brotvariationen	9,50 €
Kräftige Gulaschsuppe Brotvariationen	9,50 €
Gemischter Mitternachtssnack Wurstauswahl Käseauswahl Brotvariationen	10,50 €
Wurstsalat (schwäbisch oder schweizer) Brotvariationen	10,50 €

Konditionen

Mindestumsatz	brutto	3.500,00 €
Anzahlung für fixe Terminreservierung	Pro Person	15,00 €
Verbindliche Teilnehmeranzahl bis 7 Tage vor der Veranstaltung mitteilen		

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Damit Ihre Feier bei uns ein Erfolg wird!

1. Buffets 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 in den Monaten Januar bis April, Oktober und November ein Mindestumsatz von 4.000 € erwirtschaftet werden. Und in den Monaten Mai bis September von Montag bis Freitag 4.000 € und Samstag 8.000 € und im Dezember 7.000 €. Bei einem geringeren Umsatz wird der Differenzbetrag zwischen tatsächlichem Umsatz und Mindestumsatz zusätzlich in Rechnung gestellt.
9. Für Buchungen im Biergarten ist eine Mindestpersonenzahl
10. Eine feste Terminvereinbarung besteht erst nach geleisteter Anzahlung. Der Anzahlungsbetrag ergibt sich individuell aus den Vertragsvereinbarungen.
11. Bei Stornierung einer festen Buchung, die nicht durch uns zu vertreten ist, behalten wir die geleistete Anzahlung als Aufwandsentschädigung ein.
12. 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.
13. Bei Mittagsveranstaltungen müssen die Tische bis spätestens 16:00 Uhr geräumt werden, um einen Restaurantbetrieb ab 17:00 Uhr sicherzustellen.
14. Das grundsätzliche Veranstaltungsende im Restaurant ist um 05:00 Uhr. Bei Abendveranstaltungen berechnen wir ab 23:00 Uhr einen Nachtzuschlag/Sperrzeitverlängerung pro angefangene Stunde von 200,00 €. Im Außenbereich Musik bis 22:00 Uhr & Veranstaltungsende 01:00 Uhr.
15. Das grundsätzliche Veranstaltungsende im Biergarten ist um 23:00 Uhr. Livemusik im Biergarten ist nur nach Rücksprache möglich. Spätestes Ende von Livemusik ist um 22:00 Uhr.

16. 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.
17. 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.
18. Für Verlust oder Beschädigung am Eigentum des Restaurants „Reuschwald“, die während einer Veranstaltung durch den Kunden, dessen Gäste oder Künstler entstehen, haftet uneingeschränkt der Gastgeber.
19. 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 250 €. Für entstandene Schäden des Raumes und des Mobiliars/Inventars haftet der Gastgeber. Erhöhter Reinigungsaufwand wird in Rechnung gestellt.
20. Kerzen dürfen nur in Gläsern auf den Tischen im Gastraum und auf der Terrasse platziert werden.
21. 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.
22. 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.
23. Erfüllungsort ist für beide Seiten Reuschwald GmbH, Nabern/ Kirchheim unter Teck. Gerichtsstand ist Kirchheim/Teck. Ist der Kunde Kaufmann ist der Gerichtsstand Stuttgart.
24. Hunde sind auf dem gesamten Gelände an der Leine zu führen.
25. Eine Haftung für jegliche mitgebrachte Gegenstände wird nicht übernommen. (Z. B. Fahrräder, Tretroller, Kinderwagen, ...)
26. Bei einer geschlossenen Gesellschaft steht das Restaurant ab 13 Uhr zur Verfügung. Bei Veranstaltungen im Biergarten steht der Biergarten ab 11:30 zur Verfügung.