



RESTAURANT  
**REUSCHWALD**

## Menüvorschläge 2024

geschlossene Gesellschaft

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](mailto: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.

## Getränke

gültig von 17:00 Uhr bis 01:00 Uhr

### Getränkepauschale 1.0

Tafelwasser, Saftschorle, Softdrinks, Bier, Haussekt, 2 Tischweine (nach Wahl), Kaffeespezialitäten

32.00 €

### Getränkepauschale 2.0

Tafelwasser, Saftschorle, Softdrinks, Bier, Haussekt, 2 Tischweine (nach Wahl), Aperitif (Aperol Spritz, Sektschorle, Hugo), Kaffeespezialitäten

39.00 €

### Getränkepauschale 3.0

Tafelwasser, Saftschorle, Softdrinks, Bier, Haussekt, 2 Tischweine (nach Wahl), Aperitif (Aperol Spritz, Sektschorle, Hugo), Longdrink (Gin-Tonic, Whisky-Cola, Rum-Cola, Vodka-Soda, Vodka-0), Kaffeespezialitäten

46.00 €

Alternativ besteht die Möglichkeit, die Getränke gemäß der Preise der aktuellen Getränkekarte, nach Konsum zu bonieren.

Gerne können die Getränkepauschalen erweitert werden.

Vor 17:00 Uhr wird mit der angemeldeten Personenzahl gerechnet / nach 01:00 Uhr wird mit 50% der angemeldeten Personenzahl gerechnet.

1h Verlängerung Getränkepauschale 1.0

6.00 €

1h Verlängerung Getränkepauschale 2.0

7.00 €

1h Verlängerung Getränkepauschale 3.0

8.00 €

## Schnapsbar

### Schnapsbar (Brennerei Class, Hepsisau)

Himbeergeist, Kirschwasser, Mirabelle, Sauerhirschkör, Williams Christ, Zwetschgenwasser

85.00 €

### Schnapsbar (Brennerei Class, Hepsisau)

Zwetschgenwasser aus dem Eichenfass

90.00 €

### Schnapsbar (Brennerei Bosch, Unterlenningen)

Haselnussgeist, Palmischbirne, Quittenbrand

85.00 €

## Empfang

bei gutem Wetter auf einer unserer schönen Terrassen

Der erste Eindruck zählt, auch bei Ihren Gästen. Empfangen Sie Ihre Gäste mit einem unvergesslichen Come Together (die Getränke sind über die Getränkepauschale abgedeckt).

### Zerlei herzhaft Snacks

1x Vegetarisch + 1x Fleisch

4.50 €

### Zerlei Aufstrich nach Jahreszeit 🍃

Brotvariationen

5.00 €

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

www.gastronovi.com

## Tapas

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

## Schwäbisch

|  |        |
|--|--------|
| Maultasche / Kartoffelsalat (auch vegan möglich)                          | 3.50 € |
| Schweizer Wurstsalat / Bauernbrotchip                                     | 4.00 € |
| Schnitzel / Kartoffel-Gurkensalat  | 4.00 € |
| Fleischkühle / Kartoffelsalat  | 4.00 € |
| Alblinsensalat mit Sous Vide gegartem Schweinebauch (auch vegan möglich)  | 4.50 € |

## Klassisch

|   |        |
|---|--------|
| Mediterraner Nudelsalat                | 3.50 € |
| Bauernsalat / Bauernbrotchip           | 3.50 € |
| Mozzarella / Tomaten / Basilikumpesto  | 4.00 € |
| Marinierter Tafelspitz / Vinaigrette  | 4.50 € |
| Geräuchertes Forellenfilet auf Gurken - Chilissalat / Sahnemeerrettich  | 4.50 € |

## Reuschwald Spezial

|   |        |
|---|--------|
| Maultaschen in Vinaigrette         | 3.50 € |
| Gebackene Polenta / Aioli          | 4.00 € |
| Fleischkäse - Brezelsalat          | 4.00 € |
| Mozzarella / Mango / rosa Pfeffer  | 4.50 € |
| Lachstatar / Guacamole  | 4.50 € |
| Shrimp Cocktail   | 4.50 € |

## Vegan

|  |        |
|--|--------|
| Antipasti - Spieße                      | 3.50 € |
| Falafelbällchen / Tomatensalat          | 4.00 € |
| Nachochips / Guacamole                  | 4.50 € |
| Gebackene Polenta / Ratatouille Gemüse  | 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

|   |        |
|---|--------|
| <b>Rinderkraftbrühe vom Bissinger Bio Galloway</b> <br>hausgemachte Maultasche                                     | 7.50 € |
| <b>Rinderkraftbrühe vom Bissinger Bio Galloway</b> <br>hausgemachte Kräuterflädle                                  | 7.00 € |
| <b>Rinderkraftbrühe vom Bissinger Bio Galloway</b> <br>Grießklößchen   | 7.00 € |
| <b>Rinderkraftbrühe vom Bissinger Bio Galloway</b> <br>Festtagsuppe: Kräuterflädle / Maultasche / Grießklößchen    | 9.50 € |
| <b>Gaisburger Marsch</b> <br>Rinderkraftbrühe vom Bissinger Bio Galloway / hausgemachte Dinkelspätzle / Kartoffeln | 9.50 € |
| <b>Schwäbische Kartoffelsuppe</b> <br>geröstete Bauernbratwurst  | 8.50 € |
| <b>Karottencremesuppe</b>    | 8.50 € |

## Saisonal

Frühjahr/Sommer

|   |         |
|---|---------|
| <b>Melonenkaltschale</b>                         | 7.50 €  |
| <b>Gurkenkaltschale</b>                          | 7.50 €  |
| <b>Tomatencremesuppe</b> <br>Bauernbrotroutons   | 8.50 €  |
| <b>Gazpacho Andaluz</b> <br>geröstete Brotwürfel | 9.50 €  |
| <b>Spargelcremesuppe</b> <br>(Mai-Juni)          | 9.50 €  |
| <b>Mango-Curry Suppe</b><br>gegrillte Garnele   | 10.00 € |
| <b>Geröstete Paprikasuppe</b><br>Chorizo  | 10.00 € |
| <b>Süßkartoffel-Zitronengras Suppe</b><br>gegrillter Hähnchenspieß  | 10.00 € |

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

## Saisonal

Herbst/Winter

|   |         |
|---|---------|
| Kürbis-Kokossuppe    | 8,50 €  |
| Schaumsuppe von der Pastinake <br>Bauernbrotroutons        | 9,50 €  |
| Waldpilzcremesuppe <br>Preiselbeerschaum                   | 9,50 €  |
| Rote Bete Cremesuppe <br>Apfelperlen / geräucherte Forelle | 10,00 € |

Alle Preise inkl. gesetzl. MwSt.

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

## Vorspeisen

auf dem Teller serviert

### Damit verwöhnen wir Sie immer

|   |         |
|---|---------|
| <b>Zerlei Aufstrich nach Jahreszeit</b> <br>Brotvariationen  | 5.00 €  |
| <b>Bunter Blattsalat</b>  <small>Vegan</small><br>Bauernbrotcroutons   | 6.00 €  |
| <b>Bunter Blattsalat</b>  <small>Vegan</small><br>in Kräuter gebratene Champignons   | 7.50 €  |
| <b>Bunter Salatteller</b> <br>Rohkostsalate / Kartoffelsalat / Blattsalat  | 7.50 €  |
| <b>Schwäbisches Versucherle</b>  <small>Vegan</small><br>hausgemachte Maultasche, Kartoffelsalat, geschmelzte Zwiebeln, kräftige Bratensoße (auch mit veganer Maultasche erhältlich) | 9.00 €  |
| <b>Zerlei vom Graved Lachs</b><br>Guacamole / Brotchip  | 16.00 € |

## Saisonal

Frühjahr/Sommer

|  |         |
|--|---------|
| <b>Bruschetta</b> <br>Rucola / Parmesan      | 10.50 € |
| <b>gebackener Sesam-Feta / Spinatsalat</b>  | 12.00 € |
| <b>Spargelsalat</b><br>Himbeerdressing / Graved Lachs / Wildkräutersalat   | 18.00 € |

## Saisonal

Herbst/Winter

|   |         |
|---|---------|
| <b>Feldsalat (auch vegan möglich)</b><br>gebratene Speck-Birne / Kartoffeldressing  | 12.00 € |
| <b>Rote Bete Carpaccio</b> <br>karamellisierter Ziegenkäse | 13.00 € |
| <b>geräucherte Entenbrust</b><br>Feldsalat / Portweingelee / Kartoffeldressing  | 17.50 € |
| <b>Feldsalat</b><br>gebratene Gänseleber / Lebkuchencroutons  | 19.00 € |

Alle Preise inkl. gesetzl. MwSt.

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

## Vorspeisen Büffet

Zu unseren Salaten servieren wir unser Hausdressing und verschiedene Brotvariationen.

### 1.0 gemischtes Vorspeisenbuffet

schwäbischer Kartoffelsalat, bunte Blattsalate, Rucola / Strauchtomaten / Parmesanspäne, schöne Auswahl an Rohkostsalaten

10.00 €

### 2.0 gemischtes Vorspeisenbuffet

schwäbischer Kartoffelsalat, bunte Blattsalate, Rucola / Strauchtomaten / Parmesanspäne, schöne Auswahl an Rohkostsalaten, gegrillte bunte Paprika und Auberginen, gebratene Zucchini / Gartenkräuter, Mozzarella / Tomaten / Basilikumpesto, Maultaschen in Vinaigrette

15.00 €

### 3.0 gemischtes Vorspeisenbuffet

schwäbischer Kartoffelsalat, bunte Blattsalate, Rucola / Strauchtomaten / Parmesanspäne, gegrillte bunte Paprika und Auberginen, gebratene Zucchini / Gartenkräuter, Mozzarella / Tomaten / Basilikumpesto, geräuchertes Forellenfilet / Sahnemeerrettich, Vitello Tonnato

19.50 €

Alle Preise inkl. gesetzl. MwSt.

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

[www.gastronovi.com](http://www.gastronovi.com)

## Hauptgang

auf dem Teller serviert

### Fleisch

|  |         |
|--|---------|
| <b>gefüllte Rinderrouladen</b><br>hausgemachte Dinkelspätzle / Marktgemüse   | 26.50 € |
| <b>Lieblingessen der Schwaben</b> <br>Zwiebelrostbraten / Bratensoße / Schweinefilet / Rahmchampignons / hausgemachte Dinkelspätzle / Kartoffelsalat / Schmor- und Röstzwiebeln | 29.00 € |
| <b>Schweinefilet im Kräutermantel</b><br>kräftige Trollingersoße / Serviettenknödel / Marktgemüse  | 30.50 € |
| <b>Rinderfilet mit Kräuterkruste</b><br>Karottenpüree / Speckbohnen  | 34.50 € |
| <b>Schwäbischer Sauerbraten</b><br>Serviettenknödel / Apfelrotkraut  | 25.00 € |
| <b>Geschmorte Kalbshaxe</b><br>Rahmsoße / hausgemachte Dinkelspätzle / Marktgemüse   | 28.00 € |
| <b>Gebratene Maishähnchenbrust</b><br>Gemüsegnocchi / Mandelbrokkoli   | 29.00 € |
| <b>Tafelspitz vom Weiderind</b><br>Meerrettichsoße / Petersilienkartoffeln / Preiselbeeren   | 29.00 € |
| <b>Schmorbraten vom Bissinger Bio Galloway</b> <br>kräftige Trollingersoße / Brezelknödel / Marktgemüse  | 33.50 € |
| <b>Geschmorte Kalbsbäckle</b><br>Kartoffelstampf / Marktgemüse   | 33.50 € |
| <b>Rinderfilet am Stück rosa gebraten</b><br>kräftige Trollingersoße / Kartoffelgratin / Bohnengemüse  | 39.00 € |
| <b>zusätzliche Beilage</b>   | 3.50 €  |

### Fisch

|   |         |
|---|---------|
| <b>Nussbutter Lachs</b><br>Pastinake / grüner Spargel                                   | 28.00 € |
| <b>Lachssteak auf der Haut gebraten</b><br>Weißweinssoße / auf jahreszeitlichem Risotto | 33.50 € |
| <b>zusätzliche Beilage</b>  | 3.50 €  |

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

## Wild

|  |                |
|--|----------------|
| <b>Wildschweinbraten aus heimischer Jagd</b>  | <b>26.50 €</b> |
| Zwetschgensoße / Serviettenknödel / hausgemachte Dinkelspätzle / Marktgemüse   |                |
| <b>zusätzliche Beilage</b>   | <b>3.50 €</b>  |

## Vegetarisch / Vegan

|  |                |
|--|----------------|
| <b>Schwarze Linsen Maultaschen</b>  | <b>19.00 €</b> |
| Paprika-Currysoße / Cashew   |                |
| <b>Tagliatelle (vegan möglich)</b>  | <b>16.50 €</b> |
| mediterranes Gemüse / (Parmesan)   |                |
| <b>Zitronenrisotto</b>              | <b>20.00 €</b> |
| Tomatensugo  |                |
| <b>Gnocchi</b>                      | <b>22.00 €</b> |
| Ziegenkäse / Spinat / Walnuss  |                |
| <b>Käsespätzle</b>                  | <b>20.00 €</b> |
| Schmorzwiebel / Röstzwiebel  |                |
| <b>zusätzliche Beilage</b>   | <b>3.50 €</b>  |

Alle Preise inkl. gesetzl. MwSt.

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

## Hauptgang Büffet

Bei allen unseren Hauptgerichten sind 2 passende Soßen und 2 Beilagen nach Wahl inklusive.

hausgemachte Dinkelspätzle | Pasta | jahreszeitliches Risotto | Kartoffelgratin | Rosmarinkartoffeln | Kartoffelsalat | Kartoffel-Kräuterpüree | Serviettenknödel | Marktgemüse | Apfelrotkraut | Mandelbrokkoli | Rahmgemüse

### Hauptgangbuffet 1.0

36.00 €

Wählen Sie 2 Gerichte aus unserer Auswahl: Schmorbraten vom heimischen Rind | rosa Kalbshüfte | schwäbischer Sauerbraten | auf der Haut gebratene Maishähnchenbrust | Schnitzel Wiener Art | Gemüselasagne | Zitronenrisotto | gebackene Gnocchi / Spinat / Walnuss

### Hauptgangbuffet 2.0

40.50 €

Wählen Sie 3 Gerichte aus unserer Auswahl: Schmorbraten vom heimischen Rind | rosa Kalbshüfte | schwäbischer Sauerbraten | auf der Haut gebratene Maishähnchenbrust | Schnitzel Wiener Art | Schweinefilet im Kräutermantel | Zwiebelrostbraten | Gemüselasagne | Zitronenrisotto | gebackene Gnocchi / Spinat / Walnuss

### Hauptgangbuffet 3.0

48.00 €

Wählen Sie 3 Gerichte aus unserer Auswahl: Schnitzel Wiener Art | Schweinefilet im Kräutermantel | Zwiebelrostbraten | gefüllte Rinderrouladen | glasierte Kalbshaxe | geschmorte Kalbsbäckle | Roastbeef am Stück | Wildschweinbraten aus heimischer Jagd (auf Anfrage) | saisonaler Fisch (Dorade, Forelle, Lachs, Saibling,...) Gemüselasagne | Zitronenrisotto | gebackene Gnocchi / Spinat / Walnuss

### zusätzliche Beilage

3.50 €

## Hauptgang Grillbüffet

Bei allen unseren BBQ's sind verschiedene Brotvariationen sowie hausgemachte Soßen und Dips inklusive.

### Grillbuffet 1.0

32.50 €

Wählen Sie 3 Gerichte aus unserer Auswahl: Putenspieße | zerlei Würstchen | Ofenkartoffeln / Kräuterquark | Rosmarinkartoffeln | Gemüsespieße

### Grillbuffet 2.0

40.50 €

Wählen Sie 4 Gerichte aus unserer Auswahl: Putenspieße | zerlei Würstchen | Ofenkartoffeln / Kräuterquark | Rosmarinkartoffeln | Gemüsespieße | mariniertes Rinderhüftsteak | Schweinenackensteak | Spareribs | Schafskäse

### Grillbuffet 3.0

48.00 €

Wählen Sie 5 Gerichte aus unserer Auswahl: Putenspieße | zerlei Würstchen | Ofenkartoffeln / Kräuterquark | Rosmarinkartoffeln | Gemüsespieße | mariniertes Rinderhüftsteak | Schweinenackensteak | Spare Ribs | Schafskäse | Pulled Pork | Pollo Fino | Roastbeef | Schweinebauch | Maisholben | gefüllte Champignons

### Grillbuffet 4.0

53.50 €

Wählen Sie 5 Gerichte aus unserer Auswahl: Putenspieße | zerlei Würstchen | Ofenkartoffeln / Kräuterquark | Rosmarinkartoffeln | Gemüsespieße | mariniertes Rinderhüftsteak | Schweinenackensteak | Spareribs | Schafskäse | Pulled Pork | Pollo Fino | Roastbeef | Schweinebauch | Maisholben | gefüllte Champignons | Entrecôte | Lammkotelett | Beef Ribs | saisonaler Fisch (Dorade, Forelle, Lachs, Saibling)

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

|   |         |
|---|---------|
| <b>Ofenschlupfer</b> <br>Rosinen / Vanillesoße   | 9.50 €  |
| <b>Apfelküchle</b> <br>Vanilleeis aus dem Lautertal                                      | 10.50 € |
| <b>1 große Kugel Eis aus dem Lautertal</b> <br>Eine saisonale Kugel nach Wahl und Saison | 3.50 €  |
| <b>Gemischtes Eis aus dem Lautertal (3 Kugeln)</b> <br>ohne Sahne                        | 7.50 €  |
| <b>Gemischtes Eis aus dem Lautertal (3 Kugeln)</b> <br>mit Sahne                         | 8.00 €  |
| <b>Gemischtes Eis aus dem Lautertal (3 Kugeln)</b> <br>mit heißen Beeren                 | 9.50 €  |

## Dessert Büffet

|                     |         |
|---------------------|---------|
| <b>Zerlei Süßes</b> | 8.50 €  |
| <b>3erlei Süßes</b> | 10.00 € |

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

Damit verwöhnen wir Sie immer

Crème Brûlée | Mousse au Chocolat\* | weißes Mousse au Chocolat\* | Cheesecake im Glas\* | Panna Cotta mit saisonalem Spiegel | schwäbisches Tiramisu / Wibe | Frucht Panna Cotta | Cookie Creme | 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\* | Erdbeer Creme\* / Minzpesto | Aprikosen Mousse\* / Schokoheks | Zitronen Creme / Heidelbeersoße | Limetten Creme / Cookie | Mango Creme\* / Himbeersoße | Erdbeer Mousse\* / weiße Schokolade | Brombeer Mousse / Pistazie | Waldfrucht Mousse / Schokosplitter

Herbst / Winter

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

\*Diese Desserts werden standardmäßig mit Alkohol zubereitet, dieser verkocht während des Zubereitungsprozesses.

## Dessert Eisbar

|   |         |
|---|---------|
| <b>Eisbar</b> <br>bis zu 6 Bauernhofeissorten Ihrer Wahl aus dem Lautertal mit Toppings   | 8.50 €  |
| <b>Eisbar</b> <br>bis zu 6 Bauernhofeissorten Ihrer Wahl aus dem Lautertal mit Toppings und frischen saisonalen Beeren und Früchten | 12.00 € |

Aus der untenstehenden Auswahl können bis zu 6 verschiedene Eissorten gewählt werden

Milchis: Vanille, Schokolade, Espresso, Alb-Joghurt, Joghurt-Mango, Stracciatella, Haselnuss, schwäbischer Cookie.

Sorbet (vegan): Erdbeere, Himbeere, Johannisbeere, Limette-Minze, Mango, Maracuja, Waldbeere, Zitrone.

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

## Zu später Stunde

Büffet

|   |                |
|---|----------------|
| <b>Chili con Carne</b><br>Brotvariationen   | <b>8,50 €</b>  |
| <b>Currywurst</b><br>Brotvariationen  | <b>9,50 €</b>  |
| <b>Kräftige Gulaschsuppe</b><br>Brotvariationen                                     | <b>9,50 €</b>  |
| <b>Käseauswahl</b> 🍷<br>Brotvariationen   | <b>10,50 €</b> |
| <b>Schinken von der Berkelmaschine hauchdünn geschnitten</b><br>Brotvariationen     | <b>12,00 €</b> |
| <b>Gemischter Mitternachtssnack</b><br>Wurstauswahl / Käseauswahl / Brotvariationen | <b>14,00 €</b> |

Alle Preise inkl. gesetzl. MwSt.

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

## Für eine gelungene Feier

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Beratungskosten ab dem 3. Termin</b><br>2 Termine kostenfrei inklusive   | 150.00 €  |
| <b>Mindestumsatz</b><br>Jan   Feb   Mrz   Apr   Okt   Nov   | 5000.00 € |
| <b>Mindestumsatz</b><br>Mai   Jun   Jul   Aug   Sept   Dez  | 6000.00 € |
| <b>Anzahlung zur fixen Terminreservierung</b><br>pro Person   | 15.00 €   |
| <b>Eventbestuhlung</b><br>Eindecken, Öffnung für Dienstleister am Veranstaltungstag, Besteck, Wasser - & Weingläser, Menükarten | 290.00 €  |
| <b>Reinigungspauschale</b>  | 250.00 €  |
| <b>Nachtzuschlag</b><br>ab 23:00 Uhr je angefangene Stunde  | 150.00 €  |

## Optionale Zusatzangebote

|  |          |
|--|----------|
| <b>Sperrstundenverlängerung</b><br>einmalig ab 03:00 Uhr bis maximal 04:00 Uhr | 150.00 € |
| <b>Tellergeld Kuchen</b><br>pro Person   | 9.50 €   |
| <b>Candybar</b><br>pro Person  | 4.00 €   |

## Dekorationsmöglichkeiten

|  |        |
|--|--------|
| <b>Stoffservietten (braun, grün oder weiß)</b><br>pro Person | 2.00 € |
| <b>Blumenschmuck</b><br>pro Person                           | 6.00 € |

## Meldung Personenzahl

Bitte geben Sie bei der Meldung der Personenzahl folgende Informationen mit an:

- Anzahl Personen gesamt
- Anzahl Veganer
- Anzahl Vegetarier
- Anzahl Kinder unter 3 Jahre
- Anzahl Kinder 3-14 Jahre
- Anzahl Hochstühle
- Unverträglichkeiten, Allergien, Intoleranzen (gerne kann unsere Küche diese berücksichtigen, wenn wir mindestens 7 Tage vor der Veranstaltung darüber informiert werden)

Alle Preise inkl. gesetzl. MwSt.

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

[www.gastronovi.com](http://www.gastronovi.com)

## 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 ist um 03:00 Uhr.

14. Bei Abendveranstaltungen berechnen wir ab 23:00 Uhr einen Nachzuschlag 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, ...)