



RESTAURANT
REUSCHWALD

Menüvorschläge 2024

Abholung / Lieferung 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 	3.00 €
Vegetarische Maultasche / Kartoffelsalat  	3.00 €
Schweizer Wurstsalat / Bauernbrotchip 	3.50 €
Schnitzel / Kartoffel-Gurkensalat 	3.50 €
Fleischküchle / Kartoffelsalat	3.50 €
Alblinsensalat  	4.00 €
Alblinsensalat / Schweinebauch 	4.00 €
Alblinsensalat / Forellenfilet 	4.00 €

Klassisch

Mediterraner Nudelsalat 	3.00 €
Bauernsalat / Bauernbrotchip 	3.00 €
Antipasti - Spieße 	3.00 €
Mozzarella / Tomaten / Basilikumpesto 	3.50 €
Marinierter Tafelspitz / Vinaigrette	4.00 €

Reuschwald Spezial

Maultaschen in Vinaigrette 	3.00 €
Gebackene Polenta / Aioli 	3.50 €
Fleischkäse - Brezelsalat 	3.50 €
Falafelbällchen / Tomatensalat 	3.50 €
Nachochips / Guacamole 	4.00 €
Gebackene Polenta / Ratatouille Gemüse 	4.00 €
Mozzarella / Mango / rosa Pfeffer 	4.00 €
Lachstatar / Guacamole	4.00 €
Shrimp Cocktail	4.00 €

Preise inkl. 7% MwSt., * Preise inkl. 19% 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

Suppen ab 30 Personen

damit verwöhnen wir Sie immer

Rinderkraftbrühe vom Bissinger BIO Galloway  mit hausgemachte Kräuterflädle, mit hausgemachte Maultasche	5.50 €
Karotten-Ingwersuppe  	6.00 €
Tomatencremesuppe  Bauernbrotroutons	6.00 €
Schwäbische Kartoffelsuppe  gerösteter Bauernbratwurst	6.50 €
Gaisburger - Marsch 	6.50 €

Saisonal

Frühjahr/Sommer

Melonenkaltschale 	5.50 €
Gurkenkaltschale 	5.50 €
Gazpacho Andaluz  geröstete Brotwürfel	6.50 €
Spargelcremesuppe  (Mai-Juni)	6.50 €
Mango-Currysuppe gegrillte Garnele	7.50 €
Geröstete Paprikasuppe Chorizo	7.50 €
Süßkartoffel - Zitronengrassuppe gegrilltem Hähnchenspieß	7.50 €

Preise inkl. 7% MwSt., * Preise inkl. 19% 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

Saisonal

Herbst/Winter

Kürbis-Kokossuppe 	6.00 €
Pastinakencremesuppe  geröstete Brotwürfel	6.50 €
Waldpilzcremesuppe  Preiselbeeren	6.50 €
Rote Beete Cremesuppe 	7.00 €
Rote Beete Cremesuppe  geräucherte Forelle	7.50 €

Preise inkl. 7% MwSt., * Preise inkl. 19% 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

Vorspeisen ab 15 Personen

auf Platten/Schüsseln angerichtet

Vorspeisen 1.0

6.50 €

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

Vorspeisen 2.0

9.50 €

Schwäbischer Kartoffelsalat, bunte Blattsalate, Rucola / Strauchtomaten / Parmesanspäne, schöne Auswahl an Rohkostsalaten, gegrillte bunte Paprika und Auberginen, gebratene Zucchini / Gartenkräuter, Mozzarella / Tomaten / Basilikumpesto oder Mozzarella / Mango / rosa Pfeffer, Maultaschen in Vinaigrette, mediterraner Bulgursalat

Vorspeisen 3.0

13.50 €

Schwäbischer Kartoffelsalat, bunte Blattsalate, Rucola / Strauchtomaten / Parmesanspäne, schöne Auswahl an Rohkostsalaten, gegrillte bunte Paprika und Auberginen, gebratene Zucchini / Gartenkräuter, Mozzarella / Tomaten / Basilikumpesto oder Mozzarella / Mango / rosa Pfeffer, Maultaschen in Vinaigrette, mediterraner Bulgursalat, Vitello Tonnato, Nudelsalat mit Garnelen

Zu allen unseren Salaten servieren wir Zerlei Dressing und verschiedene Brotvariationen.

Preise inkl. 7% MwSt., * Preise inkl. 19% 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

Hauptgang ab 15 Personen

Fleisch

Hausgemachte Maultaschen  13.90 €
Kartoffelsalat / Bratensoße

Putengeschnetzeltes 13.90 €
Reis

Schnitzel "Wiener Art"  16.90 €
Paniertes Schweinerücken / hausgemachte Panade / Kroketten / Bratensoße

Rindergeschnetzeltes 16.90 €
Serviettenknödel

Schmorbraten vom Bissinger Bio Galloway  22.90 €
kräftige Trollingersoße / hausgemachte Dinkelspätzle

zusätzliche Beilage 3.50 €
pro Person

Vegetarisch / Vegan

Vegetarische Pasta  12.50 €
mediterranes Gemüse / Parmesan

Vegane Pasta  12.50 €
mediterranes Gemüse

Zitronenrisotto  14.50 €
Tomatensugo

Gnocchi  16.00 €
Ziegenkäse / Spinat / Walnuss

Preise inkl. 7% MwSt., * Preise inkl. 19% 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

Hauptgang Variation ab 30 Personen

Hauptgang 1.0

23.90 €

Wählen Sie 2 Hauptgänge aus unserer Auswahl: Schmorbraten vom heimischen Rind, rosa Kalbshüfte, Schwäbischer Sauerbraten, gebratene Maishähnchenbrust, Schnitzel Wiener Art, Gemüselasagne, Zitronenrisotto, gebackene Gnocchi / Spinat / Walnuss

Hauptgang 2.0

26.90 €

Wählen Sie 3 Hauptgänge aus unserer Auswahl: Schmorbraten vom heimischen Rind, rosa Kalbshüfte, Schwäbischer Sauerbraten, gebratene Maishähnchenbrust, Schnitzel Wiener Art, Gemüselasagne, Zitronenrisotto, gebackene Gnocchi / Spinat / Walnuss, Schweinefilet im Kräutermantel, geschmorte Schweinebäckchen, Roastbeef am Stück

Hauptgang 3.0

32.90 €

Wählen Sie 3 Hauptgänge aus unserer Auswahl: Schmorbraten vom heimischen Rind, rosa Kalbshüfte, Schwäbischer Sauerbraten, gebratene Maishähnchenbrust, Schnitzel Wiener Art, Gemüselasagne, Zitronenrisotto, gebackene Gnocchi / Spinat / Walnuss, Schweinefilet im Kräutermantel, geschmorte Schweinebäckchen, Roastbeef am Stück, gefüllte Rinderrouladen, geschorte Kalbsbäckchen, saisonaler Fisch (Dorade, Forelle, Lachs, Saibling), Wildschweinbraten aus der heimischen Jagd (Saison)

buchbar zu allen Varianten

5.00 €

Schmorbraten vom Bissinger Bio Galloway pro Person

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

hausgemachte Dinkelspätzle, Pasta, jahreszeitliches Risotto, Kartoffelgratin, Röstkartoffeln, Kartoffelsalat, Kartoffel-Kräuterpüree, Serviettenknödel, Marktgemüse, Apfelrotkraut, Mandelbrokkoli, Rahmgemüse

zusätzliche Beilage

3.50* €

pro Person

Preise inkl. 7% MwSt., * Preise inkl. 19% 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

Dessert

als Fingerfood angerichtet

2erlei Süßes

aus der untenstehenden Auswahl können 2 Desserts gewählt werden

6.50 €

3erlei Süßes

aus der untenstehenden Auswahl können 3 Desserts gewählt werden

8.00 €

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 / Wibe | 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

Eisbar ab 40 Personen

Eisbar 1.0

Eisbar mit Eis aus dem Lautertal / Toppings bis zu 6 Bauernhofeissorten Ihrer Wahl

7.50 €

Eisbar 2.0

Eisbar mit Eis aus dem Lautertal / Toppings bis zu 6 Bauernhofeissorten Ihrer Wahl / frische, saisonale Beeren und Früchte

11.00 €

Preise inkl. 7% MwSt., * Preise inkl. 19% 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

Sonstiges ab 30 Personen

Chili con Carne Brotvariationen	7.50 €
Chili sin Carne  Brotvariationen	7.50 €
Curry-Wurst Brotvariationen	7.50 €
Kräftige Gulaschsuppe Brotvariationen	8.50 €
Käseauswahl (als Fingerfood)  Weichkäse, Hartkäse, Feigensenf, Trauben, Oliven, Brotvariationen	8.50 €
gemischte Auswahl (als Fingerfood) Weichkäse, Hartkäse, Pfefferbeißer, Wurstvariationen, Feigensenf, Trauben, Oliven, Brotvariationen	12.50 €

Preise inkl. 7% MwSt., * Preise inkl. 19% 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

Optionale Zusatzangebote

Thermobox	0.00* €
Lieferung bis 20 km	45.00* €
Abholung bis 20 km	45.00* €
Chafing Dish für das gesamte Menü inkl. Brennpasten Buffet	20.00* €
Schöpfkellen für alle Speisen Buffet	10.00* €
Flacher Hauptgangteller	2.00* €
Suppentasse	1.00* €
Messer / Gabel	1.00* €
Löffel	1.00* €
Dessertbesteck	1.00* €

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

Preise inkl. 7% MwSt., * Preise inkl. 19% 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

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 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, ...)