SEIT 1940
ZUM SCHLOSS
HOTEL & RESTAURANT

RINDERKRAFTBÜHE mit Einlage (Flädle, Leberspätzle, Knödel)	7 €
KESSECREMESUPPE	7 €
SPARGELCREMESUPPE ab Mitte April	7 €
KLARE TOMATENSUPPE mit Frischkäsenocken	7 €
KLARER-SAFRANSUD mit pochiertem Saibling	8 €

GEMISCHTER SALAT mit Hausdressing	7 €
FELDSALAT mit Kartoffeldressing, Speck, Croutons	8 €
SPARGELSALAT mit Kräutern & Blattsalat ab Mitte April	12 €
RINDERSCHINKEN mit Mandelcreme, Apfelselleriesalat, Röstbrot	12 €
MARINIERTES KALB mit gebackener Praline, Beete und Blattsalat	14 €
ZIEGENKÄSE mit Kürbiskernen gebacken, auf Grillgemüsesalat	13 €
GEBRATENE GARNELEN auf pikanten Glasnudeln und Zuckerschoten	17 €
GEBACKENE NOCKEN VON ERBSEN auf Paprika-Couscous mit Limetten-Schmand	11 €

POULARDENBRUST gebraten auf Kräuterrisotto	21 €
POULARDENKEULE CONFIERT auf Lauchgemüse mit Kartoffelschnitte	20 €
PUTENBRUST im Ganzen gebraten mit Spätzle	19 €

KALBSKEULE rosa gebraten Broccoli, Kartoffelgratin	27 €
KALBRÜCKENSTEAK an Morchelrahm mit Kroketten & Marktgemüse	33 €
KALBSFILET GEBRATEN mit Tettnanger Spargel, Bärlauch-Hollandaise & Kartoffel-Schmarrn ab Mitte April	44 €
BÜRGERMEISTERSTÜCK AUS DER RINDERKEULE, Spitzkohl, Kartoffel-Schnittlauchpüree	23 €
RINDERSCHULTER an Schmorsoße mit Spätzle und Apfel-Rotkohl	22 €
RINDERHÜFTE rosa gebraten Petersilen-Hollandaise, Kohlrabi, Kartoffelstampf	31 €
ROASTBEEF MEDIEUM GEBRATEN an Merlot-Soße, Gemüsegarnitur und Gratin	35 €
RINDERFILET mit Trüffelhollandaise, dazu Gemüsebouquet & Kartoffelbisquit	46 €
RINDERFILET an Pfefferrahmsoße, Kartoffelgratin	38 €

SEIT 1940
ZUM SCHLOSS
HOTEL & RESTAURANT

FILET VON BUCHMANN`S LANDSCHWEIN im Speckmantel gebraten mit Spätzle & Gemüsegarnitur	27 €
SCHWEINEFILET & RINDERFILET mit Kartoffelgratin, Broccoli	32 €
RÜCKEN VOM LANDSCHWEIN im Ganzen gebraten auf Rahmsoße mit Spätzle	21 €
SCHWEINEMEDAILLIONS an Pfeffersoße mit Kroketten	23 €
REHRAGOUT aus Amtzeller Jagd mit Serviettenknödel, Spätzle	25 €
HIRSCHSTEAK an Rotweinsoße mit Rahmwirsing, Spätzle	25 €
REHRÜCKEN mit Kräuterkruste Gemüsebouquet & unseren Schupfnudeln	44 €
ZANDERFILET IM DILLRAHMSÖSSLE mit Basmati-Reis	26 €
ZANDERFILET IN MANDELBUTTER GEBRATEN mit Salzkartoffeln und Broccoli	26 €
LACHSFILET IN WEISSWEINSOSSE mit Kartoffel-Kräuterpüree und Lauchgemüse	28 €
FILET VOM SAIBLING IN WEISSWEINSOSSE mit Kartoffel-Kräuterpüree und mediterranem Zitronen-Fenchelgemüse	28 €
SPINAT-KÄSEKNÖDEL mit Champignon-Lauchgemüse	18 €
KÄUTER-RISOTTO mit gebratenem Gemüse	18 €
NOUGATSCHNITTE, Eierliköreis & Rhabarber-Kompott	12 €
WALNUSSAUFLAUF mit Beeren und Karamelleis	14 €
ERDNUSS-BROWNIE mit Ananas-Kompott & Sauerrahmeis	12 €
TOPFENKNÖDEL auf Sauerkirschen, dazu weißes Schokoladen-Mohneis	12 €
PANNA COTTA im Glas mit hausgemachtem Himbeersorbet	8 €
SCHOKOLADENMOUSSE im Glas mit hausgemachtem Kirschsorbet	8 €
BROWNIE MIT BAILEYS dazu Heidelbeer-Kompott und Sorbet	12 €
SCHMANDSCHNITTE mit Erdbeeren und selbstgemachtem Pistazieneis	14 €
CHEESE-CAKE mit Kompott von Zitrusfrüchten dazu Blutorangensorbet	14 €

SEIT 1940
ZUM SCHLOSS
HOTEL & RESTAURANT

So könnte Ihr Menü aussehen...

RINDERKRAFTBRÜHE MIT LEBERSPÄTZLE

FELDSALAT mit Kartoffeldressing

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

NOUGATSCHNITTE, Eierlikörcis & Rhabarber-Kompott

55 €

GEMISCHTER SALAT

SCHWEINERÜCKEN IM GANZEN GEBRATEN auf Rahmsoße mit Kroketten

PANNA COTTA im Glas mit hausgemachtem Himbeersorbet

36 €

ZIEGENKÄSE MIT KÜRBISKERNEN GEBACKEN, auf Grillgemüsesalat

POULARDENBRUST GEBRATEN, auf Kräuterrisotto

TOPFENKNÖDEL auf Sauerkirschen, dazu weißes Schokoladen-Mohneis

41 €

CREMESUPPE vom Tettnanger Spargel

RINDERSCHINKEN mit Mandelcreme, Apfelselleriesalat, Röstbrot

KALBSKEULE rosa gebraten Broccoli, Kartoffelgratin

ERDNUSS-BROWNIE mit Ananas-Kompott & Sauerrahmeis

55 €

Inh. Ralph Fischer
Haslacher Str. 5 · 88279 Amtzell
Tel. 07520 6213 · info@zumschloss.com
www.zumschloss.com

SEIT 1940
ZUM SCHLOSS
HOTEL & RESTAURANT

ÖFFNUNGSZEITEN:
DI. & MI. *Ruhetage*
SO. 11:30 – 14:00 *Uhr,* ab 17:30 *Uhr*
MO. DO - SA. ab 17:30 *Uhr*

SO. schließt unser Restaurant spätestens um 22:00 *Uhr*.

Mittags (außer am DI. & MI.): *Gesellschaften auf Anfrage*
11:30 – 14:00 *Uhr*, Mindestumsatz 800 €
11:30 – 17:00 *Uhr*, Mindestumsatz 1100 €

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 den 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 5 €)

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 eine Servicegebühr des Fehlbetrages zum o.g. Mindestumsatz, sollte dieser nicht erreicht werden.

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

Leider ist Kaffee und Kuchen vor einem Abendmenü aus organisatorischen Gründen nicht möglich.

Am Abend stellen wir gerne unser Restaurant und unseren Service über unsere Öffnungszeiten hinaus gegen folgende Gebühren zur Verfügung:

- MO. – SA: ab 24:00 Uhr inkl. Nachtzuschlag 120 Euro pro angefangene Stunde.
- Sperrstunde ist 02:00 Uhr morgens, eine Verlängerung ist aus Arbeitsrechtlichen Gründen nicht möglich.
- Sonntags schließt unser Restaurant um 22 Uhr. Es ist aus Arbeitsrechtlichen Gründen keine Verlängerung an Sonn- und Feiertagen möglich.

Sollten Sie eigenen Wein/Sekt mitbringen wollen, berechnen wir ein Korkgeld von 15 € pro Flasche.

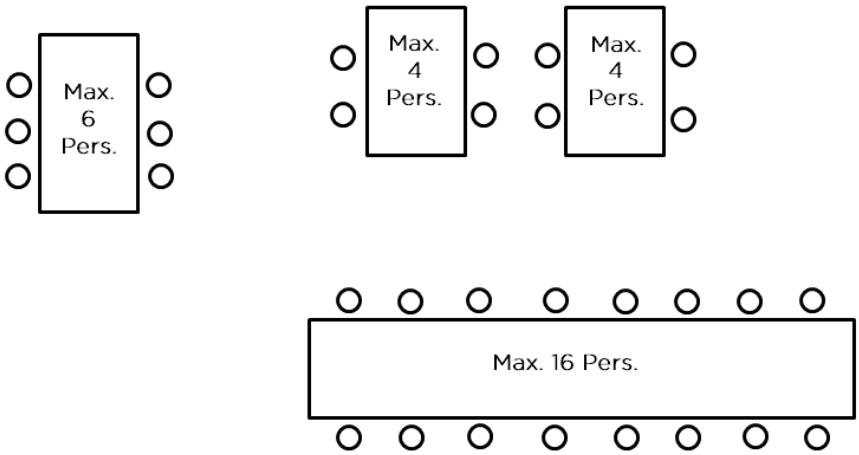
Tagungsangebote erstellen wir gerne auf Anfrage.

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

SEIT 1940
ZUM SCHLOSS
HOTEL & RESTAURANT

Unsere Räume...

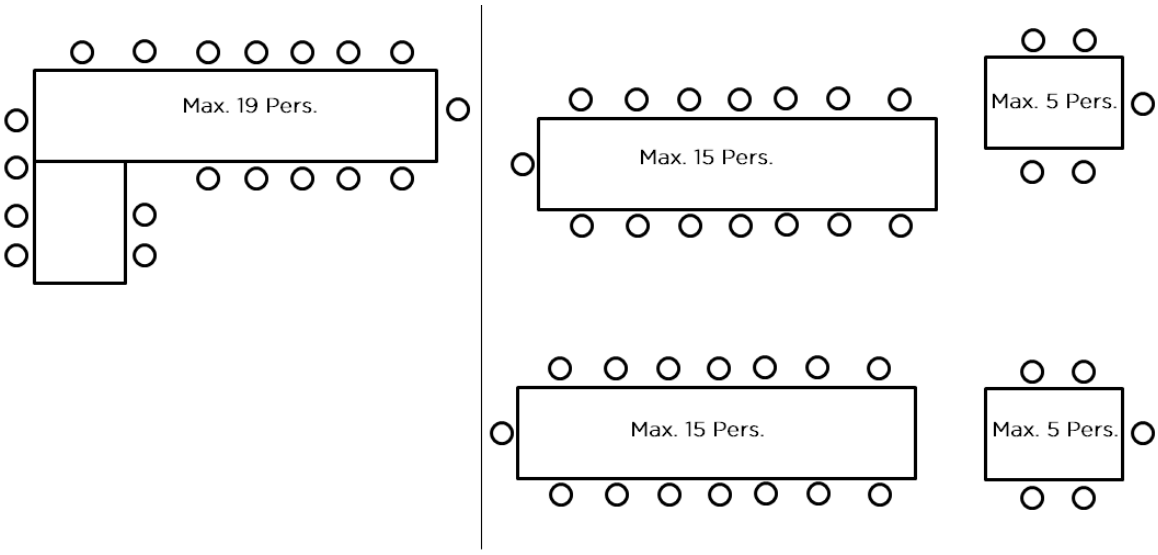
WINTERGARTEN



Insgesamt finden in unserem Wintergarten max. 30 Personen Platz. Ab 20 – 30 Personen reservieren wir unseren Wintergarten exklusiv für Ihre Gesellschaft.

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. Wir platzieren Gesellschaften ab 30 Personen in der Zirbelstube.

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

SEIT 1940
ZUM SCHLOSS
HOTEL & RESTAURANT

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 nächsten 2 Seiten.

Datum der Vereinbarung _____

_____ _____

Unterschrift Restaurant Unterschrift Gast

Inh. Ralph Fischer
Haslacher Str. 5 · 88279 Amtzell
Tel. 07520 6213 · info@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 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 den betreffenden Personen abzurechnen oder uns im Voraus zur Verfügung zu stellen. Eventuell anfallende GEMA-Gebühren und Gebühren der Künstlersozialkasse 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 erscheinende Gäste wird der vereinbarte Menüpreis berechnet. Zusätzliche Gäste müssen 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 120 € je angefangene Stunde für jeden anwesenden Mitarbeiter unseres Hauses. Sperrstunde ist 2 Uhr nachts und somit das Ende der Veranstaltung. Sonntags schließt unser Restaurant spätestens um 22 Uhr aufgrund der gesetzlichen Ruhezeiten und maximal erlaubten Arbeitszeiten unserer Mitarbeiter ist eine Verlängerung nicht möglich.

9. Für Veranstaltungen außerhalb unserer regulären Restaurantöffnungszeiten gelten o.g. Mindestumsätze. Wird der Mindestumsatz nicht erreicht wird eine Servicepauschale in Höhe des Fehlbetrages zum Mindestumsatz 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 7 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 kurzfristigere 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.