



Menüvorschläge

Liebe Gäste,
wir freuen uns sehr, dass wir Ihnen im Schwärzlocher Hof den geeigneten Rahmen für Ihre Feier bieten dürfen.

Damit Ihre Feier unbeschwert verläuft, haben wir Ihnen diese Menüvorschläge für ein gemeinsames Menü ab 15 Personen zusammengestellt.

Wir bitten Sie, mindestens 10 Tage vor Ihrer Veranstaltung bei einem persönlichen Gespräch Ihre Wünsche mit uns zu besprechen. Hierbei können wir Ihnen dann auch noch saisonale Produkte anbieten.

Aperitiv

Löwensteiner Wohlfahrtsberg Riesling Sekt	0,75 l	24,20 €
Rose Secco Weingut Hockenberg	0,75 l	20,80 €
Sekt mit Holunderblütensirup	0,1 l	4,20 €
Sekt mit Cassis	0,1 l	4,20 €
Martini bianco	4 cl	3,10 €
Campari Soda	Campari 4 cl	3,60 €
Campari Orange	Campari 4 cl	4,00 €

Kleine Spezialitäten zum Empfang

Häppchen mit Schinkenwurst, gekochtem Schinken	1 Stück	2,30 €
Häppchen mit Schwarzwälder Rauchfleisch	1 Stück	2,70 €
Häppchen mit gebeiztem Lachs	1 Stück	2,70 €
Häppchen mit Griebenschmalz oder mit Kräuterkäse	1 Stück	2,30 €

Öffnungszeiten: Mittwoch bis Sonntag von 11.00 bis 22.00 Uhr

Schwärzlocher Hof · Philipp Reichert · Schwärzloch 1 · 72070 Tübingen · Telefon: 07071 / 43 362 · Fax: 07071 / 400 413



Menü 1

Kräuterrahmsuppe

* * *

Kleiner bunter Salatteller

* * *

Lemberger Braten vom Schwärzlocher Rind
dazu Karottengemüse und
Schupfnudeln

* * *

Schokoladenmousse mit
frischen Früchten

33,40 €

Menü 2

Pikante Karotten- Ingwersuppe

* * *

Bunte Blattsalate
in Balsamicodressing mit
gerösteten Sonnenblumenkernen

* * *

Gebratene Entenbrust mit Feigensenf
dazu Rahmwirsing und
Kartoffelkrapfen

* * *

Himbeerparfait an Aprikosenkompott

37,20 €

Öffnungszeiten: Mittwoch bis Sonntag von 11.00 bis 22.00 Uhr

Schwärzlocher Hof · Philipp Reichert · Schwärzloch 1 · 72070 Tübingen · Telefon: 07071 / 43 362 · Fax: 07071 / 400 413



Menü 3

Gemüsebrühe mit Eierstich und Tomatenwürfeln

* * *

Waldpilze á la Creme mit hausgemachten
Semmelknödeln

* * *

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

22,90 €

Menü 4

Blumenkohlrahmsuppe

* * *

Gemischter Salatteller

* * *

Gebratenes Zanderfilet auf Lauchgemüse dazu
Pellkartoffeln

* * *

Quarkmousse mit frischen Früchten

33,40 €

Öffnungszeiten: Mittwoch bis Sonntag von 11.00 bis 22.00 Uhr

Schwärzlocher Hof · Philipp Reichert · Schwärzloch 1 · 72070 Tübingen · Telefon: 07071 / 43 362 · Fax: 07071 / 400 413



MENÜ 5

Bunte Blattsalate mit Croutons

* * *

Schweinefilet im Ganzen gebraten
an Champignonrahmsoße dazu
Gemüse vom Markt und
Semmelknödel

* * *

Parfait vom Waldhonig mit
Waldbeergrütze

31,40 €

MENÜ 6

Festtagssuppe

* * *

Sauerbraten vom Schwärzlocher Rind
mit Gemüse vom Markt
und hausgemachten Spätzle

* * *

Grießflammerie auf Waldfruchtsoße und Sahne

28,70 €

Bei Erscheinen eines neuen Menüvorschlags verliert der aktuelle seine Gültigkeit!

Öffnungszeiten: Mittwoch bis Sonntag von 11.00 bis 22.00 Uhr

Schwärzlocher Hof · Philipp Reichert · Schwärzloch 1 · 72070 Tübingen · Telefon: 07071 / 43 362 · Fax: 07071 / 400 413



GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Für Ihre Festlichkeiten in unserem Hause können wir Ihnen verschiedene Räumlichkeiten anbieten:

- Das Stüble für 15 Personen
- Die Kapelle für 35 Personen
- Das Nebenzimmer für 45 Personen
- Die Wirtschaft für 50 Personen

Gerne geben wir Ihnen unverbindlich unseren Hausprospekt und unsere Menüvorschläge mit.

Für Reservierungen gilt folgendes:

- Bei Reservierungen, die die Sitzplatzkapazitäten der einzelnen Räume nicht auslasten, besteht kein Anspruch auf den gesamten Raum.
- Unsere Menüvorschläge sind für die Wahl eines gemeinsamen, vorbestellten Essens ab 15 Personen konzipiert. Wünschen Sie, dass Ihre Gäste selbst auswählen können, so gilt die jeweilige Tageskarte.
- Bitte teilen Sie uns eine Woche vor Ihrer Veranstaltung die genaue Personenzahl bzw. Menüzahl mit, um eine sorgfältige Vorbereitung zu sichern. Vereinbarte und nicht abbestellte Leistungen werden in Rechnung gestellt.
- *Unsere Öffnungszeiten sind: Mittwoch bis Sonntag 11.⁰⁰ – 22.⁰⁰ Uhr.* Nach Absprache verlängern wir die Öffnungszeiten für eine Feier gerne. Bei Veranstaltungen die nach 24:00 Uhr enden, berechnen wir einen Nachtzuschlag von 60,00 € pro Mitarbeiter je angefangene Stunde. Das Späteste Ende der Veranstaltung ist 3:00 Uhr.
- Privat gebackener Kuchen kann nicht mitgebracht werden.
- Kuchen und Torten aus Bäckereien werden nur mit Lieferschein angenommen. In diesem Falle beträgt der Gedeckpreis 2,70 €
- Das Korkgeld für mitgebrachten Wein beträgt 10,20 € pro Flasche.
- Unsere Rechnungen werden nach Veranstaltungsende dem Gast ausgehändigt oder zugeschickt. Der Rechnungsabgleich hat innerhalb 10 Tagen per Banküberweisung, ec Karte oder in bar zu erfolgen. Abzüge, auch für Skonto werden zurückbelastet.

Öffnungszeiten: Mittwoch bis Sonntag von 11.00 bis 22.00 Uhr

Schwärzlocher Hof



- 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 je nach Marktlage vorbehalten.
- Im Rahmen einer Veranstaltung entstandene Sachschäden, Beschädigungen oder grobe Verunreinigungen werden dem Veranstalter extra in Rechnung gestellt. Wird dadurch der Geschäftsbetrieb in irgendeiner Form beeinträchtigt, wird weiter Schadenersatz geltend gemacht.
- Der Schwärzlocher Hof haftet nicht
 - für die Einhaltung von Vereinbarungen, welche durch höhere Gewalt oder nicht durch den Schwärzlocher Hof zu verantwortende Umstände eingetreten sind.
 - für Verluste/Diebstahl in den Gasträumen, sowie Beschädigungen auf dem Hofgelände (u.a. Spielplatz) und den Parkplätzen.

Schwärzlocher Hof

Philipp Reichert
Schwärzlocher Hof 1
72070 Tübingen
Tel.: 070 71/ 433 62
Fax 070 71/ 400 413
reichert@hofgut-schwaerzloch.de

März 2017

Öffnungszeiten: Mittwoch bis Sonntag von 11.00 bis 22.00 Uhr

Schwärzlocher Hof · Philipp Reichert · Schwärzloch 1 · 72070 Tübingen · Telefon: 07071 / 43 362 · Fax: 07071 / 400 413