



## 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.

### Aperitif

Chardonnay brut Deutscher Sekt b.A Baden	0,75 l	24,50 €
Rose Secco Weingut Hockenberg	0,75 l	21,00 €
Sekt mit Holunderblütensirup	0,1 l	4,30 €
Sekt mit Cassis	0,1 l	4,30 €

### Kleine Spezialitäten zum Empfang

Häppchen mit Schinkenwurst, gekochtem Schinken	1 Stück	2,90 €
Häppchen mit Schwarzwälder Rauchfleisch	1 Stück	3,20 €
Häppchen mit gebeiztem Lachs	1 Stück	3,20 €
Häppchen mit Griebenschmalz oder mit Kräuterkäse	1 Stück	2,90 €
Häppchen mit Donautaler Käse	1 Stück	2,90 €

**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

Lauchcremesuppe

\* \* \*

Kleiner bunter Salatteller

\* \* \*

Lemberger Braten vom Schwärzlocher Rind  
dazu Karottengemüse und  
Schupfnudeln

\* \* \*

Schokoladenmousse mit  
frischen Früchten

**42,40 €**

## Menü 2

Pikante Karotten- Ingwersuppe

\* \* \*

Bunte Blattsalate  
in Balsamicodressing mit  
gerösteten Sonnenblumenkernen

\* \* \*

Gebratene Entenbrust mit Feigensenf  
dazu Rahmwirsing  
und Krokette

\* \* \*

Himbeerparfait an Aprikosenkompott

**45,70 €**

**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

\* \* \*

Champignonragout  
mit Bandnudeln

\* \* \*

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

**30,10 €**

## Menü 4

Blumenkohlrahmsuppe

\* \* \*

Gemischter Salatteller

\* \* \*

Gebrautes Zanderfilet auf Lauchgemüse dazu  
Pellkartoffeln

\* \* \*

Quarkmousse mit frischen Früchten

**41,80 €**

**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

**39,60 €**

## MENÜ 6

Festtagssuppe

\* \* \*

Sauerbraten vom Schwärzlocher Rind  
mit Gemüse vom Markt  
und hausgemachten Spätzle

\* \* \*

Grießflammerie auf Waldfruchtsoße und Sahne

**36,20 €**

**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



## GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

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

- Das Stübli 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 22:00 Uhr enden, berechnen wir einen Nachtzuschlag von 80,00 € pro Mitarbeiter je angefangene Stunde.  
Das Späteste Ende der Veranstaltung ist 1:00 Uhr.
- Privat gebackener Kuchen kann nicht mitgebracht werden.
- Kuchen und Torten aus Bäckereien werden nur mit Lieferschein angenommen.  
In diesem Falle beträgt der Gedeckpreis 3,00 €
- Das Korkgeld für mitgebrachten Wein beträgt 12,00 € pro Flasche.
- Bei Wunsch auf Extra-Tischwäsche berechnen wir 2.-€ pro Person.

**Öffnungszeiten: Mittwoch bis Sonntag von 11.00 bis 22.00 Uhr**

# Schwärzlocher Hof



- 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.
- Unsere Preise sind Endpreise, in denen grundsätzlich die gesetzliche Mehrwertsteuer enthalten ist. Bei Erscheinen eines neuen Menüvorschlages verliert der vorherige seine Gültigkeit.
- 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.: 0 70 71/ 433 62  
Fax: 0 70 71/ 400 413  
[reichert@hofgut-schwaerzloch.de](mailto:reichert@hofgut-schwaerzloch.de)

Februar 2024

**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