



Herrmann

HOTEL GASTHOF
FAMILIE AUTENRIETH



2018

Fingerfood-Spezial aus dem Biosphärengebiet

Mousse vom Honauer Saibling auf knackigem Ruccola

Forellenmatjes auf Zwiebel-Apfelsoße

Buchweizen-Gemüsesalat mit Chili-Brie

Meidelstetter Linsensalat mit geräuchertem Schweinebäckle
vom Landschwein im Glas

Honauer Lachsforellentatar auf Vollkornbrot

Zwiebelbaguette mit Albkäse und Trauben

Dinkelbaguette mit Stotz-Lammsalami und gebratenem Gemüse

Zwiebelbaguette mit Hohensteiner Käsekrem und Trauben

Dinkelbaguette mit gebeizter Honauer Lachsforelle mit Honig und Chili

Baguette mit Honauer Lachsforelle mit schwäbischem Whisky gebeizt

Dinkelbaguette mit Ruccola und feinem Carpaccio
vom Bremelauer Weiderind

Gerne servieren wir Ihnen dazu

warme Wildkräuterquiche mit Albkäse

warme Kürbis-Lauchquiche

Pastinaken-Apfelsalat mit Büffelsalami

Gerne berücksichtigen wir Ihre Wünsche

Preis nach Absprache



Herrmann

HOTEL GASTHOF
FAMILIE AUTENRIETH



2018

Kleine Spezialitäten zum Empfang...

Häppchen mit Schinken, Tortenbrie, Bio- Ziegenkäse,
Mutschli oder Hohensteiner Bio- Albkäse
3,50 € pro Stück

Häppchen mit gebeiztem Lachs, geräuchertem Forellenfilet oder Lachs,
Albwacholder Lammschinken, Bio Büffelsalami, Carpaccio vom Rind
mit Parmesan oder Tomaten und Bio Albzarella
3,80 € pro Stück

Häppchen mit gebratener Bayerngarnele 4,80 € pro Stück

Gebackene Bayerngarnele mit Dipp auf Zitronengras 5,00 € pro Stück

Crostini-Baguette mit Tomaten und Basilikum überbacken 2,50 € pro Stück

Quiche Lorraine mit Wildkräutern 2,70 € pro Stück

Spießchen mit Melone und geräuchertem Albschinken 2,20 € pro Stück

Spießchen mit Bio Albzarella und Kirschtomaten 2,80 € pro Stück

Schinken- oder Käsehörnchen oder kleine Käsestangen 1,80 € pro Stück

Schinkenhörnchen 2,00 € pro Stück



Herrmann

HOTEL GASTHOF
FAMILIE AUTENRIETH



2018

...und dazu einen leckeren Aperitif

Wie wäre es zum Beispiel mit einem Gläschen

Matthias-Erzberger-Rieslingsekt, Glas 4,80 €

Hägenscherry aus vollreifen
Hagebutten des Albraufs, 5cl 4,80 €

Schwäbischer Kir
Holundersaft mit Rieslingsekt, Glas, 5,00 €

R 5 aus Renetten und Weinbergpfirsichen, Glas, 5,80 €

Alkoholfreier Cuvée No. 8, Glas, 4,40 €

Aperitif je nach Jahreszeit

Alkoholfreier Cocktail „Prisecco“, Glas, 4,60 €

Äbler Kir
Quittensaft mit Rieslingsekt, Glas, 5,00 €

Alkoholfreier Aperitifessig aus
Trockenbeerenauslese vom Weingut Robert Bauer, Flein, Glas, 5,20 €

Erdbeerschlürferte
Erdbeerwein aus reifen, fruchtigen Erdbeeren
mit Rieslingsekt aufgefüllt, Glas 5,20 €

Holunderblütensekt
Holunderblütensirup mit Rieslingsekt, Glas 5,00 €

Bratapfelsekt, Bratapfellikör mit Rieslingsekt, Glas 5,80 €



Herrmann

HOTEL GASTHOF
FAMILIE AUTENRIETH



2018

Leckere Vorspeisen

Tomaten-Albzarellasalat in Basilikumvinaigrette	11,50 €
Feldsalat in Balsamicovinaigrette mit Speckwürfeln und Kracherle	10,50 €
Wildkräutersalat in Johanniskraut-Gurkenvinaigrette und Croutons	10,80 €
Ogen-Melonenspalten mit geräuchertem Albschinken und Crissini	10,80 €
Hausgemachte Lachsterrine mit Dillschaum und Salatbouquet	11,80 €
Feine Blattsalate in Tomatenvinaigrette mit gebratenen Lachsstreifen	12,50 €
Ruccolasalat mit Kirschtomaten, gerösteten Sonnenblumenkernen und Parmesan	10,50 €
Knackige Blattsalate in Apfel-Nuss-Dressing, mit gebackenen Bio Albzarellascheiben und geriebenem Bio Albbüffelkäse	14,00 €
Feine Blattsalate in Basilikumvinaigrette mit gebratenem Rehfilet und Waldpilzen	14,50 €
Carpaccio vom Rinderfilet mit Olivenöl, Basilikum und Parmesan	13,80 €
Vorspeisenvariation mit Lachs, rosa Roastbeef, geräuchertem Albschinken und Melone	13,50 €
Blattsalate in Trüffelvinaigrette mit gebratenen Bayerngarnelen und Tomatenconfit	14,80 €
Duo von gebratener Bayerngarnele und Jakobsmuscheln mit Chili und Knoblauch auf jungem Blattspinat mit Safranschaum	13,90 €
Carpaccio vom Münsinger Weidelamm im Kräutersenfmantel, mit geriebenem Bio-Albkäse und Bucheckernöl	13,50 €
Hausgemachte Lachsmaultaschen mit Safransoße, auf Blattspinat	12,00 €
Honauer Fischvorspeisen-Teller mit gebeizter Lachsforelle mit Honig und Chilli, geräuchertem Forellenfilet und Forellenmatjes	13,00 €
Wildkräutersalat in Holunderblütenvinaigrette mit gebackenem Ziegenfrischkäse	12,50 €
Marinierter grüner und weißer Spargel an Kräuter-Ei-Vinaigrette mit Wacholderschinken	13,80 €
Biosphärenvariation mit dreierlei aus dem Biosphärengebiet: Wildkräutersalat in Holunderblütenvinaigrette mit gebeizter Lachsforelle, Meidelstetter Linsensalat und gebackenem Albzarella	13,80 €



Herrmann

HOTEL GASTHOF
FAMILIE AUTENRIETH



2018

Aus dem Suppentopf

Grießklößchensuppe	6,20 €
Schwäbische Flädlessuppe	6,20 €
Rinderkraftbrühe mit Eierstich oder Kräuterklößchen oder Pilzklößchen	6,20 €
Rinderkraftbrühe mit Linsenschöberl und Gemüsestreifen	6,20 €
Schwäbische Festtagssuppe	6,40 €
Bärlauchkreamsüppchen	6,40 €
Süßkartoffel-Lauchkreamsuppe mit Rote Beete Chip	6,50 €
Pastinaken- Apfelkreamsuppe mit Apfelchip	6,50 €
Waldpilzrahmsüppchen mit frischen Kräutern	6,40 €
Maronenkreamsuppe mit Chip vom Wacholderschinken	6,50 €
Sellerie-Birnenrahmsüppchen	6,40 €
Kürbiskreamsüppchen mit Kernöl	6,40 €
Brunnenkressekreamsuppe mit Crevetten	7,40 €
Tomatenkraftbrühe mit Mozzarellaklößchen	7,40 €
Rehkraftbrühe mit Steinpilzklößchen	7,40 €
Wildkräuter-Chillikreamsuppe mit Dinkelcroutons	6,40 €
Karotten-Ingwerkreamsuppe	6,40 €
Hohensteiner Käsesuppe	7,00 €



Herrmann

HOTEL GASTHOF
FAMILIE AUTENRIETH



2018

Hauptgerichte vom Ablinsenschwein und Rind

Zarter Rinderschmorbraten und Schweinebraten vom Ablinsenschwein in Rotweinsauce, dazu hausgemachte Spätzle, Kartoffelkroketten und marktfrisches Gemüse	20,00 €
Krustenbraten vom Ablinsenschwein mit Bier glasiert, Gemüsestreifen, dazu hausgemachte Spätzle und Bayrisch Kraut	20,50 €
Drei zarte Schweinelendchen vom Ablinsenschwein in Champignonrahmsauce, mit marktfrischem Gemüse dazu handgeschabte Spätzle,	22,50 €
Zarter Tafelspitz vom schwäbischen Weiderind im Gemüsesud, mit Meerrettichsauce, Preiselbeeren, frischem Gemüse vom Markt und knusprigen Bratkartoffeln	22,00 €
Am Stück gebratenes Schweinefilet vom Ablinsenschwein im Wirsingmantel, an Basilikumrahm, dazu Bio Karottengemüse und Kartoffelkroketten	23,50 €
Schweinerückensteak vom Ablinsenschwein mit Birne und Alpkäse gratiniert, mit Lauchgemüse und Dauphinekartoffeln	21,50 €
Zarte Schweinelendchen vom Ablinsenschwein im Blätterteigmantel, an Portweinsauce, dazu wilder Brokkoli und Lorettekartoffeln	23,50 €
Variation vom Ablinsenschwein, Filet, Schweinesteak und feines Ragout auf Linsengemüse, dazu handgeschabte Spätzle	21,80 €
Entrecote vom schwäbischen Weiderind, gratiniert mit Steinpilzen, dazu Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln	24,00 €
<u>Das Lieblingsgericht unserer Stammgäste</u>	
Medaillons vom Schweinefilet und Rinderfilet mit Sauce Bearnaise, dazu marktfrisches Gemüse, Grilltomate und Rahmkartoffeln	25,00 €
Schlachtbraten – Saftiger Lendenbraten vom Weiderind in Rotwein-Pfeffersauce, wilder Brokkoli, handgeschabte Spätzle und Kartoffelgratin	27,30 €
Rinderfilet ‚Wellington‘ im Blätterteigmantel auf Madeirasauce, dazu Gemüsemosaik und Kartoffelplätzchen	27,80 €



HOTEL GASTHOF
FAMILIE AUTENRIETH

★★★★

2018

Rund um's Kalb

Gefüllte Kalbsbrust in feiner Rahmsoße, dazu Gemüsevariation und handgeschabten Spätzle	19,50 €
Zarter Kalbsbraten in Sherryrahmsoße, wilder Brokkoli und Herzoginkartoffeln	21,50 €
Züricher Kalbsgeschnetzeltes mit frischen Ehestetter Champignons in Rahm, dazu knusprige Kartoffelrösti	22,50 €
Kalbsrückensteak au four mit Ragout fin und Sauce Hollandaise, dazu marktfrisches Gemüse und hausgemachte Spinatspätzle	26,00 €
Kalbsfiletmedaillons auf Steinpilzrahmsoße, mit gefülltem Kohlrabi und handgeschabten Spätzle	28,50 €

Feines aus der vegetarischen Küche

Gefülltes Kräuterflädle mit Ehestetter Rahmpilzen und frischem Gemüse vom Markt	15,00 €
Gefüllte Wirsingroulade mit Buchweizen und Bio Albzarella gefüllt auf Karotten-Ingwersoße, dazu Rosmarinkartoffeln	15,00 €
Hausgemachter Kartoffelstrudel mit Leinsamen, Kürbisssoße, Pfifferlinge und Linsen	15,00 €
Knuspriges Kartoffelrösti mit gegrilltem Gemüse an Wildkräutersoße	15,00 €

Aus Fluß und Meer

Mit Tomaten und Kräutern gratiniertes Lachsfilet auf Basilikumschaum, an Blattspinat und Basmatireis	20,80 €
Gebratenes Honauer Lachsforellenfilet auf Basilikumschaum, mit marktfrischem Gemüse und Petersilienkartoffeln	21,50 €
Gebratenes Zanderfilet auf Rotweinssoße mit Blattspinat und Vanille-Kartoffelpüree	23,50 €
Lachsfilet im Blätterteigmantel, auf 2erlei Soßen, dazu Zucchini-Tomatengemüse und feine Bandnudeln	22,80 €
Seeteufelmedaillons unter der Pinienkruste, an Petersilienwurzelschaum, dazu Brokkolisoufflé und Risolleekartoffeln	27,50 €

Von der Münsinger Schafweide

Gebratene Lammkeule mit Zwiebelkruste überbacken, dazu Ratatouille Gemüse und Kartoffelgratin	23,50 €
Gefüllte Lammschulter nach toskanischer Art mit Artischocken und Pinienkernen, dazu Paprika-Zucchini-Gemüse und Polenta	21,00 €
Gebratene Lammmedaillons mit Wildkräuterpesto gratiniert, dazu Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln	24,50 €
Lammrücken im Gemüsemantel an Rosmarinjus, dazu Ratatouillegemüse und Kartoffelstrudel	27,50 €
Für Sie am Tisch tranchiert Lammrücken mit Meersalz gebraten, an Knoblauchsoße, dazu marktfrisches Gemüse und Kartoffelgratin	29,50 €

Aus dem Münsinger Stadtwald

Zarter Rehbraten auf Baden-Badener Art in Wacholderrahmsoße, mit gefüllter Preiselbeerbirne, frischem Gemüse und hausgemachten Spätzle	22,50 €
Gebratener Rehrücken in Gintunke mit Rahmpfifferlingen, dazu Mandelbällchen und hausgemachte Spätzle	27,50 €
Rosa gebratene Rehmedaillons im Haselnusskruste, auf Schlehenssoße, dazu Preiselbeeren, Rahmwirsing und Schupfnudeln	25,50 €
Wildschweinkoteletts auf Holundersoße, dazu Apfelrotkohl und hausgemachte Semmelknödel	21,50 €
Rehulasch in Holunder und Rotwein geschmort, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln	20,50 €
Zartes Reh-Ragout, in Rotwein geschmort, an Preiselbeeren, mit Rahmchampignons, Pastinakengemüse und handgeschabte Haselnussspätzle	21,00 €
Rehmedaillons, mit Minzsalbei und Schinken gebraten, an Schlehenssoße, dazu Rosenkohl und handgeschabte Spätzle	26,00 €

2018

Zum Abschluss etwas Süßes

Warmer Apfelstrudel mit Lautertal Creme Vanilleeis, frischen Früchten und Sahne	7,90 €
Hausgemachte Rote Grütze mit Lautertal Creme Vanilleeis	7,20 €
Pochierte Karamelkrem mit Birnenspalten	7,50 €
Lautertal Creme Vanilleeis mit heißen Himbeeren oder Schattenmorellen	7,50 €
Schwäbische Apfelküchle mit Zimtzucker, dazu Vanillesoße oder Creme Vanilleeis	7,20 €
Geeister Kaiserschmarrn mit warmen Herzkirschenragout	7,20 €
Bremelauer Joghurtkrem mit Mango und Kiwi	7,20 €
Schwarzwälder Kirsch-Eisgugelhupf mit Früchten garniert	7,50 €
Luftiges Quarkmousse mit Zwetschgensoße	7,50 €
Lautertal-Joghurt-Früchtebecher mit Joghurt, frischem Obst und ein wenig Sahne	7,50 €
Mousse au Chocolat mit Früchten garniert	8,00 €
Weißes Schokoladenparfait mit frischen Kiwis und Ananas umlegt	8,00 €
Orangenmandelgrütze mit Lautertaler Eis - Geröstete Mandel	8,30 €
Panna Cotta mit Beeren umlegt	8,00 €
Sorbetvariation mit drei Sorbets im Hippenblatt auf Fruchtsoßenspiegel	8,80 €
Babyananas gefüllt mit Lautertaleis und Fruchtsoße	9,00 €
Crème Brulée mit frischen Beeren umlegt	8,20 €
Flammierte Früchte mit kleinem Pfannkuchen, Creme Aprikosen-Eis und Sahne	9,50 €
Dessertbüffet nach Ihrer Wahl	10,00 €
zusätzlich mit Käseauswahl	13,00 €
Lauwarmer Schokokuchen mit hausgemachtem Sauerrahmeis und Beeren umlegt	9,20 €



Herrmann

HOTEL GASTHOF
FAMILIE AUTENRIETH



2018

Unsere Biosphärentafel Schwäbische Alb

Vorspeisenvariation mit Honauer Lachsforelle,
Meidelstetter Linsensalat, mariniertes Albzarella
und gebackener Ziegenfrischkäse vom Lorettohof

* * *

Lammmedaillons vom Münsinger Weidelamm im Schafgarbenmantel
Zartes Rinderfilet vom Weiderind mit
frischen Kräutern gratiniert
frisches Gemüse vom Markt und Rosmarinkartoffeln

* * *

Käseauswahl aus Münzdorf und Hohenstein mit Trauben

* * *

Dessertvariation mit dem Feinsten aus der Herrmann-Pâtisserie...
Unter anderem mit Bremelauer Joghurt und Lautertaleis

Ohne Käse 46,00 € pro Person
Mit Käse 51,00 € pro Person



Herrmann

HOTEL GASTHOF
FAMILIE AUTENRIETH



2018

Unsere Buffets

Wacholderheidenbuffet

Vitales Salatbuffet mit regionalen Spezialitäten
Rohkostsalate und verschiedene Blattsalate mit Dressings und
Meidelstetter Linsensalat, gebackenem Bio Albzarella
Marinierte Kürbisse, Zucchini und Auberginen, Ehestetter Champignons
und frischen Kräutern, ofenfrisches Baguette

* * *

Von der Münsinger Schafweide: Lammkeule in Rosmarinsoße
Krustenbraten vom Alblinsenschwein mit Berg Bier glasiert
kleiner Zwiebelrostbraten vom Weiderind
dazu schwäbisches Gemüseragout, Hohensteiner Käseknödel,
hausgemachte Spätzle und Kartoffelgratin

* * *

Hausgemachter Kirscheisgugelhupf,
Joghurt-Kreme aus Bremelauer Joghurt,
Rote Grütze mit Vanillesoße, Früchtespiegel

40,00 € pro Person (ab 20 Personen)

Mediterranes Büffet mit regionalen Produkten

Carpaccio vom Stotzlamm
Albzarella und Tomaten mit Balsamico und Olivenöl mariniert
Verschiedene Rohkostsalate, Ruccola, Blattsalate und Dressings
Gebratenes Gemüse, gratinierter Ziegenfrischkäse vom Lorettohof

* * *

Gefüllte Lammschulter mit Artischocken und Pinienkernen
toskanisch zubereitet, dazu Ratatouillegemüse und Polenta
Piccata milanese – Landgockel im Käsemantel mit Champignonrisotto
Lammedallions vom Stotzlamm mit Speckbohnen und Kartoffelgratin

* * *

Panna Cotta mit frischen Früchten,
Tiramisu und Krokanthalbgefrorenes
Creme Brûlée, lauwarmer Schokokuchen

42,50 € pro Person (ab 20 Personen)



Herrmann

HOTEL GASTHOF
FAMILIE AUTENRIETH



2018

Vorspeisenauswahl für Ihr persönliches Buffet

Forellensülze mit Dill und Limonen Dip

Lachsterrine mit Sauerrahmsoße

Am Stück pochierter Lachs mit gefüllten Eiern

Hausgebeizte Lachsforelle mit SenfdillsöÙe

Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich

Gefüllte Avocados mit Crevetten in Sauerrahm

Gebackene Garnelen auf Zitronengras

Rosa gebratener Rehrücken garniert, dazu Sauce Cumberland

Rehterrine mit Steinpilzen

Geräucherter Lammschinken und Lammschinkenwurst an Karotten-Apfelsalat

Schinkenröllchen mit frischem Stangenspargel

Schinken-Spezialitäten mit Ogen-Melonenspalten

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Remoulade

Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan

Tomaten-Albzarellasalat mit Basilikum

Salat von frischen Pfifferlingen

Gefüllte Tomaten mit FrischkäÙe

Gebratene Auberginen, Zucchini und Kürbisse

Eisbergsalat mit Champignons, Speck und Croutons in Thousand-Island-SoÙe

Rohkostsalatbuffet mit Blattsalaten, Dressings und ofenfrischem Ciabatta und Baguette



Herrmann

HOTEL GASTHOF
FAMILIE AUTENRIETH



2018

Hauptgerichteauswahl für Ihr persönliches Buffet

Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Weiderind

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Bearnaise

Rinderfiletmedaillons mit Kräutern gratiniert

Rinderfilet Wellington

Zarter Kalbsbraten in leichter Rahmsoße

Gefüllte Kalbsbrust

Knusprig gebratene Kalbshaxe

Züricher Kalbsgeschnetzeltes in Champignonrahm

Zartes Schweinefilet im Wirsingmantel

Zartes Schweinefilet im Blätterteigmantel

Schweinefiletmedaillons in Champignonrahm

Lammkoteletts mit Rosmarin gebraten

Gebratene Lammkeule oder gefüllte Lammschulter

Aus dem Münsinger Stadtwald: Zarter Rehbraten

Frisch gebratene Edelfische in Safransoße

Ganze gebratene Pute mit Honig glasiert

Truthahnmedaillons im Käsemantel mit Tomatenconfit

Truthahnmedaillons in Currysoße mit gebratenen Früchten und Kokosflocken

Frisch aus dem Ofen: Bauernente mit Äpfeln gefüllt

Knusprig gebratener Steingebronner Landgockel



Herrmann

HOTEL GASTHOF
FAMILIE AUTENRIETH



2018

Auswahl für Ihr Dessertbuffet

Lauwarmer Schokokuchen

Weißes Schokoladenparfait mit warmen Kirschen

Zwetschgenhalbgefrorenes

Nuss-Nougat-Halbgefrorenes

Hausgemachte Eistorte

Saisonaler Eisgugelhupf

Bremelauer Joghurtmousse mit Früchten

Pochierte Krem Karamel

Charlotte mit Orangenmousse

Mousse au chocolat

Quarkmousse

Gebackene Apfelküchle mit Zimtzucker und Vanillesoße

Aprikosenpfannkuchen mit Quark und Streusel

Flambierte Früchte mit Crêpes

Rote Grütze mit Vanillesoße

Hausgemachter Apfelstrudel

Käseauswahl vom Brett mit Trauben und Chutney

Salat von frischen Früchten

2018

...was Sie sonst noch wissen sollten

Gerne servieren wir auch zu fortgeschrittener Stunde noch etwas für den kleinen Hunger, ebenso bieten wir auch hausgemachte Kuchen an.

Wenn es zu spät für die Heimfahrt wird, fallen Sie doch gleich bei uns ins Bett! Unsere 43 Hotelzimmer, alle mit Du/WC/Kabel-TV/Telefon ausgestattet, lassen Sie ohne Heimfahrstress friedlich einschlafen und morgens verwöhnen wir Sie mit vielen frischen Leckereien von unserem leckeren Landfrühstücksbüffet.

Apropos spät: Unsere Mitarbeiter verwöhnen Sie gerne auch nach 00:00 Uhr mit ihrer gewohnten Freundlichkeit, wir berechnen pro Mitarbeiter und Stunde ab 0:00 Uhr 41,00 €.

Aufräumarbeiten berechnen wir pro Mitarbeiter je angefangene ½ Stunde mit 20,50 €

Unser Cateringservice liefert natürlich auch zu Ihnen nach Hause, in die Firma oder an den Ort, den Sie sich zum Feiern ausgesucht haben!

Wir sind gerne bei der Suche nach Künstlern für Ihr Fest behilflich, ob Musik, Zauberei oder Comedy, fragen Sie uns!

Mitbringen von Speisen und Getränken
Darüber müssen wir sprechen.

Wir bieten einen Komplettservice an, das heißt wir möchten nicht das Gäste Speisen(außer Kuchen) selbst mitbringen, dafür haben wir eine ausgezeichnete Küche

Wein, Schnaps etc. haben wir genug im Keller- die müsst Ihr nicht mitbringen

Wir freuen uns, wenn Sie uns die Gästeanzahl 3 Tage vor Ihrem Fest mitteilen.

Diese Zahl dient uns als Berechnungsgrundlage !

Wir würden uns sehr freuen, auch Sie und Ihre Gäste in unserem Haus verwöhnen zu dürfen.

Familie Autenrieth und alle Mitarbeiter

Preise, die Sie noch wissen sollten:

Blumen vom Floristen. Für Ihre perfekte Tischdekoration ist bei uns Frau Fetzer von Fetzer Floristik in Meidelstetten. Sie können die Dekoration auch gerne selber mitbringen.

Im Herrmannsaal und im Max-Kommerell-Zimmer können wir Ihnen runde Tische anbieten. Hierfür berechnen wir einen Aufpreis von 15,00 € pro Tisch

Für eine Farblichtspotbeleuchtung berechnen wir 10,00 € pro Strahler

Kaffeegedeck für die Kuchentafel
pro Gedeck 7,30 €

Dies beinhaltet Heißgetränke ohne Limit. Speisen werden separat berechnet.

Diese Preise sind bis 31.12.2018 gültig.



Herrmann

HOTEL GASTHOF
FAMILIE AUTENRIETH



2018

Unsere Räume zum Feiern:

Zirbelstube

bis 20 Personen

Marktplatzzimmer

bis 24 Personen

Max-Kommerell-Zimmer

bis 35 Personen

Kleiner Herrmannsaal

bis 70 Personen

Großer Herrmannsaal

bis 130 Personen

Albflug-Raum

45 Personen

Caterings:

Zehntscheuer Münsingen

bis 130 Personen

Hofgut Uhenfels

bis 100 Personen

Albgut Münsingen

Schmiede

bis 120 Personen

Württemberg Palais

bis 200 Personen

Schloss Bad Urach

bis 200 Personen

Bei Ihnen zu Hause oder in Ihrem Garten