



2019

MENÜ VORSCHLÄGE

Ab 20 Personen buchbar
Für Kinder und Vegetarier bereiten
wir gerne eine Alternative zu



AM NIEDERWALD
DENKMAL AN GENUSS



2019

MENU SUGGESTIONS

From 20 people
We gladly offer alternatives
for children and vegetarians

2019 ANGEBOTE FÜR GRUPPEN AB 20 PERSONEN

Schenken Sie sich und Ihren Gästen eine bleibende Erinnerung im Restaurant **AM NIEDERWALD**. Wir bieten Ihnen einen sensationellen Ausblick in einem unverwechselbaren Ambiente mit frisch für Sie gekochten Speisen und TOP Weinen der Region, viele davon auch im offenen Ausschank.

Im Restaurant (*max. 90 Personen*) und auf unserer Terrasse (*max. 200 Personen*) erwartet Sie eine unvergleichbare Atmosphäre mit Blick auf den Niederwald Tempel, die umliegenden Weinberge, den Rhein und das gegenüberliegende Städtchen Bingen. Unsere Niederwald Hütte (*max. 65 Personen*) ist buchbar von Anfang November bis Ende Januar.

Bitte teilen Sie uns spätestens 14 Tage vor Veranstaltung ihr gewünschtes Menü per Fax oder per Email mit. Wir bitten Sie zu berücksichtigen, dass die von Ihnen 5 Tage vor Reservierungsdatum mitgeteilte Personenzahl als Berechnungsgrundlage dient.

3-GANG-MENÜS ZUM MITTAG- UND ABENDESSEN

Zu jedem Menü servieren wir einen marktfrischen Salat und als Dessert eine Rieslingweincréme mit Trauben

- ❖ Zwei Bratwürste vom Metzger Schneck, dunkle Sauce, Sauerkraut und Kartoffelpüree 18,00 €
- ❖ Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce und Pommes Frites 19,00 €
- ❖ Schweinebraten mit Dunkelbiersauce und Kartoffelknödeln 19,00 €
- ❖ Hausgemachtes Rindersaftgulasch mit Spätzle..... 20,00 €
- ❖ Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinen, Kartoffelknödeln und Apfelkompott 20,00 €
- ❖ Rinderroulade Hausfrauen Art, gefüllt mit Dörrfleisch, Zwiebeln, Gurken und Senf, dazu Salzkartoffeln..... 22,00 €
- ❖ Tafelspitz vom Rind mit Frankfurter „Grüne Sauce“ und Salzkartoffeln 22,00 €
- ❖ Poulardenbrust auf Rieslingsauce mit Brokkoli und Dinkelnudeln 22,00 €
- ❖ Gebratenes Lachsfilet auf Kräuterrahmsauce, mit Blattspinat und Dillkartoffeln 24,00 €
- ❖ Ganze Forelle "Müllerin" aus dem Wispertal mit Mandelbutter und Salzkartoffeln..... 26,00 €

Unsere Gruppenmenüs sind gültig ab 20 Personen.

Die Preise verstehen sich inklusive Service und Mehrwertsteuer.

Eine einheitliche Menüwahl ist erforderlich. Änderungen für Vegetarier sind immer möglich.

Aus unserer saisonalen á la carte Karte erstellen wir Ihnen gerne Ihre Ankreuzkarte.

GETRÄNKEPAUSCHALEN pro Person

BASIS 6,50 €

- ❖ 1 Glas 0,2l Riesling oder Spätburgunder
- ❖ Eiswasser

AUFSTEIGER 15,00 €

- ❖ ½ Flasche Wein 0,75l
Rheingauer Riesling oder Spätburgunder
- ❖ Eiswasser
- ❖ Tasse Kaffee

GIPFEL 20,00 €

- ❖ 1 Glas Rheingauer Riesling Sekt von Ohlig
- ❖ ½ Flasche Wein 0,75l
Rheingauer Riesling oder Spätburgunder
- ❖ Eiswasser
- ❖ 1 Hausschnaps 2cl
- ❖ Tasse Kaffee

2019 GROUPS OFFERS FROM 20 PERSONS

Give yourself and your guests a lasting memory in the restaurant **AM NIEDERWALD**.

We offer a sensational view in a distinctive ambience with freshly cooked food and TOP wines of the region, many of them also available by the glass.

In the restaurant (*max. 90 persons*) and on our terrace (*max. 200 persons*) an incomparable atmosphere awaits you with a view of the Niederwald temple, the surrounding vineyards, the Rhine and the opposite town Bingen. Our Niederwald lodge (*max. 65 persons*) is bookable from the beginning of November to the end of January.

Please let us know at least 14 days prior the event your desired menu by fax or email. We kindly ask you to take into account that the number of persons you have given 5 days before the date of reservation is the basis for the final invoice.

3-COURSE-MENUS FOR LUNCH OR DINNER

Each menu goes with a market fresh salad and a Riesling wine crème with grapes as dessert

❖ Two pork sausages from the butcher "Schneck", Sauerkraut and mashed potatoes	18,00 €
❖ Pork Schnitzel with mushroom cream sauce and French fries	19,00 €
❖ Roast pork with dark beer sauce and potato dumplings	19,00 €
❖ Homemade beef goulash with Swabian noodles	20,00 €
❖ Roast beef with raisins, potato dumplings and apple compote	20,00 €
❖ Beef roulade, stuffed with bacon, onions, cucumbers and mustard, served with boiled potatoes	22,00 €
❖ Special cooked piece of beef, with Frankfurter „green sauce“ and boiled potatoes.....	22,00 €
❖ Poultry breast on Riesling sauce with broccoli and spelled pasta	22,00 €
❖ Roasted salmon fillet on herb cream sauce, with spinach and dill potatoes.....	24,00 €
❖ Whole trout „meunières“ from the Wisper valley with almond butter and boiled potatoes	26,00 €

Our group menus are valid from 20 persons.

The prices include service and VAT.

A uniform menu choice is required. Changes for vegetarians are always possible.

From our seasonal á la carte card, we will gladly create a check-card, if you want.

BEVERAGE PACKAGES per person

BASIC 6,50 €

- ❖ 1 glass 0,2l Riesling or Pinot Noir
- ❖ Ice-Water

MEDIUM 15,00 €

- ❖ ½ bottle of wine 0,75l
Rheingau Riesling or Pinot Noir
- ❖ Ice-Water
- ❖ 1 cup of coffee

TOP 20,00 €

- ❖ 1 glass Rheingau Riesling sparkling from Ohlig
- ❖ ½ bottle of wine 0,75l
Rheingau Riesling or Pinot Noir
- ❖ Ice-Water
- ❖ 1 house schnaps 2cl
- ❖ 1 cup of coffee



AM NIEDERWALD

DENKMAL AN GENUSS

KAFFEEPAUSE MIT 30-MINUTEN-GARANTIE p.P. 9,50 €

Coffee break with 30 minute guarantee

Beim Eintreffen der Gäste steht Kaffee in Thermoskannen bereit.

When the guests arrive, coffee is available in thermos cans.

Wir servieren dazu gemischt auf Platten –

Käsekuchen, Streuselkuchen, Apfeltorte, Obsttorte und Frankfurter Kranz.

Wir kalkulieren pro Person mit 1,5 Stück Kuchen und Kaffee so viel Sie mögen.

We serve mixed on plates - cheese cake, crumble cake, apple pie, fruit cake and Frankfurter Kranz.

We calculate per person with 1.5 pieces of cake and coffee as much as you like.

RÜDESHEIMER KAFFEE ZEREMONIE p.P. 8,00 €

Rüdesheimer coffee ceremony

Wir flambieren den Original Rüdesheimer Kaffee live am Tisch.

We flambée the original Rüdesheim coffee live at the table.

IHR EMPFANG

Your reception

Genießen Sie die herrliche Aussicht und stoßen mit Ihren Gästen an.

Enjoy the magnificent view and toast with your guests.

1. Rheingau Riesling Sekt „Edition Germania“ brut pro Flasche *bottle* 26,00 €
2. Secco “Herr Ernst” - mit Weinbergpfirsichlikör *with vineyard peach liqueur*pro Glas 0,1l *glass* 4,50 €
3. Hausgemachter Glühwein auf der Terrasse *homemade mulled wine*.....pro Tasse *cup*..... 3,50 €

FINGER FOOD

1. Spundekäs'-Dip mit Salzgebäck *regional type of cheese with salt pastry* p.P. 4,00 €
2. Obazda-Dip mit Salzgebäck *Bavarian type of cheese with salt pastry* p.P. 4,00 €
3. Landbrotsschnitte mit rohem Schinken und Mixed Pickles p.P. 4,50 €
Farmer bread slices with ham & mixed pickles
4. Minifrikadellen auf Kartoffelsalat *Mini meat balls with potato salad* p.P. 4,50 €
5. Shrimpsalat mit Chicorée *Shrimps salad with chicory* p.P. 5,00 €
6. Landbrotsschnitte mit angemachtem Rindermett und Cornichons p.P. 5,00 €
Farmer bread slices with spiced Tartar and cornichons
7. Graved Lachs auf Rustico Baguette mit Dill-Senf-Topping p.P. 5,00 €
Graved salmon on rustic baguette with dill-mustard-topping
8. Bruschetta mit verschiedenen Toppings *Bruschetta with different toppings* p.P. 5,00 €
9. Crudités, Stäbchen von Paprika, Sellerie und Möhren mit verschiedenen Dips p.P. 5,00 €
Crudités of bell-pepper, celery and carrot with different dips

Mindestabnahme 10 Stück pro Sorte | Minimum order 10 pieces per variety

Unsere Gruppenmenüs sind gültig ab 20 Personen.
Die Preise verstehen sich inklusive Service und Mehrwertsteuer.
Eine einheitliche Menüwahl ist erforderlich. Änderungen für Vegetarier sind immer möglich.
Aus unserer saisonalen á la carte Karte erstellen wir Ihnen gerne Ihre Ankreuzkarte.

VORSPEISEN & SUPPEN | *Starter & soups*

Leichtes Kräuter-Süppchen	6,00 €
<i>Light herbal cream soup</i>	
Rheingauer Rieslingrahmsüppchen mit Crôutons	6,50 €
<i>Riesling creme soup with croutons</i>	
Tomatencrèmesuppe mit Basilikumöl	6,50 €
<i>Tomato cream soup with basil oil</i>	
Rinderbrühe mit Kräuterflädle	6,50 €
<i>Beef broth with stripes of herbal-pancake</i>	
Spargelcrèmesuppe mit Bärlauch-Pesto*	7,50 €
<i>Asparagus cream soup with barley-pesto*</i>	
Feldsalat mit Balsamicodressing, Birnenspalten und geröstetem Speck*	9,00 €
<i>Lamb's lettuce with balsam dressing, pear slices and roasted bacon*</i>	
Vitello Tonnato mit Thunfischcrème, Kapern und Rustico Baguette	10,00 €
<i>Vitello tonnato with tuna cream, capers and rustic baguette</i>	
Bunter Salat mit Spargel* und kandiertem Speck, serviert in der Parmesan-Hippe	10,00 €
<i>Colorful salad with asparagus* and candied bacon, served in a Parmesan-Hip</i>	
Grüne Soße Törtchen auf Pumpnickel mit Wachtelei	10,00 €
<i>Herbal sauce tartlet on pumpnickel with quail egg</i>	
Tafelspitzsülze mit Kräutervinaigrette, Gemüsebrunoise, Meerrettichcrème	11,00 €
<i>Jellied boiled beef with herb vinaigrette, vegetable brunoise, horseradish cream</i>	
Ziegenkäsepraline auf rote Beete Carpaccio	11,00 €
<i>Goat cheese praline on beetroot carpaccio</i>	
Hausgebeizter Lachs mit Honig-Dill-Marinade und Wildkräutersalat	13,00 €
<i>Graved salmon with honey-dill-marinade and wild herbs salad</i>	

*Our group menus are valid from 20 persons.
The prices include service and VAT.
A uniform menu choice is required. Changes for vegetarians are always possible.
From our seasonal á la carte card, we will gladly create a check-card, if you want.*





AM NIEDERWALD

DENKMAL AN GENUSS

HAUPTGERICHTE | Main courses

Tafelspitz vom Rind mit Grüne Soße und Salzkartoffeln	17,00 €
<i>Special piece of beef with green herbal sauce and boiled potatoes</i>	
Geschmorte Ochsenbäckchen mit Wurzelgemüse und Kartoffelstampf	18,00 €
<i>Braised ox cheeks with root vegetables and mashed potatoes</i>	
Gebratenes Zanderfilet an Perlgraupen-Risotto und Parmesanchips.....	20,00 €
<i>Grilled pikeperch with pearl barley risotto and parmesan chips</i>	
Gebratene Maispoulardenbrust an Estragonrahmsoße mit Dinkelnudeln.....	20,00 €
<i>Fried corn chicken breast on tarragon cream sauce with spelled noodles</i>	
Im ganzen gebratenes Schweinekarree an Spätburgunder-Soße, mit Kartoffel-Sellerie-Stampf und glasierten Karotten	22,00 €
<i>In whole roasted rack of pork on Pinot noir sauce with mashed potatoes and celery with glazed carrots</i>	
Rosa Kalbsrückensteak auf Bärlauchrahmsoße* mit Tagliatelle	23,00 €
<i>Medium grilled saddle of veal steak on barley* cream sauce with tagliatelle</i>	
Im Ganzen medium gebratenes Roastbeef an Pfifferlingrahmsoße* und Kartoffelgratin	26,00 €
<i>In whole medium grilled Roastbeef with chanterelles* in cream and potato gratin</i>	
Lachs-Dill-Roulade mit Blumenkohl-Meerrettichpüree und Gurkenspaghettisalat	26,00 €
<i>Salmon-Dill-Roulade with mashed cauliflower and horseradish with cucumber-spaghetti-salad</i>	
Lammkoteletts vom Grill mit Rosmarinkartoffeln und Speckböhnchen	26,00 €
<i>Grilled lamb chops with rosemary potatoes and green beans with bacon</i>	
Hirschrücken im Ganzen gebraten an Cranberry Sauce, Kartoffelplätzchen und gebratene Steinpilze	27,00 €
<i>In whole grilled venison with cranberry sauce, pommes macaire and pan-fried cèpe mushrooms</i>	
Rosa gebratene Entenbrust an Cassis-Soße mit Schupfnudeln und Gemüse-Bouquet.....	27,00 €
<i>Medium grilled breast of duckling with cassis sauce, potato noodles and vegetable bouquet</i>	
Tranche vom rosa gebratenen Lammrücken an Thymian-Jus mit gebackenen Kartoffeln und Schnippelbohngemüse	30,00 €
<i>Tranche of pink roasted rack of lamb on thyme jus with baked potatoes and green beans</i>	



VEGETARISCH | *Vegetarian*

Ricotta-Spinat-Ravioli in Salbeibutter mit kleinem Salat.....	10,00 €
<i>Ricotta-Spinach-Ravioli in sage butter with small salad</i>	
Karamellisierte Ziegenkäse an buntem Salat mit Wasabinüssen und Waldhonig.....	14,00 €
<i>Caramelized goat's cheese with colorful salad, wasabi nuts and honey</i>	
Tagliatelle mit Kräutersaitlingen* in Rahm und gehobeltem Trüffel.....	19,00 €
<i>Tagliatelle with seasonal mushrooms in cream sauce and sliced truffle</i>	
Risotto mit grünem Spargel* und gebratenen Garnelen.....	19,00 €
<i>Risotto with green asparagus* and grilled prawns</i>	
Steinpilze* in Rahm mit Semmelknödel und kleinem Feldsalat*.....	19,00 €
<i>Porcini* mushrooms in cream sauce with bread dumplings and lamb's lettuce*</i>	

DESSERT | *Dessert*

Obstsalat mit Minze	6,00 €
<i>Fruit salad with mint leaves</i>	
Rote Grütze mit Vanille-Sauce	6,50 €
<i>Red jellied berries with vanilla sauce</i>	
Riesling-Crème mit Rhabarberkompott*.....	7,00 €
<i>Riesling-Crème with rhubarb* compote</i>	
Limonen-Buttermilchparfait an gelierten Beerenfrüchten.....	7,50 €
<i>Lime-buttermilk-parfait with jellied berries</i>	
Hausgemachtes Zimt-Parfait mit warmen Sauerkirschen	7,50 €
<i>Homemade cinnamon parfait with warm sour cherries</i>	
Mit Grand-Marnier marinierte Erdbeeren*, serviert mit Vanille-Eis und Sahne.....	8,00 €
<i>With Grand-Marnier marinated strawberries* served with vanilla ice-cream and whipped cream</i>	
Schokosoufflé (<i>englischer Pudding</i>) mit flüssigem Kern und Rotweibirne	8,50 €
<i>Chocolate soufflé (English pudding) with liquid core and red wine pear</i>	
Gegrillte Ananas mit Rheingauer Honigsirup, Pistazieneis und Brombeeren*	8,50 €
<i>Grilled pineapple with honey syrup, pistachio ice-cream and blackberries*</i>	
Rheingauer Honigparfait mit Portweinpflaumen und kandierten Nüssen.....	9,50 €
<i>Rheingau honey parfait with port wine plums and candied nuts</i>	
Käseteller (<i>3 Sorten</i>) vom Rheingau Affineur, Radieschen, Trauben, Feigensenf.....	10,50 €
<i>Cheese platter (3 varieties) from the Rheingau Affineur, radishes, grapes, fig-mustard</i>	





AM NIEDERWALD

DENKMAL AN GENUSS

BEISPIELMENÜS | *Example menus*

FÜR EILIGE p.P. 19 €
Quick Lunch

Sie haben wenig Zeit? Bei diesem Menü garantieren wir Ihnen, eine max. Dauer von 1 Stunde.
Bitte nennen Sie uns die Anzahl der jeweiligen Hauptgänge bis spätestens 5 Tage vorher.
*You have little time? With this menu we guarantee you a max. duration of 1 hour.
Please tell us the number of main courses at least 5 days in advance.*

Kleiner Caesar-Salat mit Crôutons
Small Caesar-Salad with croutons

Schweineschnitzel mit Champignonrahmsoße und Pommes Frites
Pork Schnitzel with mushroom cream sauce and French Fries

ODER | or

Gnocchi mit Gorgonzola und Trauben
Gnocchi with gorgonzola and grapes

Obstsalat mit Minze
Fruit salad with mint leaves

***SPARGEL ZEIT p.P. 35 €**
**Asparagus season*

Spargelcrèmesuppe mit Bärlauch-Pesto
Asparagus cream soup with barley-pesto

Deutscher Spargel (500g Rohgewicht) mit Salzkartoffeln und hausgemachter Hollandaise
German asparagus (500g gross weight) with boiled potatoes and home-made hollandaise

Mit Grand-Marnier marinierte Erdbeeren, serviert mit Vanille-Eis und Sahne
Marinated strawberries served with vanilla ice-cream and whipped cream

MAILAND p.P. 39 €
Milano

Minestrone alla Milanese

Minestrone alla Milanese

Ossobuco alla Milanese mit Gremolata und Safranrisotto

Ossobuco alla Milanese with gremolata and saffron risotto

ODER | or

Safranrisotto mit gebratenen Riesengarnelen

Saffron risotto with grilled king prawns

Mascarpone Crème mit Biskuitbröseln und Früchten der Saison im Glas serviert

Mascarpone crème served with biscuit crumbs and seasonal fruits in a glass

NIEDERWALD p.P. 40 €
Niederwald

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle und Gemüsestreifen

Beef broth with pancake- and vegetable-strips

Rosa gebratene Entenbrust an Cassis-Soße mit Schupfnudeln und Gemüse-Bouquet

Medium grilled breast of duckling with cassis sauce, potato noodles and vegetable bouquet

ODER | or

Gebratenes Zanderfilet an Perlgraupen-Risotto und Parmesanchips

Grilled pikeperch with pearl barley risotto and parmesan chips

Hausgemachte Rieslingweincréme mit weißen Trauben

Homemade Riesling crème with white grapes

HUBERTUS p.P. 35 €
Hubertus

Wildrahmsüppchen mit Gin verfeinert

Venison cream soup refined with gin

Hirschbraten in Wacholderrahmsoße mit hausgemachtem Rotkraut und Kartoffelknödeln

Roast venison in juniper cream sauce with homemade red cabbage and potato dumplings

ODER | or

Tagliatelle mit Kräutersaitlingen* in Rahm und gehobeltem Trüffel

Tagliatelle with seasonal mushrooms in cream sauce and sliced truffle

Hausgemachtes Zimt-Parfait mit warmen Sauerkirschen

Homemade cinnamon parfait with warm sour cherries



AM NIEDERWALD

DENKMAL AN GENUSS

*GANSERL p.P. 45 €

**Goose*

Feldsalat mit Balsamdressing, Birnenspalten und geröstetem Speck

Lamb's lettuce with balsam dressing, pear slices and roasted bacon

Gänsebraten* (1/4 Gans), frisch aus dem Ofen, mit hausgemachtem Rotkraut,

Kartoffelknödeln und gefülltem Bratapfel

Roast goose (1/4 goose), fresh from the oven, with home-made red cabbage, potato dumplings and stuffed baked apple

ODER | or

Steinpilze in Rahm mit Semmelknödel

Porcini mushrooms in cream sauce with bread dumplings

Schokosoufflé (*englischer Pudding*) mit flüssigem Kern und Rotweibirne

Chocolate soufflé [English pudding] with liquid core and red wine pear

*GRILL BUFFET p.P. 40 €

**BBQ Buffet*

Buchbar ab 19:00 Uhr. Ihre private Live-Grill-Station auf unserer Terrasse.

Bookable from 07:00 p.m. Your private live grill station on our terrace.

BBQ-Cheese-Burger, Lammkotelette, Rinderhüftsteaks, Bauchfleischscheiben, Riesengarnelenspieße, mediterranes Grill-Gemüse, Caesar Salat mit Rosmarin-Crôutons, Tomatensalat mit Basilikum, bunter Nudelsalat, Ofenkartoffel, Maiskolben, Bauernbrot, Rustico-Baguette, Kräuter- & Knoblauchbutter, BBQ-Sauce, Guacamole, Curry-Ketchup, Chili-Salsa
Gegrillte Ananas mit Rheingauer Honigparfait

BBQ cheese burger, lamb chops, sirloin steak, pork belly slices, king prawn skewers, mediterranean grill vegetables, caesar salad with rosemary croutons, tomato salad with basil, colourful pasta salad, baked potato, corn on the cob, farmhouse bread, baguette, herb & garlic butter, BBQ sauce, guacamole, curry-ketchup, chili salsa, grilled pineapple with local honey parfait

KULINARISCHE WEINPROBEN p.P. 75 €

Culinary wine tastings

Wir servieren Ihnen ein hochwertiges 4-Gänge-Menü und pro Gang 0,15l korrespondierende Weine Ihrer Wunschregion. Der Winzer oder unser Geschäftsführer wird die Weinprobe moderieren.

Inklusive: Aperitif, 4-Gang-Menü, Weine, Wasser, Kaffee

We serve you a high-quality 4-course menu and 0.15l corresponding wines per course of your desired region. The winemaker or our manager will moderate the wine tasting.

Included: Aperitif, 4-course menu, wines, water, coffee

* = Saison-Gericht bzw. -Menü | * = Seasonal dish or menu

RESTAURANT ODER NIEDERWALD HÜTTE EXKLUSIV

Restaurant or Niederwald lodge exclusive

Buchen Sie unser Restaurant oder unsere Niederwald Hütte exklusiv ab einem Mindestumsatz von 3.250,- Euro pro Abend. Wird der Mindestumsatz mit dem tatsächlichen Verbrauch nicht erreicht, so wird die Differenz als Raummiete berechnet.

Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass wir bei einer nicht exklusiven Reservierung noch weitere Gäste im Restaurant oder in der Hütte platzieren, bis die maximale Kapazität erreicht ist.

Book our restaurant or our Niederwald lodge exclusively with a minimum turnover of 3.250, - Euro per evening. If the minimum turnover is not reached with the actual consumption, the difference is calculated as room rent. Please understand that we will place additional guests in the restaurant or lodge for a non-exclusive reservation until the maximum capacity is reached.

WEIHNACHTSFEIER-PAUSCHALE p.P. 75 €

Christmas party package

Unsere Weihnachtsfeier-Pauschale beinhaltet den Glühweinpempfang mit Fingerfood, ein 3-Gänge-Menü und eine Getränke-Pauschale für 3 Stunden aus Riesling trocken, Rosé feinherb und Spätburgunder trocken vom Weingut Sohns aus Geisenheim, Bier, Tafelwasser und alkoholfreien Getränken.

Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass wir bei einer nicht exklusiven Reservierung noch weitere Gäste im Restaurant oder in der Hütte platzieren, bis die maximale Kapazität erreicht ist.

Our Christmas party package includes mulled wine reception with finger food, a 3-course-menu and a drink package for 3 hours incl. Riesling dry, Rosé feinherb and Pinot Noir dry from the Sohns wine estate from Geisenheim, beer, table water and soft drinks. Please understand that we will place additional guests in the restaurant or lodge for a non-exclusive reservation until the maximum capacity is reached.

01.03. - 31.10. AB 20:00 UHR SERVICE

March 01 - October 31 from 08:00 p.m. Service

Während unserer Öffnungszeiten ist der Service inkludiert. Ab 20:00 Uhr stellen wir pro 20 Gästen 1 Servicemitarbeiter in Rechnung, sowie 1 Thekenmitarbeiter pauschal für bis zu 70 Gäste.

Pro Mitarbeiter und pro Stunde berechnen wir 30,00 €

Service is included during our opening hours. From 08:00 p.m. we put per 20 guests 1 service employee in charge, as well as 1 barkeeper flat rate for up to 70 guests. We charge per employee and per hour 30,00 €

ZAHLUNGSVEREINBARUNGEN

Payment agreement

- ❖ 50% der fix kalkulierbaren Bestandteile sind als Vorkasse zu leisten.
- ❖ Restzahlung vor Ort in Bar oder mit EC-Karte.
- ❖ Bei einer schriftlichen Kostenübernahme ist auch eine Zahlung auf Rechnung möglich.
- ❖ Getränke werden nach Verbrauch berechnet, es sei denn, es ist eine Getränkepauschale vereinbart.
- ❖ Personenzahländerung bis 5 Werktage vorher schriftlich möglich, welche dann auch als Berechnungsgrundlage dient.

- ❖ *50% of the fixed calculable components are to be paid in advance.*
- ❖ *Final payment on spot in cash or with credit card.*
- ❖ *In the case of a written coverage of expenses, a payment on account is possible.*
- ❖ *Drinks are charged according to consumption, unless there is a beverage package agreed.*
- ❖ *Change of number of persons up to 5 working days in advance, which then serves as a basis for calculation.*



AM NIEDERWALD

DENKMAL AN GENUSS

WEINE FÜR IHRE VERANSTALTUNG *Wine for your event*

WEISSWEINE | ROSÉWEINE *White wine | Rosé wine*

Bitte beachten Sie, dass es auch im laufenden Jahr zu einem Jahrgangswechsel kommen kann.

Please note that a vintage change in the current year is possible.

RHEINGAU

Weingut Sohns, Geisenheim

2018	Rheingau Riesling trocken	1,00l	25,00 €
2018	Rheingau Riesling feinherb	1,00l	25,00 €
2018	Sohns Rosé feinherb	1,00l	25,00 €
2017	Geisenheimer Mönchspfad, Weißburgunder trocken	0,75l	24,00 €
2016	Geisenheimer Kläuserweg, Riesling Spätlese fruchtig	0,75l	28,00 €

Weingut Friesenhahn, Aulhausen

2016	FrieSteil Riesling feinherb	0,75l	20,00 €
------	-----------------------------	-------	---------

VDP. Weingut Schloss Vollrads, Oestrich-Winkel

2017	Schloss Vollrads Riesling Kabinett feinherb	0,75l	28,00 €
------	---------------------------------------------	-------	---------

VDP. Weingut Kloster Eberbach, Hessische Staatsweingüter

2017	Rauenthaler Riesling fruchtig	0,75l	24,00 €
------	-------------------------------	-------	---------

VDP. Weingut Leitz, Rüdesheim am Rhein

2018	EINS-ZWEI-DRY Pinot Noir Rosé trocken	0,75l	20,00 €
2015	„Magic Mountain“ Rüdeshheimer Riesling trocken	0,75l	32,00 €

VDP. Weingüter Wegeler, Oestrich-Winkel

2012	Geheimrat „J“ Riesling Spätlese trocken	0,75l	38,00 €
------	-----------------------------------------	-------	---------

ROTWEINE | *Red wine*

RHEINGAU

VDP. Weingut Krone, Assmanshausen

2011	Spätburgunder trocken	0,75l	24,00 €
------	-----------------------	-------	---------

Weingut Sohns, Geisenheim

2015	Geisenheimer Spätburgunder trocken	0,75l	24,00 €
------	------------------------------------	-------	---------

PFALZ

Weingut Markus Schneider, Ellerstadt

2016	URSPRUNG	0,75l	24,00 €
2016	BLACK PRINT	0,75l	32,00 €

PRICKELNDES AUS DEM RHEINGAU | *Rheingau sparkling wine*

Sektkellerei Ohlig, Rüdesheim am Rhein

Secco Herr Ernst	0,75l	20,00 €
Rheingau Riesling Sekt „Edition Germania“ brut	0,75l	26,00 €



VDP. DIE PRÄDIKATSWEINGÜTER

GETRÄNKE FÜR IHRE VERANSTALTUNG

Beverages for your event

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE | *Soft drinks*

Tafelwasser	0,50l.....	3,60 €
RhönSprudel Classic	0,75l.....	6,90 €
RhönSprudel Naturell.....	0,75l.....	6,90 €
Schweppes Bitter Lemon	1,00l.....	13,00 €
Schweppes Tonic Water	1,00l.....	13,00 €
Obstgut Orangensaft.....	1,00l.....	12,00 €
Possmann Apfelsaft naturtrüb.....	1,00l.....	12,00 €
Sinalco Cola Cola Light Cola Mix Zitrone.....	1,00l.....	11,00 €

HEISSE GETRÄNKE | *Hot drinks*

Thermoskanne Kaffee	8 Tassen.....	17,50 €
Thermoskanne Tee	8 Tassen.....	17,50 €
Thermoskanne Schokolade	8 Tassen.....	17,50 €
Espresso	Tasse.....	2,60 €
Glühwein	0,25l.....	3,50 €

SPIRITUOSEN | *Spirits*

Asbach Uralt	38%	0,75l.....	65,00 €
Smirnoff Vodka.....	37,5%	1,00l.....	70,00 €
Bacardi Weißer Rum.....	40%	1,00l.....	75,00 €
Bombay Sapphire London Dry Gin.....	40%	1,00l.....	85,00 €



Allgemeine Geschäftsbedingungen der Niederwald Gastronomie im Besucherzentrum GmbH für Veranstaltungen in unseren Räumlichkeiten

1. Allgemeines

Diese allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für die Vermietung von Bankett- und Ausstellungsräumen zur Durchführung von Veranstaltungen sowie für alle damit in Zusammenhang stehenden Lieferungen und Leistungen. Der Inhalt des Vertrages richtet sich ausschließlich nach unserer schriftlichen Bestellvereinbarung und diesen Bedingungen.

2. Reservierungsoption

Kommt bis zum Ablauf einer dem Besteller eingeräumten Optionszeit zur Anmietung von Räumlichkeiten ein Vertrag nach Maßgabe der Ziff. 1. nicht zustande, sind wir berechtigt, über die bis dahin reservierten Räumlichkeiten anderweitig zu verfügen.

3. Vertragsabschluss

Die Reservierung von Raum und Flächen ist für beide Teile nur verbindlich, wenn der Besteller als alleinverantwortlicher Veranstalter die Bestellvereinbarung unterzeichnet hat. Diese beruht auf unserem Angebot und enthält neben dem Datum der Veranstaltung den Umfang unserer Leistungen. Ergänzungen, Änderungen und Nebenabreden, gleich welcher Art, bedürfen zu Ihrer Rechtswirksamkeit unserer ausdrücklichen schriftlichen Bestätigung. Die Überlassung von Räumen und Flächen begründet ein Mietverhältnis. Eine Unter- oder Weitervermietung bedarf der schriftlichen Genehmigung des Vermieters.

4. Um- und Abbestellungen

Um- und Abbestellungen können durch den Veranstalter bis spätestens 6 Monate vor Veranstaltungsbeginn ohne Kostenbelastung schriftlich vorgenommen werden. Bei Um- bzw. Abbestellungen, die uns nach diesem Zeitpunkt zugehen, bleibt der Veranstalter verpflichtet, eine Abschlagszahlung in Höhe von 25% des zu erwartenden Umsatzverlustes zu zahlen. Bei Um- oder Abbestellungen innerhalb von 4 Wochen bis zum Veranstaltungsbeginn bleibt der Veranstalter verpflichtet, eine Abschlagszahlung in Höhe von 50% des zu erwartenden Umsatzverlustes zu zahlen. Sollte der Raum noch weitervermietet werden können, so wird dies schadenmindernd angerechnet. Bei kurzfristigen Anfragen wird der Termin der Um- und Abbestellungsfrist durch uns neu festgelegt. Bei Stornierung einer Musikveranstaltung werden zusätzlich die Stornogebühren der Musiker in Höhe von 50% der Gage in Rechnung gestellt.

5. Änderung der Teilnehmerzahl

Spätestens 5 Tage vor dem Veranstaltungstermin benötigen wir die genaue Teilnehmerzahl, Ihre Menüauswahl, sowie die Angaben für die Menükarte, soweit gewünscht. Bei einer Verringerung der Teilnehmerzahl innerhalb von 4 Tagen, werden die nicht in Anspruch genommenen Gedecke mit 50% des tatsächlichen pro Kopf Umsatzes in Rechnung gestellt. Am Veranstaltungstag selbst mit 100%. Eine erforderliche und im Angebot benannte Mindestteilnehmerzahl darf nicht unterschritten werden. Natürlich müssen wir uns das Recht vorbehalten, dass wir bei einer Erhöhung der Personenzahl die Mehrkosten in Rechnung stellen dürfen.

6. Zahlung

Unsere Rechnungen sind sofort nach Erhalt ohne Abzug zahlbar. Eine Aufrechnung durch den Veranstalter ist nur mit unbestrittenen oder rechtskräftig festgestellten Forderungen zulässig.

7. Mitbringen von Speisen und Getränken

Das Mitbringen von Speisen und Getränken ist nicht möglich. Stimmt unsere Gastronomie jedoch in Sonderfällen zu, wird eine Servicegebühr oder Korkgeld berechnet.

8. Pflichten des Veranstalters

Die Bewirtung erfolgt, soweit keine anderen Nebenabsprachen getroffen wurden, ausschließlich mit den von uns zur Verfügung gestellten Speisen und Getränken. Ausnahmen dieser Regelung bedürfen unserer vorherigen Zustimmung.

9. Dekorationsmaterial

Die Verwendung von Dekorationsmaterial und ähnlichen Gegenständen, sowie der Aufbau von Veranstaltungstechnik bedürfen unserer vorherigen Zustimmung. Sämtliches Dekorationsmaterial muss den feuerpolizeilichen Anforderungen entsprechen. Vorbehaltlich einer anderen Absprache mit uns, muss das vom Veranstalter gestellte Dekorationsmaterial unverzüglich nach Ende der Veranstaltung wieder entfernt und abgeholt werden.

10. Haftung des Veranstalters

Der Veranstalter haftet uns gegenüber auch für die Bezahlung etwaiger, von den Veranstaltungsteilnehmern selbst bestellter Speisen und Getränke. Der Veranstalter haftet für alle Beschädigungen oder Verlust an Einrichtungen oder Inventar, die beim Auf- und Abbau oder während der Veranstaltung verursacht werden, ohne Verschuldens-Nachweis.

11. Rücktritt

Wir behalten uns vor, von dem Vertrag zurückzutreten, wenn uns die Erbringung der Leistung infolge höherer Gewalt, Brand, Erkrankung, Arbeitskampfmaßnahmen, Energiemangel oder ähnliche Gründe unmöglich oder unzumutbar wird.

12. Haftung

Für die Beschädigung oder den Verlust von eingebrachten Sachen des Veranstalters und der Teilnehmer sowie für sonstige Schäden haften wir nur, sofern uns, unseren Erfüllungs- oder Verrichtungsgehilfen grobe Fahrlässigkeit oder Vorsatz zur Last fällt. Die Haftung für leichte Fahrlässigkeit ist, soweit gesetzlich zulässig, in jedem Falle aber für indirekte und Folgeschäden, ausgeschlossen.

13. Schlussbestimmungen

Sollte eine dieser Bestimmungen ganz oder teilweise ungültig werden, so berührt dies die Gültigkeit des Vertrages und der anderen Bestimmungen des Vertrages nicht.

General Business Terms & Conditions of “Niederwald Gastronomie im Besucherzentrum GmbH” for Events in our Premises

1. General Information

These general business terms & conditions apply to the rental of catering and exhibition rooms for conducting events and to all deliveries and services associated with them. The contractual content is governed exclusively according to our written purchasing order and these terms & conditions.

2. Reservation Option

If the option period allocated to the customer for renting the premises expires and no contract has taken place in accordance with Clause 1, we are entitled to find another use for the reserved premises until then.

3. Contractual Conclusion

The room and space reservation is binding for both parties only when the customer, as solely responsible event organizer, has signed the purchasing order. The PO is based on our offer and, in addition to the date of the event, it contains the scope of our services. Additions, modifications and collateral agreements, regardless of their type, need our express written confirmation to become legally valid. The provision of rooms and spaces justifies a leasing relationship. Sub- or additional leasing needs the landlord's written permission.

4. Order alterations and cancellations

The event organizer can alter or cancel the order in writing no later than 6 months before the event begins without penalty. If we receive an altered or cancelled order from the event organizer after this time period, then he must make an advance payment amounting to 25% of the expected loss of revenue. If orders are altered or cancelled within 4 weeks before the start of the event, the event organizer must make an advanced payment amounting to 50% of the expected loss of revenue. If the room can still be further leased, then this is billed in a loss-minimizing way. In case of short-term inquiries, then we reset the date of the alteration and cancellation order. If a music event is cancelled, the cancellation fees of the musicians, which amount to 50% of the musicians' pay, are additionally billed.

5. Change to the Number of Participants

No later than 5 days before the event date, we need to know the exact number of attendees, their menu selection and the details for the menu card, if desired. If there are fewer attendees within 4 days, the unused cover charges are billed at a rate of 50% of the actual per capita sales; on the day of the event, the rate is 100%. The required number of attendees named in the offer may not fall short. Naturally, we must reserve the right to bill for the additional costs if more persons attend.

6. Payment

Our invoices are payable immediately after receipt without deduction. An offset by the event organizer is allowed only with undisputed or legally effective claims.

7. Introduction of Dishes and Beverages

Dishes and beverages may not be introduced. However, if our catering agrees in special cases, a service or corkage fee is charged.

8. Obligations of the Event Organizer

As far as no other additional agreements were concluded, the service is rendered exclusively with our provided dishes and beverages. Exceptions to this rule need our prior approval.

9. Decoration Material

The use of decoration material and similar objects as well as the setup of event equipment needs our prior approval. All decoration material must comply with fire safety regulations. Unless there is another agreement with us, the decoration material provided by the event organizer must be removed and picked up at the end of the event.

10. Liability of the Event Organizer

The event organizer is also liable to us for the paying of any dishes and beverages that event attendees order themselves. The event organizer is liable for all damages or losses to the facilities or inventory caused during the setup and dismantling or while the event takes place, without proof of fault.

11. Withdrawal

We reserve the right to withdraw from the contract if the rendering of the service becomes impossible or unreasonable for us due to force majeure, fire, illness, labor disruptions, lack of energy or similar reasons.

12. Liability

We are liable for the damage or loss of the objects introduced by the event organizer and attendees and for other damages only if we are guilty of our gross negligence or that of our subcontractors or vicarious agents. Liability for slight negligence is excluded, as far as legally permissible, but in any case for indirect and consequential damages.

13. Final Provisions

If one of these provisions becomes fully or partially invalid, this shall neither affect the contractual validity nor the contractual provisions.



AM NIEDERWALD

DENKMAL AN GENUSS

Niederwald Gastronomie
im Besucherzentrum GmbH
Am Niederwald 4
65385 Rüdesheim am Rhein

☎ +49 (0)6722 / 71033-70

✉ info@am-niederwald.de

🌐 www.am-niederwald.de