



MENÜ VORSCHLÄGE

ab 20 Personen
gültig ab November 2017

für Kinder und Vegetarier bereiten
wir gerne eine Alternative zu



AM NIEDERWALD
DENKMAL AN GENUSS



MENU SUGGESTIONS

from 20 people
valid from November 2017

we gladly offer alternatives
for children and vegetarians



AM NIEDERWALD

DENKMAL AN GENUSS

MENÜVORSCHLÄGE

Ab 20 Personen

Stand Oktober 2017

Sehr geehrte Damen und Herren,

schenken Sie sich und Ihren Gästen eine bleibende Erinnerung im Restaurant **AM NIEDERWALD – DENKMAL AN GENUSS**. Wir bieten Ihnen einen sensationellen Ausblick in einem unverwechselbaren Ambiente, der Ihnen noch lange im Gedächtnis bleiben wird.

Im Restaurant (*max. 80 Personen*), auf unserer Terrasse (*max. 200 Personen*) oder in unserer Almhütte (*max. 65 Personen von Anfang November bis Mitte Januar*), erwartet Sie und Ihre Gäste eine unvergleichbare Atmosphäre in einem der Hotspots im Rheingau. Deutschlandweit einmalig!

Nachfolgend erhalten Sie unterschiedliche, saisonale Speisen-Vorschläge, aus denen Sie sich ihr Menü selbst zusammenstellen können. Fast alle Gerichte unter der Saison Herbst sind auch im Winter verfügbar. Nicht zu vergessen ein Gänse-Essen für Alle.

Als Detail für Ihre Gäste empfehlen wir Ihnen Menükarten, die wir individuell nach Ihren Vorgaben bedrucken können. Tischdekoration und Blumenschmuck gestalten wir frei nach Ihren Wünschen.

Bitte teilen Sie uns spätestens 10 Werktage vor Veranstaltung ihr gewünschtes Menü per Fax oder Email mit. Wir bitten Sie zu berücksichtigen, dass die von Ihnen 5 Werktage vor Reservierungsdatum mitgeteilte Personenzahl Berechnungsgrundlage ist.

Mit freundlichen Grüßen
Ihr Team **AM NIEDERWALD**

Peter Häfner
Geschäftsführer
info@am-niederwald.de

Niederwald Gastronomie i.Bz. GmbH
Geschäftsführer: Peter Häfner
Am Niederwald 4
65385 Rüdesheim am Rhein
Telefon +49 (0)6722 / 710 33-70
Email info@am-niederwald.de
Internet www.am-niederwald.de

Bankverbindung
Rheingauer Volksbank
IBAN DE76 5109 1500 0001 5022 71
BIC GENODE51RGG
Amtsgericht Wiesbaden
HRB 28873

Steuernummer
043 240 17150
USt-IdNr.
DE305112022



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 guests arrive is coffee in thermoses ready.

Wir servieren dazu gemischt auf Platten – *We serve mixed on plates*

Käsekuchen, Streuselkuchen, Apfeltorte, Obsttorte, Frankfurter Kranz

Cheesecake, crumble cake, apple pie, fruit cake, Frankfurter Kranz (Butter cream)

Wir kalkulieren pro Person mit 2 Tassen Kaffee und 1,5 Stück Kuchen

We calculate per person with 2 cups coffee and 1,5 cake pieces

RÜDESHEIMER KAFFEE ZEREMONIE p.P. 7,90 €

RÜDESHEIMER COFFEE CEREMONY

Wir flambieren den Original Rüdesheimer Kaffee live an Ihrem Tisch.

The Original Rüdesheim coffee is flamed at your table.

IHR EMPFANG | YOUR RECEPTION

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

Enjoy the magnificent view and clink glasses with your guests.

1. Rheingau Riesling Sekt „Edition Germania“ brut	pro Flasche	25,90 €
2. Secco “Herr Ernst” - mit Limoncello	pro Glas 0,1l	4,50 €
3. Hausgemachter Glühwein auf der Terrasse	pro Tasse	3,50 €

FINGER FOOD | FINGER FOOD

Obazda-Dip mit Salzgebäck	p.P.	4,50 €
Minifrikadellen auf Kartoffelsalat	p.P.	4,50 €
Shrimpsalat mit Chicorée	p.P.	5,00 €
Graved Lachs auf Rustico Baguette mit Dill-Senf-Topping	p.P.	5,00 €
Bruschetta mit verschiedenen Toppings	p.P.	5,50 €
Heiße Maronen	p.P.	3,50 €
Schwarzbrotsschnitte mit Roastbeef, Remoulade, Mixed Pickles	p.P.	5,50 €
Crudités, Stäbchen von Paprika, Sellerie und Möhren mit verschiedenen Dips	p.P.	5,50 €

Mindestabnahme 10 Stück pro Sorte



WINTER

Vorspeisen / Suppen | Starter / Soups

Speckknödelsuppe	5,90 €
<i>Bacon-Dumpling-Soup</i>	
Kartoffel-Lauch-Suppe	5,90 €
<i>Potato leek soup</i>	
Steinpilzrahmsüppchen mit Thymiancroûtons	7,50 €
<i>Boletus cream soup with thyme croutons</i>	
Feldsalat mit Walnüssen, Pecorinokäse und Rote Beete Dressing	8,90 €
<i>Lamb's lettuce with walnuts, pecorino cheese and beetroot dressing</i>	

Hauptgerichte | Main Courses

Schweinebraten an Dunkelbiersoße mit Speckrosenkohl und Semmelknödel.....	16,90 €
<i>Roast pork on dark beer sauce with bacon Brussels sprouts and bread dumplings</i>	
Hirschbraten in Wacholderrahmsoße mit Rotkraut und Kartoffelknödel	18,90 €
<i>Roast venison in juniper sauce with red cabbage and potato dumplings</i>	
Ossobuco alla Milanese mit Safranrisotto	24,90 €
<i>Ossobuco alla Milanese with saffron risotto</i>	

Vegetarisch | Vegetarian

Winterlicher Gemüseeintopf mit Rustico Baguette	12,90 €
<i>Wintery vegetable stew with rustic baguette</i>	
Steinpilz-Risotto mit Parmesanschaum	15,90 €
<i>Boletus mushroom risotto with Parmesan foam</i>	
Tagliatelle mit Kräutersaitlingen in Rahm und Trüffel.....	16,90 €
<i>Tagliatelle with mushrooms in cream and truffles</i>	
Steinpilze in Rahm mit Semmelknödel und kleinem Feldsalat	18,90 €
<i>Ceps in cream with bread dumplings and small lamb's lettuce</i>	



AM NIEDERWALD

DENKMAL AN GENUSS

Desserts | Desserts

Schokoladenkuchen mit Rotweibirnen 6,90 €
Chocolate cake with red wine pears

Hausgemachtes Zimt-Parfait mit warmen Sauerkirschen 7,50 €
Homemade cinnamon parfait with warm sour cherries

Gebackene Apfelringe, Zimt-Zucker, Vanilleeis und Sahne 7,90 €
Baked apple rings, cinnamon sugar, vanilla ice cream and whipped cream

FRÜHJAHR

Vorspeisen / Suppen | Starter / Soups

Leichtes Kräuter-Süppchen 5,50 €
Light herbal cream soup

Vitello Tonnato mit Thunfischcrème, Kapern und Rustico Baguette 8,90 €
Vitello tonnato with tuna cream, capers and rustic baguette

Tafelspitzcarpaccio mit Kräutervinaigrette, Gemüsebrunoise, Meerrettichcreme 10,90 €
Boiled beef Carpaccio with herb vinaigrette, vegetable brunoise, horseradish cream

Hauptgerichte | Main Courses

Putengeschnetzeltes in Curry-Rahmsoße im Erbsen-Reis-Ring 14,90 €
Slice of turkey in curry cream sauce in pea rice ring

Tafelspitz vom Rind mit Grüne Soße und Salzkartoffeln 16,90 €
Special piece of beef with green herbal sauce and boiled potatoes

Kalbsrückensteak auf Bärlauchrahmsoße mit Tagliatelle 22,90 €
Veal steak on wild garlic cream sauce with Tagliatelle

Vegetarisch | Vegetarian

Ricotta-Spinat-Ravioli in Salbeibutter mit kleinem Salat 8,90 €
Ricotta-Spinach-Ravioli in sage-butter-sauce with small salad

Frankfurter Grüne Soße mit 4 halben gekochten Eiern und Salzkartoffeln 12,90 €
Herbal sauce of Frankfurt with 4 half boiled eggs and boiled potatoes



AM NIEDERWALD

DENKMAL AN GENUSS

Desserts | Desserts

Rote Grütze mit Vanille-Sauce 5,90 €

Red jellied berries with vanilla sauce

Mascarpone-Crème mit Rhabarberkompott 6,90 €

Mascarpone crème with rhubarb compote

Käseteller (3 Sorten) vom Rheingau Affineur, Radieschen, Trauben, Feigensenf 10,50 €

Cheese platter (3 varieties) from the Rheingau Affineur, radishes, grapes, fig-mustard

SOMMER

Vorspeisen / Suppen | Starter / Soups

Tomatencremesuppe mit Basilikum 5,90 €

Tomato cream soup with basil

Minestrone, italienische, klare Gemüsesuppe mit reichlich Gemüse-Einlage 6,50 €

Minestrone, Italian, clear vegetable soup with plenty of vegetables

Quiche Lorraine mit Sauerrahm und Salatbouquet 8,50 €

Quiche Lorraine with sour cream and salad garnish

Vitello Tonnato mit Thunfischcrème, Kapern und Rustico Baguette 8,90 €

Vitello tonnato with tuna cream, capers and rustic baguette

Hauptgerichte | Main Courses

Tafelspitz vom Rind mit Grüne Soße und Salzkartoffeln 16,90 €

Special piece of beef with green herbal sauce and boiled potatoes

Rosa Kalbsrücken im Ganzen gebraten, Pfifferlingrahmsoße, Herzoginkartoffeln 24,90 €

Tranche of medium roasted whole saddle of veal, chanterelle cream sauce, duchesse potatoes

Tranche vom rosa gebratenen Lammrücken

an Thymian-Jus mit gebackenen Kartoffeln und Schnippelbohngemüse 29,90 €

Tranche of medium roasted saddle of lamb, thyme jus with baked potatoes and bean vegetables



AM NIEDERWALD

DENKMAL AN GENUSS

Vegetarisch | Vegetarian

Penne mit Basilikum-Pesto und Pecorino 9,50 €

Penne with basil pesto and pecorino

Sommerlicher Salatteller mit Ei, Joghurt-Dressing, Baguette 10,90 €

Summerly salad platter with egg, yogurt dressing, baguette

Nordafrikanisches Cous cous mit Paprika | Gurkensalat in Joghurt-Minz-Dressing ... 11,90 €

Nord African cous cous with bell pepper | cucumber salad in yogurt-mint-dressing

Desserts | Desserts

Riesling-Sorbet mit Minze 6,50 €

Riesling sorbet with mint

Frischer Fruchtsalat mit Joghurt-Eis 7,90 €

Fresh fruit salad with yogurt ice cream

Erdbeer-Tiramisu und Grand Marnier Erdbeeren mit grünem Pfeffer 8,50 €

Strawberry Tiramisu and Grand Marnier Strawberries with green pepper

HERBST

Vorspeisen / Suppen | Starter / Soups

Leichtes Karotten-Ingwersüppchen 5,50 €

Light carrot-ginger soup

Feldsalat mit Speck, Weintrauben und Balsamico Dressing 8,90 €

Lamb's lettuce with bacon, grapes and balsamic dressing

Terrine vom Wildschwein an Hagebuttensauce mit Apfel-Sellerie-Salat 9,90 €

Terrine of wild boar, rose hip sauce, Waldorf salad

Jausenbretterl - Speck, Salami, Parmesankäse, Bruschette, Oliven 9,90 €

Snack board - Bacon, Salami, parmesan cheese, bruschetta, olives



AM NIEDERWALD

DENKMAL AN GENUSS

Hauptgerichte | *Main Courses*

Schweinerückensteak „Winzer Art“ mit Traubensoße und Bratkartoffeln 16,90 €

Saddle of pork steak "winemaker's style" with grape sauce and pan-fried potatoes

Hirschrücken im Ganzen gebraten an Cranberry Sauce

Kartoffelpüree und gebratene Steinpilze 24,90 €

Tranche of medium roasted whole saddle of venison, cranberry sauce, mashed potatoes and fried ceps

Rosa gebratene Entenbrust an Cassis-Soße | Schupfnudeln und Gemüse-Bouquet 22,90 €

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

Vegetarisch | *Vegetarian*

Ricotta-Spinat-Ravioli in Salbeibutter mit kleinem Salat 8,90 €

Ricotta-Spinach-Ravioli in sage-butter-sauce with small salad

Tagliatelle mit Kräutersaitlingen in Rahm und Trüffel 16,90 €

Tagliatelle with mushrooms and truffles

Desserts | *Desserts*

Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne 5,90 €

Apple strudel with vanilla ice cream and whipped cream

Gefüllter Rheingauer Weinapfel mit warmer Vanillesoße 6,90 €

Stuffed wine apple with warm vanilla sauce

Schokosoufflé mit flüssigem Kern an Vanilleeis 7,90 €

Chocolate soufflé with liquid core and vanilla ice cream



AM NIEDERWALD

DENKMAL AN GENUSS

DIE ALMHÜTTE ODER DAS RESTAURANT EXKLUSIV

Buchen Sie die Almhütte oder unser Restaurant exklusiv ab einem Mindestumsatz von 3.000,- 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 in der Almhütte platzieren, bis die maximale Kapazität erreicht ist.

Reserve the mountain lodge or our restaurant exclusively from a minimum turnover of 3,000 euros per evening.

If the minimum turnover is not achieved with actual consumption, the difference is calculated as a room rent.

Please understand that in the case of a non-exclusive reservation we will place additional guests in the mountain lodge until the maximum capacity is reached.

AB 4 PERSONEN AUF VORBESTELLUNG

FOR 4 PERSONES WITH PRIOR RESERVATION

01.11. – 26.12.2017

**1 Gans im Ganzen gebraten, frisch aus dem Ofen,
mit Rotkraut, Kartoffelknödeln und gefülltem Bratapfel**

1 Goose right from the oven with red cabbage, potato dumplings and stuffed roast apple

119,90 €

Saisonpreis 2017

Season price 2017

AB 4 PERSONEN AUF VORBESTELLUNG

FOR 4 PERSONES WITH PRIOR RESERVATION

**1 Gans im Ganzen gebraten, frisch aus dem Ofen,
mit Rotkraut, Kartoffelknödeln, gefülltem Bratapfel**

und 1 Flasche Haus-Rotwein

*1 Goose right from the oven with red cabbage, potato dumplings, stuffed roast apple
and 1 bottle of house red wine*

129,90 €

Saisonpreis 2017

Season price 2017



AM NIEDERWALD

DENKMAL AN GENUSS

AB 24:00 UHR SERVICE

Während unserer Öffnungszeiten ist der Service inkludiert.

Ab 24 Uhr stellen wir pro 20 Gästen

1 Servicemitarbeiter in Rechnung, sowie

1 Thekenmitarbeiter pauschal für bis zu 70 Gäste.

Pro Mitarbeiter und pro Stunde 29,75 € Brutto

ZAHLUNGSVEREINBARUNG

- Zahlung vor Ort in Bar oder mit EC-Karte
ODER
- Zahlung von Speisen und Empfang als Vorkasse.
Restliche Getränke und Sonstiges vor Ort in Bar oder mit EC-Karte.
- Getränke werden nach Verbrauch berechnet.
- Personenzahländerung bis 5 Werktage vorher schriftlich möglich,
welche dann auch als Berechnungsgrundlage dient.

Bestätigt (Name/ Unterschrift), Datum

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 10 Tage vor dem Veranstaltungstermin benötigen wir die genaue Teilnehmeranzahl, 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.