

Fingerfood 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 und Unverträglichkeiten

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 2,00 € pro Stück

Schinkenhörnchen 2,00 € pro Stück

...und dazu einen leckeren Aperitif

Wie wäre es zum Beispiel mit einem Gläschen

Matthias-Erzberger-Rieslingsekt, Glas 5,40 €

Hägenscherry aus vollreifen Hagebutten des Albtraufs, 5cl 5,00 €

R 5 aus Renetten und Weinbergpfirsichen, Glas, 5,90 €

Aperitif je nach Jahreszeit

Alkoholfreier Cocktail „Prisecco“, Glas, 4,80 €

Äbler Kir, Quittensaft mit Rieslingsekt, Glas, 5,50 €

Alkoholfreier Aperitifessig aus

Trockenbeerenauslese vom Weingut Robert Bauer, Flein, Glas, 5,40 €

Erdbeerschlürferle, Erdbeerwein aus reifen, fruchtigen Erdbeeren

mit Rieslingsekt aufgefüllt, Glas 5,50 €

Holunderblütensekt, Holunderblütensirup mit Rieslingsekt, Glas 5,50 €

Bratapfelsekt, Bratapfellikör mit Rieslingsekt, Glas 5,90 €

Leckere Vorspeisen

Bunter Salatteller der Saison	6,80 €
Tomaten-Albzarellasalat in Basilikumvinaigrette	12,50 €
Feldsalat in Balsamico-Vinaigrette mit Speckwürfeln und Kracherle	11,50 €
Wildkräutersalat in Johanniskraut-Gurkenvinaigrette und Croutons	11,50 €
Ogen-Melonenspalten mit geräuchertem Albschinken und Grissini	11,50 €
Hausgemachte Lachsterrine mit Dillschaum und Salatbouquet	12,50 €
Feine Blattsalate in Tomatenvinaigrette mit gebratenen Lachsstreifen	13,50 €
Ruccolasalat mit Kirschtomaten, gerösteten Sonnenblumenkernen und Parmesan	11,00 €
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	15,00 €
Carpaccio vom Rinderfilet mit Olivenöl, Basilikum und Parmesan	14,50 €
Vorspeisenvariation mit gebeizter Honauer Lachsforelle, rosa Roastbeef, geräuchertem Albschinken und Melone	14,80 €
Blattsalate in Trüffelvinaigrette mit gebratenen Bayerngarnelen und Tomatenconfit	15,00 €
Duo von gebratener Bayerngarnele und Jakobsmuscheln mit Chili und Knoblauch auf jungem Blattspinat mit Safranschaum	14,50 €
Carpaccio vom Münsinger Weidelamm im Kräutersenfmantel, mit geriebenem Bio-Albkäse und Bucheckernöl	14,50 €
Hausgemachte Lachsmaultaschen mit Safransoße, auf Blattspinat	12,50 €
Honauer Fischvorspeisen-Teller mit gebeizter Lachsforelle mit Honig und Chili, geräuchertem Forellenfilet und Forellenmatjes	14,00 €
Wildkräutersalat in Holunderblütenvinaigrette mit gebackenem Ziegenfrischkäse	13,00 €
Marinierter grüner und weißer Spargel an Kräuter-Ei-Vinaigrette mit Wacholderschinken	14,00 €
<u>Biosphärenvariation mit dreierlei aus dem Biosphärengebiet: Wildkräutersalat in Holunderblütenvinaigrette mit gebeizter Lachsforelle, Meidelstetter Linsensalat und gebackenem Albzarella</u>	14,50 €

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 6,50 €

Bärlauchkreamsüppchen 6,50 €

Süßkartoffel-Lauchkreamsuppe mit Rote Beete Chip 6,50 €

Pastinaken- Apfelkreamsuppe mit Apfelchip 6,50 €

Waldpilzrahmsüppchen mit frischen Kräutern 6,50 €

Maronenkreamsuppe mit Chip vom Wacholderschinken 6,70 €

Sellerie-Birnenrahmsüppchen 6,50 €

Kürbiskreamsüppchen mit Kernöl 6,50 €

Brunnenkressekreamsuppe mit Crevetten 7,60 €

Tomatenkraftbrühe mit Mozzarellaklößchen 7,60 €

Rehkraftbrühe mit Steinpilzklößchen 7,60 €

Wildkräuter-Chilikreamsuppe mit Dinkelcroutons 6,50 €

Karotten-Ingwerkreamsuppe 6,50 €

Hohensteiner Käsesuppe 7,20 €

Hauptgerichte vom Bio-Alblinsenschwein und Rind

Zarter Rinderschmorbraten und Schweinebraten vom Bio-Alblinsenschwein in Rotweinsauce, dazu hausgemachte Spätzle, Kartoffelkroketten und marktfrisches Gemüse	21,00 €
Krustenbraten vom Bio-Alblinsenschwein mit Bier glasiert, Gemüsestreifen, dazu hausgemachte Spätzle und Bayrisch Kraut	21,00 €
Drei zarte Schweinelendchen vom Bio-Alblinsenschwein in Champignonrahmsauce, mit marktfrischem Gemüse dazu handgeschabte Spätzle	23,00 €
Zarter Tafelspitz vom schwäbischen Weiderind im Gemüsesud, mit Meerrettichsauce, Preiselbeeren, frischem Gemüse vom Markt und knusprigen Bratkartoffeln	22,80 €
Am Stück gebratenes Schweinefilet vom Bio-Alblinsenschwein im Wirsingmantel, an Basilikumrahm, dazu Bio Karottengemüse und Kartoffelkroketten	23,80 €
Schweinerückensteak vom Bio-Alblinsenschwein mit Birne und Alpkäse gratiniert, mit Lauchgemüse und Dauphinekartoffeln	22,50 €
Zarte Schweinelendchen vom Bio-Alblinsenschwein im Blätterteigmantel, an Portweinsauce, dazu wilder Brokkoli und Lorettekartoffeln	24,00 €
Entrecote vom schwäbischen Weiderind, gratiniert mit Steinpilzen, dazu Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln	25,50 €
<u>Das Lieblingsgericht unserer Stammgäste</u>	
Medaillons vom Schweinefilet und Rinderfilet mit Sauce Bearnaise, dazu marktfrisches Gemüse, Grilltomate und Rahmkartoffeln	26,00 €
Schlachtbraten – Saftiger Lendenbraten vom Weiderind in Rotwein-Pfeffersauce, wilder Brokkoli, handgeschabte Spätzle und Kartoffelgratin	28,50 €
Rinderfilet ‚Wellington‘ im Blätterteigmantel auf Madeirasauce, dazu Gemüsemosaik und Kartoffelplätzchen	28,80 €

Rund um's Kalb

Gefüllte Kalbsbrust in feiner Rahmsoße, dazu Gemüsevariation und handgeschabten Spätzle	21,00 €
Zarter Kalbsbraten in Sherryrahmsoße, wilder Brokkoli und Herzoginkartoffeln	22,50 €
Züricher Kalbsgeschnetzeltes mit frischen Ehestetter Champignons in Rahm, dazu knusprige Kartoffelrösti	23,00 €
Kalbsrückensteak au four mit Ragout fin und Sauce Hollandaise, dazu marktfrisches Gemüse und hausgemachte Spinatspätzle	26,80 €
Kalbsfiletmedaillons auf Steinpilzrahmsoße, mit gefülltem Kohlrabi und handgeschabten Spätzle	29,80 €

Feines aus der vegetarischen Küche

Gefülltes Kräuterflädle mit Ehestetter Rahmpilzen und frischem Gemüse vom Markt	16,50 €
Gefüllte Wirsingroulade mit Buchweizen und Bio Albzarella gefüllt auf Karotten-Ingwersoße, dazu Rosmarinkartoffeln	16,50 €
Hausgemachter Kartoffelstrudel mit Leinsamen, Kürbissoße, Pfifferlinge und Linsen	16,50 €
Knuspriges Kartoffelrösti mit gegrilltem Gemüse an Wildkräutersoße	16,50 €

Aus Fluß und Meer

Mit Tomaten und Kräutern gratiniertes Lachsfilet auf Basilikumschaum, an Blattspinat und Basmatireis	22,00 €
Gebratenes Honauer Lachsforellenfilet auf Basilikumschaum, mit marktfrischem Gemüse und Petersilienkartoffeln	22,50 €
Gebratenes Zanderfilet auf Rotweinssoße mit Blattspinat und Vanille-Kartoffelpüree	24,00 €
Lachsfilet im Blätterteigmantel, auf 2erlei Soßen, dazu Zucchini-Tomatengemüse und feine Bandnudeln	23,50 €
Seeteufelmedaillons unter der Pinienkruste, an Petersilienwurzelschaum, dazu Brokkolisouflée und Risolleekartoffeln	28,00 €

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	22,00 €
Gebratene Lammmedaillons mit Wildkräuterpesto gratiniert, dazu Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln	24,80 €
Lammrücken im Gemüsemantel an Rosmarinjus, dazu Ratatouillegemüse und Kartoffelstrudel	28,50 €
<u>Für Sie am Tisch tranchiert</u> Lammrücken mit Meersalz gebraten, an Knoblauchsoße, dazu marktfrisches Gemüse und Kartoffelgratin	31,50 €

Aus dem Münsinger Stadtwald

Zarter Rehbraten auf Baden-Badener Art in Wacholderrahmsoße, mit gefüllter Preiselbeerbirne, frischem Gemüse und hausgemachten Spätzle	23,00 €
Gebratener Rehrücken in Gintunke mit Rahmpfifferlingen, dazu Mandelbällchen und hausgemachte Spätzle	28,50 €
Rosa gebratene Rehmedaillons in Haselnusskruste, auf Schlehensoße, dazu Preiselbeeren, Rahmwirsing und Schupfnudeln	26,00 €
Wildschweinkoteletts an Holundersoße, dazu Apfelrotkohl und hausgemachte Semmelknödel	22,50 €
Rehgulasch in Holunder und Rotwein geschmort, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelknödel	21,50 €
Zartes Reh-Ragout, in Rotwein geschmort, an Preiselbeeren, mit Rahmchampignons, Pastinakengemüse und handgeschabten Haßelnussspätzle	22,00 €
Rehmedaillons, mit Minzsalbei und Schinken gebraten, an Schlehensoße, dazu Rosenkohl und handgeschabte Spätzle	26,50 €

Zum Abschluss etwas Süßes

Warmer Apfelstrudel mit Lautertal Creme Vanilleeis, frischen Früchten und Sahne	8,00 €
Hausgemachte Rote Grütze mit Lautertal Creme Vanilleeis	7,40 €
Pochierte Karamelkrem mit Birnenspalten	7,80 €
Lautertal Creme Vanilleeis mit heißen Himbeeren oder Schattenmorellen	8,00 €
Schwäbische Apfelküchle mit Zimtzucker, dazu Vanillesoße oder Creme Vanilleeis	7,80 €
Geeister Kaiserschmarrn mit warmen Herzkirschenragout	7,50 €
Bremelauer Joghurtkrem mit Ananas und Kiwi	7,40 €
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	8,00 €
Mousse au Chocolat mit Früchten garniert	8,30 €
Weißes Schokoladenparfait mit frischen Kiwis und Ananas umlegt	8,30 €
Orangenmandelgrütze mit Lautertaler Eis - Geröstete Mandel	8,50 €
Pistazien Panna Cotta mit Beeren umlegt	8,80 €
Crème Brulée mit frischen Beeren umlegt	8,50 €
Flammbierte Früchte mit kleinem Pfannkuchen, Creme Aprikosen-Eis und Sahne	10,50 €
Dessertbuffet nach Ihrer Wahl	ab 10,50 €
➔ zusätzlich mit regionaler Käseauswahl	Aufpreis 4,00 €
Lauwarmer Schokokuchen mit hausgemachtem Sauerrahmeis und Beeren umlegt	9,50 €

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 48,00 € pro Person

Mit Käse 53,50 € pro Person

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 Gemüsepfanne, Hohensteiner Käseknödel, hausgemachte Spätzle und Kartoffelgratin

* * *

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

43,00 € pro Person (ab 25 Personen)

Mediterranes Buffet 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 Brúlee , lauwarmer Schokokuchen

45,00 € pro Person (ab 25 Personen)

Vorspeisenauswahl für Ihr persönliches Buffet

Forellensülze mit Dill und Limonen Dip

Lachsterrine mit Sauerrahmsauce

Am Stück pochierter Lachs mit gefüllten Eiern

Hausgebeizte Lachsforelle mit Senfdillsauce

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 Frischkäse

Gebratene Auberginen, Zucchini und Kürbisse

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

Rohkostsalatbuffet mit Blattsalaten, Dressings und ofenfrischem Ciabatta und Baguette

Hauptgerichteauswahl für Ihr persönliches Buffet

Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Weiderind

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Bernaise

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

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

Flammierte Früchte mit Crêpes

Rote Grütze mit Vanillesoße

Hausgemachter Apfelstrudel

Käseauswahl vom Brett mit Trauben und Chutney

Salat von frischen Früchten

.... 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 43,50 €. Aufräumarbeiten berechnen wir pro Mitarbeiter je angefangene ½ Stunde mit 22,00 €. Es werden immer mindestens zwei Mitarbeiter bis zum Schluss da sein.

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 und Häppchen zum Aperitif) selbst mitbringen, dafür haben wir eine ausgezeichnete Küche.

Auch Wein, Schnaps etc. haben wir genug im Keller- dies müssen Sie 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, 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 Ansprechpartnerin Nummer eins.

Sie können die Dekoration aber 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 11,00 € pro Strahler

Gerne stellen wir Ihnen Stuhlhussen in Champagner zur Verfügung. Pro Stuhlhusse fallen 5,50 € Miete an. Dies beinhaltet das Auf- und Abziehen der Husse sowie die Reinigung.

Kaffeegedeck für die Kuchentafel werden pro Gedeck mit 8,20 € berechnet.

Dies beinhaltet Heißgetränke ohne Limit. Speisen werden separat berechnet.

Sollten Sie noch einen Tipp benötigen was Ihre Kuchenauswahl betrifft:

Wir können das Café Moritz, die Bäckerei Glocker und den BeckaBeck empfehlen.

Diese Preise sind bis 31.12.2021 gültig. Alle anderen Preise verlieren hiermit ihre Gültigkeit.

Unsere Räume zum Feiern:

Zirbelstube
(Raummiete 100,00 bei einem Umsatz bis 1000,00 €)
bis 20 Personen

Marktplatzzimmer (Raummiete 140,00)
bis 24 Personen

Max-Kommerell-Zimmer (Raummiete 140,00)
bis 35 Personen

Kleiner Herrmannsaal (Raummiete 180,00)
bis 70 Personen

Großer Herrmannsaal (Raummiete 280,00)
bis 130 Personen

Albflug-Raum (Raummiete 240,00)
45 Personen

Catering:

Zehntscheuer Münsingen
bis 130 Personen

Hofgut Uhenfels
bis 100 Personen

Schloss Bad Urach
bis 140 Personen

Bei Ihnen zu Hause oder in Ihrem Garten



Herrmann

HOTEL GASTHOF
FAMILIE AUTENRIETH



Am Marktplatz 72525 Münsingen
07381/18260
reservierung@hotelherrmann.de
www.hotelherrmann.de