

MENÜVORSCHLÄGE



Empfinger Hof GmbH

Im Auchttert 12-14, 72186 Empfingen

Telefon: 07485-99830, Telefax: 07485-1472

hotel@empfinger-hof.de, www.empfinger-hof.de

Konferenzhotel & Restaurant



LIEBER GAST, HERZLICH WILLKOMMEN IM HOTEL EMPFINGER HOF

Wir bedanken uns herzlich für Ihr Interesse an unserem Hotel Empfinger Hof und unserem Angebot.

Ein Hinweis zu unseren Menüvorschlägen: Bitte beachten Sie, dass viele unserer Produkte nur saisonal verfügbar sind. Daher können wir nicht alle Gerichte das ganze Jahr über anbieten. Sollten einige Ihrer Gäste Vegetarier oder Allergiker sein, berücksichtigen wir dies selbstverständlich bei der Menügestaltung. Die angebotenen Menüs umfassen verschiedene Variationen. Sie können sich ein 6-Gang-Menü wählen, das wir gerne auf ein 4-Gang- oder 3-Gang-Menü anpassen. Auch eine individuelle Zusammenstellung ist möglich: Zum Beispiel eine Vorspeise aus Menü 1, eine Suppe aus Menü 2 und ein Hauptgericht aus Menü 4 – ganz nach Ihrem Geschmack. Bitte beachten Sie, dass eine Mindestanzahl von 12 Personen pro Menü gilt.

Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, ein Menü aus unserer aktuellen Restaurantkarte oder – je nach Marktangebot – ein individuell zusammengestelltes Menü zu wählen. Gerne berechnen wir Ihnen den neuen Gesamtpreis.

Um einen reibungslosen Ablauf Ihrer Veranstaltung zu gewährleisten, bitten wir Sie, sich für eine Menüfolge pro Veranstaltung zu entscheiden. Wir sind Ihnen bei der Auswahl des passenden Menüs für Ihr Event gerne behilflich und stehen Ihnen mit Rat und Tat zur Seite.

Für Fragen, Änderungswünsche oder eine detaillierte Menüabsprache können Sie sich jederzeit an uns wenden. Gerne vereinbaren wir einen persönlichen Termin, um alles Weitere mit Ihnen zu besprechen.



Mit unseren verschiedenen Räumlichkeiten können wir Ihnen eine Vielzahl von attraktiven Optionen und Rahmenbedingungen für Ihren Anlass anbieten.

Lokalitäten:

- **Restaurant:** bis 90 Personen
- **Nebenzimmer Singen:** bis 25 Personen
- **Wintergarten:** bis 60 Personen
- **Saal Württemberg I+II+III:** bis 130 Personen
- **Terrasse Garten:** bis 100 Personen (nach Absprache)

Hotel:

Neben den vielen Raumangeboten bieten wir Ihnen auch die Möglichkeit, Zimmer für Ihre Übernachtungsgäste zu reservieren. So können Sie Ihre Feier unbeschwert genießen.

Aperitif:

Für Ihren Apéro empfehlen wir unsere Bar, besonders im Sommer auch unsere Gartenterrasse.

Dekoration:

Auf Wunsch können wir speziellen Blumenschmuck und Dekorationen aller Art organisieren.

Bestuhlung:

Für festliche Veranstaltungen stellen wir gerne runde Tische auf. Die Kosten betragen 25,00 € pro Tisch. Selbstverständlich richten wir die Bestuhlung auch nach Ihren Wünschen aus.

Mit unseren weißen Stuhlhussen können wir jeden Raum in einen Fest- und Hochzeitstraum verwandeln. Die Kosten pro Husse betragen 4,50 €.

Wünsche:

Kommen Sie mit Ihren Wünschen zu uns. Wir beraten Sie gerne und organisieren Ihren Anlass mit Freude.

Bestellung:

Um Ihnen die gewünschten Speisen in bester Qualität servieren zu können, benötigen wir Ihre Menüauswahl spätestens 7 Tage vor der Veranstaltung.

Teilnehmerzahl:

Zwei Tage (48 Stunden) vor Beginn Ihres Anlasses benötigen wir die genaue Gästezahl, die für uns verbindlich ist und in Rechnung gestellt wird. Bei Veranstaltungen mit unklarer Teilnehmerzahl, wie z.B. Traueressen, Hochzeiten oder Firmenfeiern, berechnen wir 80% der mitgeteilten Teilnehmerzahl als Mindestpersonenzahl.

Menükarten:

Für unsere Menükarten berechnen wir einen Druckkostenanteil von 2,00 € pro Karte.

**Preise:**

Alle Preise gelten ab 12 Personen. Preisänderungen bleiben vorbehalten. Unsere Preise sind inklusive der derzeit gültigen Mehrwertsteuer.

Wir gewähren kein Skonto oder Rabatte. Zur Rechnungsbegleichung akzeptieren wir Bargeld oder EC-Karten. Gerne senden wir Ihnen eine Rechnung zu, die innerhalb von 7 Tagen ohne Abzug überwiesen werden muss. Bei Zahlungsverzug erheben wir Verzugszinsen in Höhe von 8 Prozentpunkten p.a. über dem Basiszinssatz der Europäischen Zentralbank.

Verlängerung der Veranstaltung:

Eine Verlängerung der Veranstaltung ist nur nach vorheriger Absprache möglich. Die Verlängerung der Sperrstunde ist wie folgt:

- **Montag bis Freitag:** bis 3:00 Uhr
- **Freitag bis Sonntag:** bis 5:00 Uhr

Der **Nachtzuschlag** beträgt 40,00 € je angefangene Stunde und Mitarbeiter nach 24:00 Uhr.

Korkgeld:

Für selbst mitgebrachte Weine, Champagner und andere Getränke berechnen wir ein Korkgeld in Höhe von 21,00 € pro Flasche.

Räumlichkeiten:

Raumänderungen bleiben dem Hotel vorbehalten.

Mitgebrachter Kuchen:

Gerne dürfen Sie Ihren Kuchen selbst mitbringen. Bitte beachten Sie, dass die Kühlkette nicht unterbrochen werden darf. Eine Haftung für Ihren mitgebrachten Kuchen übernehmen wir nicht. Für den Kuchen berechnen wir **pro Gedeck 2,50 €**. Dieser Preis beinhaltet außerdem die Erstellung des Kuchenbuffets.

Sonstige Hinweise:

Alle Angaben sind vorerst freibleibend. Alte Menüvorschläge verlieren ihre Gültigkeit.

Abschluss:

Wir freuen uns, dass Sie sich für unser Haus entschieden haben, und garantieren Ihnen ein hervorragendes Essen sowie einen professionellen Service.

Herzlichst,

Ihr Team vom Hotel Empfinger Hof



Menü 1

Leichtes Kresse Schaumsüpple
mit Sahnehaube und rote Bete Chips
€ 6,90

Bunter Salatteller mit Feldsalat, Kirschtomaten
und Brotcroûtons
€ 6,90

Wolfsbarschfilet, auf der Haut gebraten, an Petersiliensauce mit frischem Mangold,
Salbei-Kartoffel-Gnocchi, gehobeltem Parmesan und glacierten Kirschtomaten
€ 27,90

Lady-Cut Rumpsteak, 180g, aus dem jungen, herzhaften Rinderrücken
mit Kräuterbutter, rassisger Pfefferrahmsauce, Speckbohnen und knusprige Pommes frites
€ 27,90

Espresso-Creme Brûlée mit heißen Schattenmorellen
und hausgemachtem Eisparfait
€ 8,90

Menü 2

Frisch gezupfte Blattsalate mit Kirschtomaten,
Speckstreifen und Hausdressing
€ 6,90

Steinpilzcremesuppe mit Kräutersahne
und gerösteten Weißbrotwürfeln
€ 7,90

Schweinrücken am Stück gebraten
mit Kräuterbutter oder Lemberger-Bratenjus,
Speckbohnen oder Karottengemüse,
hausgemachten Eierspätzle oder knusprigen Pommes frites
€ 22,90

Zart schmelzendes Vanilleeis mit heißen Himbeeren
€ 8,90



Menü 3

Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen
und bunten Gemüsestreifen
€ 6,90

Junger Feldsalat mit gerösteten Speckstreifen,
Gurkenscheiben und Kirschtomaten
€ 8,90

Geschmorte Kalbsschulter in Altbiersauce
mit Gemüsebouquet, Semmelknödel-Taler oder Eierspätzle
€ 19,90

Hausgemachte Apfelküchle
mit Zimt und Zucker,
zart schmelzender Vanilleeiscrème
und Sahnetupfer
€ 7,90

Menü 4

Kleine Variation von Räucherfischen,
Dillsensauce, Apfelsahnemeerrettich und Salatbouquet
€ 14,90

Fruchtige Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum,
Schlagsahne und Croutons
€ 6,90

Schweinelende, im Kräuternetz am Stück gebraten,
mit frisch gebratenen Pilzen der Saison,
Gemüse vom Markt,
Kartoffelkroketten oder hausgemachten Eierspätzle
€ 21,90

Hausgemachtes
Schokoladenmousse mit Himbeermarkspiegel
und frischen Früchten
€ 8,90



Menü 5

Bunter Salatteller des Hauses
mit Kirschtomaten und Hausdressing
€ 5,90

Schwäbische Festtagsuppe mit Schnittlauchröllchen
Griessnockerl
€ 6,90

Dreierlei von Fleisch

mit Schweinemedailon, Rinderbratentranche
und Truthahnschnitzel in Butterbröseln gebraten,
dazu Gemüse der Saison,
Kräuterbutter und frische Rahmchampignons
Beilagen
Hausgemachte Eierspätzle, Kartoffelkroketten und Pommes Frites
Zweierlei Saucen
€ 26,90

oder

Dreierlei von Fleisch

mit kleinem Roastbeef mit Röstzwiebeln, Schweinemedailon
und Truthahnschnitzel in Butterbröseln gebraten,
dazu Gemüse der Saison,
Kräuterbutter und frische Rahmchampignons
Beilagen
Hausgemachte Eierspätzle, Kartoffelkroketten und Pommes frites
Zweierlei Saucen
€ 28,90

oder

Dreierlei von Fleisch

mit Medailon vom Kalbsfilet, Rinderfilet Lady Cut 150 gramm
und Schweinemedailon,
dazu Gemüse der Saison,
Kräuterbutter und frische Rahmchampignons
Beilagen
Hausgemachte Eierspätzle, Kartoffelkroketten und Pommes frites
Zweierlei Saucen
€ 35,90

Desserteller

Creme Brûlée, frische Früchte,
Zimt-Apfelkühle, Kaffee-Krokant-Cremeeis
und warme Schattenmorellen
€ 10,90



Menü 6

Ciabattabaguette
mit Butterrosette und rotem Pesto
€ 2,90

Rahmsuppe von Apfel und Petersilienwurzel mit Karottenstroh
€ 6,90

Shrimpscocktail mit Avocado-Mousse
und gezupften Salatherzen
€ 14,90

Scheiben von rosa gebratenem Kalbsrücken
an buntem Marktgemüse mit Steinpilz-Schupfnudeln oder Eierspätzle
mit Kalbsrücken € 30,90
mit Kalbsfilet € 38,90

„Desserteller“ mit Mascarpone-Mandelcreme,
Waldbeerengrütze und Kaffeeis
€ 9,90

Menü 7

Rucolasalat mit original Parmaschinken
und frisch gehobeltem Parmesan
14,90

Zitronengras-Curry-Cremesuppe
€ 6,90

Rinderfilet, 200 gr. Frischgewicht,
mit Cognac-Pfefferrahmsauce,
Marktgemüse und Steinpilz-Kartoffel- Gnocchi
€ 37,90

Hausgemachtes Mandel-Krokant-Parfait
mit warmer Waldkirschsauce
€ 8,90



Menü 8

Cremesuppe von Strauchtomaten
mit Grappasahne und Basilikum
€ 7,90

Bunter Salatteller des Hauses
mit gerösteten Weißbrotwürfeln
€ 5,90

Getrüffelte Maispoulardenbrust
im Parmaschinkenmantel
mit Barolojus an Steinpilzrisotto
und grünem Spargel
€ 24,90

Espresso-Creme Brûlée
mit Pistazieneiscreme und Himbeermark
€ 8,90

Menü 9

Black Tiger Shrimps vom Grill
mit Bouquet von Blattsalaten und dreierlei Dips
€ 24,90

Consommé vom Perlhuhn
mit Pistazienklößchen
€ 7,90

Champagner Sorbet
€ 8,90

Rosa gebratenes Kalbsfiletmedaillon mit weißer Portwein-Rahmsöße,
feinem Gartengemüse und Tagliatelle
€ 38,90

Parfait von weißer und dunkler Schokolade
mit Rumtopf im Gläsle
€ 9,90



Menü 10

Graved Lachs mit Dillsensauce
an Kräutersalätle und Kirschtomaten
€ 14,90

Kraftbrühe von Baumtomaten
mit Mascarpone-Klößchen
€ 8,90

Gefüllte Perlhuhnbrust mit Rahm-Pfifferlingen,
Gemüsetörtchen und feinen Nudeln
€ 24,90

Panna Cotta mit Waldbeerengrütze und Minze
€ 7,90

Menü 11

Feldsalat mit knusprigen Speckstreifen
und gerösteten Weißbrotwürfeln
€ 8,90

Feine Rinderbouillon mit Markklößchen
und Gemüsestreifen
€ 6,90

Zarte Tranchen vom am Stück gebratenem Schweinefilet
auf frischen Champignons
mit hausgemachter Kräuterbutter, Mandelbrokkoli, Speckbohnenbündchen
und Vichykarotten Gemüse
Beilagen:
Eierspätzle vom Brett, Kartoffelkroketten und Pommes frites
€ 22,90

Hausgemachtes Vanille-Eisparfait mit Zimtapfelküchlein
und kandierten Sauerkirschen
€ 10,90



Menü 12

Feldsalat mit roten Linsen,
Essig-Öl-Dressing und knusprig gebratenem Speck
€ 9,90

Schwäbische Festtagssuppe
Fleischbrühe mit Kräuterflädle, Grießklößchen und Eierstich
€ 7,90

„Fleischvögerl“
Gefüllte Kalbfleischrouladen in feiner Sahnesauce
mit Marktgemüse, Tagliatelle oder Kartoffeltaler
€ 22,90

Apfelküchle
mit Zimt-Zucker und Vanille Eiscreme
€ 7,90

Vegetarisches Menü

Frisch gezupfte Blattsalate mit gebratenen Pilzen,
Kirschtomaten und gerösteten Kräutercroutons
€ 9,90

Frische Tomatencremesuppe
mit Sahnehaube
€ 6,90

Gefüllte Zucchini mit Fetakäse und Aubergine
an Steinpilzrisotto oder Spinatlinguine
€ 17,90

oder

Hausgemachtes Gemüse-Kartoffelgratin
an Paprikaschaum, garniert mit buntem Gemüse der Saison
€ 16,90

Schokoladentörtchen mit zart schmelzendem Vanilleeis
und karamellisierten Rotweinkirschen
€ 9,90



Veganes Menü 1

Vorspeisensalat
mit grünem und weißem Spargel
€ 9,90

Kürbiscremesuppe mit Curry
und karamellisiertem Ingwer
7,90

Gemüse-Bolognese mit italienischen Spaghetti
€ 14,90

Mousse au Chocolate mit Himbeermarkspiegel
an Zitronensorbet, Minzblatt und frischen Früchten
€ 9,90

Veganes Menü 2

Zucchini-Kürbis-Carpaccio
6,90 €

Suppe

Pastinaken-Kartoffelsuppe
mit Karottenstroh
7,90 €

Salat

Bunter Salatteller des Hauses
mit frisch gezupften Blattsalaten, verschiedenen Grundsalamaten,
Kirschtomaten und Kräuterkracherle
5,90 €

Hauptgang

Veganes Dreierlei von
Spinatküchlein auf Rote Bete-Schaum, Spaghetti mit Gemüsebolognese
und hausgemachtem Steinpilzrisotto
19,90 €

Dessertteller

Crumble mit Waldbeeren und Staubzucker,
Zitronensorbet und frischer Früchtespiegel
9,90 €



Vorspeisen

Kleiner Vorspeisensalat mit Spargel,
gehacktem Ei und gerösteten Weißbrotwürfeln
€ 11,90

Gemischte Blattsalate mit Balsamico-Oliven-Vinaigrette,
frischen Mangowürfeln und drei Gambas vom Grill
€ 18,90

Feldsalat mit gebratener Gänseleber und Apfelspalten
€ 16,90

Pralinen von der Gänsestopfleber
mit Kumquatkompott, Cassisreduktion
und kleinem Salatbouquet, dazu getoastete Brioche
€ 22,90

Geräucherte Entenbrustscheiben mit Sauce Cumberland,
Feigen und Bouquet von Blattsalaten
€ 15,90

Mousse von Räucherfisch aus dem Bodensee
an Kartoffel-Zucchini-Rösti
€ 16,90



Suppen

Karottensüppchen
mit Ingwer und Orangenfilets
€ 7,90

Perlhuhnnessenz mit Pistazienklößchen
€ 7,90

Schaumsuppe von rosa Linsen
mit geräucherter Bachforelle
€ 8,90

Empfinger Festtagssuppe
mit verschiedenen Einlagen
€ 7,90

Kartoffel-Lauch-Süppchen
mit gerösteten Speckstreifen und Brotcroutons
€ 7,90

Cremesuppe von Broccoli
mit gerösteten Mandelblättchen
€ 6,90

Kürbiscremesuppe mit Sahnehaube
€ 7,90

Zwischengerichte

Lachstranche, mit Limonenbutter souffliert,
auf jungem Blattspinat und Safran-Nudeln
€ 18,90

Zanderfilet, mit Kräutern gratiniert,
an Safransauce, Mangoldgemüse und Teigtaschen
€ 17,90

Zanderfilet, auf der Haut gebraten, an Safranschaum
und Rote Bete-Risotto
€ 17,90

Lachssteak an Kräuterschaumsösle
mit gebratenen Kirschtomaten und Spinatlinguine
€ 18,90



Hauptgerichte

Mignon vom Kalbsfilet, zart rosa gebraten,
mit Hofmeisterbutter, gebratenen Eierschwammerln
auf italienischem Pfannengemüse und knusprigem Rösti,
dazu reichen wir Kräuter Tagliatelle
€ 39,90

Das Beste von Kalb und Rind
Medaillons von Kalbs- und Rinderfilet, zart rosa gebraten,
mit Portweinjus, Kräuterbutter, gebratenen Kräuterpfefferlingen,
buntem Gemüse und Kartoffelrösti
€ 38,90

Grillsteak vom Schweinerücken
mit frischen Rahmchampignons, Kräuterbutter und Pfeffersauce,
dazu Speckbohnen und Pommes frites
€ 22,90

Halbe gegrillte Bayrische Bauernente auf Apfel-Birnenjus
mit Filderrotkraut und Brezelknödel
€ 19,90

Gebratenes Filet vom Schwäbischen Ochsen
mit Trollinger Bratenjus, glaciertem Pfannengemüse
und Kartoffelgratin
€ 38,90

Im ganzen gebratenes Roastbeef vom Angus Rind
mit zweierlei Saucen, glaciertem Gemüse
und gebackenen Kartoffeln
€ 28,90

Entrecôte mit Kräuterkruste gratiniert
auf Lembergersoße, Gemüsebouquet und Kartoffelkrusteln
€ 28,90

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrustscheiben mit Koriander-Honigjus,
Mandelbroccoli, Schwarzwurzeln und Kartoffelgratin
€ 25,90

Mignon vom rosa gebratenen Kalbsrücken
mit Morchelrahmsauce, buntem Gemüse und Mandeldauphine
€ 38,90



Dessert

Geeistes Grand-Marnier-Parfait
mit Waldbeerengrütze und Marsalachaum
€ 8,90

Sorbet von Marc de Champagne
€ 7,90

Mousse von weißer und dunkler Schokolade
mit Walnuss-Sauerkirschsoße
€ 9,90

Sesam-Krokant-Eisparfait auf Himbeermarkspiegel
mit Schokoladen-Orangenküchlein
€ 9,90

Geeistes Champagnersüppchen
mit Sorbet und Früchten der Saison
€ 9,90

Marinas Schokoladenkuchen mit lauwarmem Birnenkompott
und zart schmelzender Vanilleiscreme
€ 8,90

Rumtopf im Glas mit Walnusseiscreme
€ 8,90

„Reis Trauttmansdorff“ mit Himbeersorbet
und Minze
€ 8,90



Geschäftsbedingungen

Unsere Geschäftsbedingungen gelten für alle Veranstaltungen und Bankette, die separat vom normalen à la carte Restaurantbetrieb in Räumlichkeiten des Hotel Empfinger Hof stattfinden.

1. Es ist kein à la carte-Service möglich, sondern grundsätzlich ein im Voraus bestelltes und festgelegtes Menü.
2. Raummieten werden bei gewerblichen Ausstellungen, Präsentationen, Versammlungen und Vortragsveranstaltungen in Rechnung gestellt. Die Höhe der Miete richtet sich nach dem Raumbedarf sowie dem Zeit- und Personalaufwand.
3. Nebenleistungen wie aufwendige Blumendekoration, Musik und besondere Drucke von Menükarten werden extra berechnet.
4. Musiker- und Künstlergagen sowie sämtliche Kosten für Unterhaltung, die wir nicht selbst erbringen, sind vom Veranstalter mit den entsprechenden Auftragnehmern selbst abzurechnen.
5. Bei der Anzahl der Menüs, die wir in Rechnung stellen, gehen wir von der Personenzahl aus, die uns zwei Tage (48 Stunden) vor Veranstaltungsbeginn als definitive Teilnehmerzahl vom Auftraggeber genannt wird.
6. Bei Veranstaltungen, die sich über 0:00 Uhr nachts ausdehnen, berechnen wir einen Nachzuschlag in Höhe € 40,- je angefangener Stunde. Eine Verlängerung der Veranstaltung ist nur nach vorheriger Absprache möglich.
7. Die berechneten Preise sind Endpreise, in denen die gesetzliche Mehrwertsteuer von 19 % enthalten ist. Bei langfristigen Bestellungen behalten wir uns eine eventuelle Nachkalkulation bei veränderter Marktlage vor.
8. Zur Rechnungsbegleichung werden Bargeld oder Karte akzeptiert. Gerne senden wir Ihnen eine Rechnung zu, bitte überweisen Sie diese innerhalb von 7 Tagen ohne Abzug.
9. Wir erheben bei Zahlungsverzug Verzugszinsen in Höhe von acht Prozentpunkten p.a. über dem Basiszinssatz der Europäischen Zentralbank.
10. Falls der Auftraggeber nicht gleichzeitig auch der Veranstalter ist, haftet er uns gegenüber dennoch als Gesamtschuldner.



11. Stornokosten:

14 Tage vor dem Veranstaltungsdatum für alle Bereitstellungskosten, zuzüglich besonderer Bestellungen für die Veranstaltung und 33% des Speiseumsatzes des vereinbarten Menüpreises oder der geplanten Speisenfolge.

7 Tage vor dem Veranstaltungsdatum sind wir berechtigt, 80% des Umsatzausfalls zu berechnen.

12. Der Auftraggeber haftet uns gegenüber für die Bezahlung etwaiger von Teilnehmern zusätzlich bestellter Speisen und Getränke.

Zusatzstoffe

mit Geschmacksverstärker

mit Antioxidationsmittel

mit Konservierungsstoff oder mit Nitritpökelsalz

geschwärzt

mit Süßmitteln

mit Farbstoff

In unserer Weinkarte finden Sie Weine aus den Ländern:

Frankreich

Italien

Spanien

Südafrika

Chile

Österreich

Deutschland

Fragen Sie unser Serviceteam.

Herkunftsnachweis der verwendeten Fleischprodukte

- Rindfleisch aus Argentinien, Brasilien und aus deutscher Produktion

- Geflügel aus deutscher Produktion

- Kalb und Schweinefleisch aus deutscher Produktion

- Lammfleisch Neuseeland, Frankreich, Deutschland