



*Gastlichkeit mit Tradition  
seit 1430*

# *Menüvorschläge*

---

**Feste feiern in unseren  
neuen Räumlichkeiten**



**Brauerei-Gasthof Reichsadler  
Fam. Dodell  
Hauptstr. 22  
73563 Möggingen  
Tel. 07174/5389**

**Email: [kontakt@reichsadler.net](mailto:kontakt@reichsadler.net)  
Web. [www.reichsadler.net](http://www.reichsadler.net)**

# Liebe Gäste,

nach umfangreicher Renovierung im Jahr 2020 / 2021 sind wir stolz die Geschichte unseres über 500 jährigen Gasthofs weiterführen zu dürfen.

Wir freuen uns, dass Sie Ihre Feier in unseren neuen Räumlichkeiten abhalten möchten.

Um Ihnen die Wahl etwas leichter zu machen haben wir Ihnen einige Menüvorschläge und Buffets zusammengestellt. Ebenfalls finden Sie einzelne Vorspeisen, Suppen, Hauptspeisen und Desserts zum kombinieren. Selbstverständlich können Sie Ihr Menü/Buffet auch individuell zusammenstellen.

Ist ein Gericht nicht dabei oder haben Sie einen speziellen Wunsch, wir haben ein offenes Ohr und machen gerne vieles möglich.

Schauen Sie sich unsere Vorschläge in Ruhe durch und machen Sie sich einen ersten Eindruck. Anschließend beraten wir Sie gerne. Bitte vereinbaren Sie hierfür zwingend einen Termin mit uns damit wir uns auch Zeit für Sie nehmen können.

Gerne beliefern wir Sie mit unseren Buffets auch außerhalb mit unserem Partyservice.

**Eine Preisauskunft erhalten Sie gerne unverbindlich vorab.  
Anfragen gerne per Mail an [kontakt@reichsadler.net](mailto:kontakt@reichsadler.net)**



Von links:

Michael Dodell, Stefan Dodell, Maria Dodell, Ilona Dodell, Eduard Dodell, Christine Grimmbacher (geb. Dodell), Tobias Grimmbacher

# Unsere Räumlichkeiten

## **Adlerstüble bis 15 Personen**

angrenzend an unsere Gaststube befindet sich unser uriges Adlerstüble, den ältesten Raum unseres Gasthofs. Die über 100 Jahre alte Holzverkleidung haben wir restauriert und mit modernen Farben und Stoffen kombiniert. Unsere moderne Polstersessel sind nicht nur absolut chic sondern haben auch einen angenehmen Sitzkomfort



## **Gaststube bis 31 Personen**

offen - hell - einladend ... eben das was eine gemütliche Wirtshausstube ausmacht. Wir haben besonderen Wert darauf gelegt den ursprünglichen Charakter zu erhalten und haben daher traditionelle Stilelemente mit hellen Eichenholzmaserungen kombiniert. Angrenzend an unsere „lange Theke“ gibt es nun auch einen kleinen Barbereich.



## Großer Festsaal / Remstalstube / Braustube

Unser ursprünglicher Festsaal wird durch eine mobile Trennwand zur gemütlichen Remstalstube und Braustube. Unsere Trennwand sorgt für ein dekoratives Highlight...unser Remstal, die Rems von der Quelle bis zur Mündung wurde hier optisch ausgefräst.

Für große Festlichkeiten ist unsere Trennwand schnell verstaut.

Großer Festsaal bis zu 110 Personen \*

Remstalstube bis zu 45 Personen

Braustube bis zu 42 Personen



\* Sofern im Großen Festsaal Platz für eine **Band/DJ und eine Tanzfläche** freigehalten werden soll sollte die Personenzahl **80** nicht übersteigen !

→ mehr Personen?

Alternative: Personenkreis in die Gaststube ( Kinder, Kollegen etc.)

# Auf einen Blick...

## **Feiern am Samstag**

Für Feiern am Samstag öffnen wir nach vorheriger Absprache.

## **Parkplätze**

Es stehen Ihnen kostenfrei Parkplätze rund um unseren Gasthof und am Brauereigebäude zur Verfügung

## **Speisenauswahl / Menübesprechung**

Eine Speisenauswahl a la carte ist bis max. 15 Personen möglich. Bitte vereinbaren Sie hierfür einen Termin mit uns zur Besprechung Ihrer Veranstaltung damit wir uns auch Zeit für Sie nehmen können.

## **Servicepauschale/ eigener Raum**

Der Raum steht **nur Ihnen** zur Nutzung zur Verfügung. Für das bereitstellen und aufbereiten der Räume fallen folgende Kosten an:

- weiße Tischwäsche und gefalteten Servietten 2,00 € pro Person.
- Ohne Weiße Tischwäsche mit Tischläufer, Servietten und unserer Tagesdeko 1,00 € pro Person.

## **Personenanzahl / Bezahlung**

Die Berechnung erfolgt auf der Basis der angemeldeten Personen.

Eine Anzahlung wird individuell vereinbart.

Bitte teilen Sie uns die verbindliche Personenanzahl bis 3 Tage vorher mit.

Am Veranstaltungsende können Sie in Bar oder mit EC Karte bezahlen. Nach vorheriger Absprache ist auch die Bezahlung auf Rechnung möglich.

## **Allergiker / Vegetarier / Veganer**

Sofern Allergiker, Vegetarier oder Veganer zum Gästekreis zählen teilen Sie uns dies bitte vorab mit.

## **Kaffee / Kuchen**

Für mitgebrachte Kuchen und Torten berechnen wir eine Gedeckpauschale von 1,50 € pro Person. Diese schneiden wir für Sie auf und breiten Sie auf einem Kuchenbuffet auf

➔ **Bitte beachten Sie, dass wir am Sonn- und Feiertag bis 14 Uhr geöffnet haben.**

## **Saalmiete**

Außerhalb der Öffnungszeiten und bei „nur Getränke“ Veranstaltungen ohne/wenig Verzehr behalten wir es uns vor eine Saalmiete zu veranschlagen.

Je nach Personenzahl, Wahl des Menüs/Verzehrs sowie der Veranstaltungsdauer entfällt diese.

## **Nachtzuschlag**

Ab 24 Uhr veranschlagen wir einen pauschalen Nachtzuschlag i.H.v. 70,00 € pro angefangener Stunde inkl. Aufräumarbeiten.

## **Musik / DJ**

Musik / DJ ist bis 2 Uhr möglich.

Bitte teilen Sie uns dies vorab mit.



## **Feuerwerk**

In unserem Innenhof ist nach vorheriger Absprache und Anmeldung bei der Gemeinde ein Feuerwerk möglich. Für die Bereitstellung und Reinigung veranschlagen wir eine Unkostenpauschale von 150,00 €. Für die Durchführung ist ein professioneller Pyrotechniker notwendig welcher das Feuerwerk bei der Gemeinde anmeldet.



➔ **Bitte beachten Sie: Tischfeuerwerke,**

**Nebelmaschinen & Wunderkerzen sind im Innenbereich nicht erlaubt !  
(Hochzeitstorte mit Tischfeuerwerk nach Absprache möglich)**

## Rauchen

In unserem gesamten Haus (auch in unseren Hotelzimmern) herrscht Rauchverbot. Wir bitten Sie beim Rauchen draußen auf die Nachtruhe der anderen Gäste und Nachbarn Rücksicht zu nehmen.

## Dekoration des Raums

Ihr Raum steht Ihnen am Tag der Veranstaltung ab 11 Uhr zur Dekoration und Vorbereitung zur Verfügung.

Sofern Sie entspannt 1 Tag vorher dekorieren und vorbereiten möchten müssen wir Ihnen hierfür Bereitstellungskosten veranschlagen, da wir den Raum für andere Veranstaltungen sowie für den Abendservice/Frühstücksbuffet nicht belegen können.

Bitte teilen Sie uns das bereits bei Ihrer Reservierung mit

Braustube 100,00 € / Remstalstube 250,00 € / großer Saal 350,00 €



## Hotelzimmer

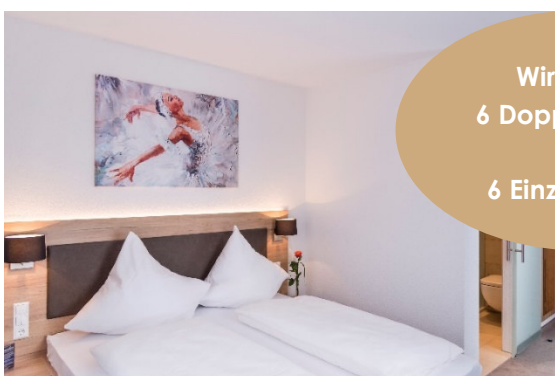
Um bis in die Morgenstunden feiern zu können haben wir neue komfortabel eingerichtete Hotelzimmer mit Dusche, WC, TV, WLAN, Haarfön und Hotelkosmetik.

*Gerne reservieren wir Ihnen einige Hotelzimmer vorab ... Bitte sprechen Sie uns an*

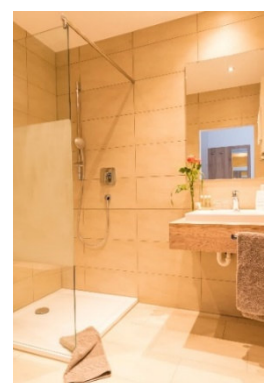
➔ *Hotelzimmer können auch online auf [www.reichsadler.net](http://www.reichsadler.net) gebucht werden*

Preise DZ Komfort 95,00 € / EZ Komfort 70,00 € / EZ Standard 65,00 € / Zustellbett 15,00 € / Babybett gratis  
Hund 10,00 € \* ALLE PREISE MIT FRÜHSTÜCK \*

Gerne können Sie am nächsten Tag gemütlich mit Ihren Gästen frühstücken, Preis pro Person 13,50 € inkl. Kaffee, Mineralwasser und Säfte



Wir haben  
6 Doppelzimmer  
und  
6 Einzelzimmer



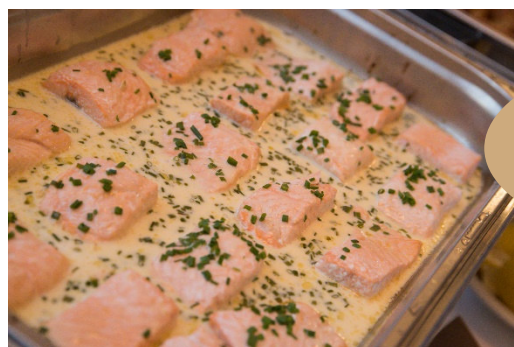
# Buffets

...hier ist für jeden etwas dabei

**Ab einer Personenzahl von mind. 40 Personen  
bieten wir Ihnen ein Buffet an.**

Bei Veranstaltungen am Samstag  
richten wir das Buffet i.d.R. in der  
Gaststube her. So garantieren wir  
einen reibungslosen Ablauf und Sie  
haben mehr Platz im Saal

Kinderpreise: pro Lebensalter  
1,00 €, ab 14 Jahre Vollzahler



Inspirationen aus dem  
Buffet  
„Gaumenschmauss“



## Buffet klassisch

### Zwischengang

Bunter Salatteller mit marktfrischen Salaten der Saison  
(wird serviert)

*Wahlweise auch vom Buffet*

### Hauptgang vom Buffet

Schweinebraten

Schnitzel paniert

Kleine Hähnchenschlegel

### *Beilagen:*

hausgemachte Spätzle, Kartoffelgratin und marktfrisches Gemüse

### *Soßen:*

Bratensoße

### Dessert

Warme Apfelküchle in Zimt und Zucker gewendet dazu 1 Kugel Vanilleeis  
und Sahne garniert

(wird serviert)

## Buffet festlich

### Vorspeise

Melone mit Parmaschinken dazu reichen wir Baguette und Butter  
(wird serviert)

### Zwischengang

Blattsalat mit Kresse, dazu gebratene Champignons und Croutons  
(wird serviert)

### Hauptgang vom Buffet

Rehbraten in Trollingerrahmsoße  
Kalbsrahmbraten in feiner Rahmsoße  
Schweinelendchen mit frischen Champignons

### *Als Beilagen*

hausgemachte Spätzle, Kartoffelgratin und marktfrisches Gemüse

### Soßen

Rahmsoße, Trollingerrahmsoße

### Dessert

Schokosoufle mit flüssigem Kern und 1 Kugel Vanilleeis mit Sahne  
(wird serviert)

Unser Tipp:  
Ideal z.B. für Hochzeiten  
...hier ist für jeden etwas  
dabei

## Buffet Gaumenschmauss

### Vorspeise

Schwäbische Festtagssuppe  
mit verschiedenen hausgemachten Klößchen  
(wird serviert)

### Zwischengang

Bunter Salatteller mit marktfrischen Salaten der Saison  
(wird serviert)

### Hauptgang vom Buffet

Schwäbischer Zwiebelrostbraten  
Schweinelendchen mit frischen Champignons  
Lachsfilet in Weißweinsauce  
Kleine Schnitzel paniert

### *Als Beilagen*

hausgemachte Spätzle, Kartoffelgratin und marktfrisches Gemüse

Soßen: Bratensoße, Rahmsauce, Weißweinsauce

### Dessert vom Buffet

Eiscreationen aus Evas kleiner Gelateria ( Bäckerei Köhler, Lautern)  
Dessert im Glas aus Mousse au Chocolat und Panna Cotta,  
Frischer Obstsalat

Seeberger Kaffeespezialitäten von der Kaffeestation  
Hierzu reichen wir gerne Ihre Hochzeitstorte mit einem kleinen Tischfeuerwerk



### Mitternachtsimbiss

Wurst- Käse und Fischspezialitäten dazu gemischtes Partygebäck

Wie wäre es  
vorab mit einem  
Sektempfang?

# Sektempfang / Häppchen / Aperitivo

Glas Sekt / Sekt Orange

➔ Sektempfang berechnen wir pro Flasche Sekt

Lillet Wild Berry / Aperol Spritz / Hugo

## Häppchen zum Sektempfang

verschiedene Wurst- Käse und Fischhäppchen

## Mitternachtsimbiss

Mit verschiedenen Wurst- Käse und Fischspezialitäten dazu gemischtes  
Partygebäck



Unser Tipp:  
Mitternachtsimbiss  
... für den späten  
Hunger

# Menüs

... hier einige Vorschläge

Ihr Menü können Sie individuell kombinieren und zusammenstellen.



Wir beraten Sie gerne

Tipp:  
Hauptgang mit 2-3 Gerichten  
und Beilagen auf Platten  
möglich.... Dann kann jeder  
nehmen was er möchte

# Vorspeisen / Suppen / Salate

Melone mit Parmaschinken, dazu reichen wir Baguette und Butter

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, dazu reichen wir Baguette und

Rindercarpaccio mit Parmesan, Pinienkerne und Ruccola dazu reichen wir Baguette

Festtagssuppe mit verschiedenen hausgemachten Klößchen

Schwäbische Flädlesuppe mit hausgemachten Flädle

Steirische Kürbiscremesuppe mit Sahnehäupchen und Kürbiskernen

Spargelcremsuppe mit Sahnehäupchen

Pfifferlingcremsuppe mit Sahnehäupchen

Bunter Salatteller mit marktfrischen Salaten der Saison

Blattsalat mit Kresse, gebratene Champignons und Croutons

Feldsalat mit Speck und Croutons

# Hauptspeisen

## **Gerichte mit folgenden Beilagen zur Auswahl:**

Spätzle, Pommes-frites, Kroketten, Gemüse, Käsespätzle, Kartoffelgratin, Kartoffelrösti, Rosmarinkartoffeln, neue Kartoffeln, Tagliatelle, hausgemachte Knödel, Sauerkraut, Blaukraut

## Vom Schwein

Schweinebraten dazu hausgemachte Spätzle

Schweinekrustenbraten dazu hausgemachte Knödel

Schnitzel paniert dazu Pommes-frites

Schnitzel paniert mit hausgemachte Spätzle

Rückensteak gegrillt dazu Kräuterbutter und Pommes-frites

Schweinelendchen mit frischen Champignons und Bohnen im Speckmantel garniert und Kartoffelrösti

Schweinshaxen mit Sauerkraut und hausgemachte Knödel

## Vom Rind

Rindersaftbraten „Tafelspitz“ mit Kroketten und Gemüsecke

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln

Westernsteak in würziger Cognac-Pfeffer-Soße, dazu Westernkartoffeln  
und Sourcream

Sauerbraten dazu hausgemachte Knödel

## Vom Kalb

Kalbsrahmbraten in feiner Rahmsoße dazu hausgemachte Spätzle

Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren und Pommes-frites



## Wildgerichte aus heimischen Wädlern

Rehbraten in Trollingerrahmsoße mit Preiselbeeren, dazu hausgemachte Spätzle

Wildschweinbraten mit Preiselbeeren, dazu hausgemachte Knödel

## Geflügel

Ofenfrisches Entenviertel mit hausgemachten Knödel und feinem Apfelblaukraut

Flugentenbrust mit hausgemachten Knödel und feinem Apfelblaukraut

Ofenfrisches Gänsekeule mit hausgemachten Knödel und feinem Apfelblaukraut

Ofenfrisches Gansviertel mit hausgemachten Knödel und feinem Apfelblaukraut

## Fischgerichte

Lachsfilet in Dillrahmsoße dazu frischer Blattspinat und Tagliatelle

Zanderfilet in Weißweinsoße dazu Gemüse und Rosmarinkartoffeln

## Spargel

Frischer deutscher Spargel dazu neue Kartoffeln, Schinken und Sauce Hollandaise

Frischer deutscher Spargel dazu Kräuterflädle und Sauce Hollandaise

Lachsfilet und frischer deutscher Spargel dazu neue Kartoffeln und Sauce Hollandaise

Schweinerückensteak gegrillt mit Kräuterbutter, dazu frischer deutscher Spargel, neue Kartoffeln, Schinken und Sauce Hollandaise

## Vegetarisch

Käsespätzle mit Buntem Salatteller

Kräuterflädle mit buntem Gemüse und feiner Buttersoße

Backcamembert mit Preiselbeersahne und Baguette

Salatvariation aus Kartoffelsalat, Rohkost- und Blattsalate,  
Balsamicocreme und unserem Hausdressing  
dazu Wahlweise

- mit Tomate-Mozarella
- mit gebratenen Gemüsemaisentaschen

## Vegan

auf Anfrage und Vorbestellung

# Dessert

Gemischtes Eis mit Sahne garniert (3 Kugeln)

Kleine Versuchung, 1 Kugel Vanilleeis mit Baileys und Sahne garniert

2 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren/ frische Erdbeeren/ frischer  
Obstsalat und Sahne garniert

Schokosouffle mit flüssigem Kern dazu 1 Kugel Himbeersorbet und Sahne

Warme Apfelküchle in Zimt und Zucker gewendet dazu 1 Kugel Vanilleeis  
und Sahne garniert

warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis, Puderzucker und Sahne garniert

1 Kugel Schokoeis und 1 Kugel Himbeersorbet mit Sahne garniert

Mousse au Chocolat und 1 Kugel Vanilleeis mit frischen Erdbeeren und  
Sahne garniert

Mousse au Chocolat und weiße Schokolade Mousse mit Sahne garniert

2 Kugeln Walnusseis mit lauwarmen Zwetschgen und Sahne

Kaiserschmarrn mit Apfelmus

**Nach Verfügbarkeit:**  
**Eisbuffet mit aus Evas kleiner Gelateria**  
**(Bäckerei Köhler in Heubach-Lautern)**



# Remstalstube



\*seit 1430\*

Gastlichkeit mit Tradition



*Man muss die Feste feiern  
wie sie fallen*

...gerne bei uns im  
Reichsadler



Feiern im Biergarten ?  
Für bis zu 50 Personen  
möglich

**Brauerei-Gasthof Reichsadler**

**Fam. Dodell**

**Hauptstr. 22 73563 Mögglingen**

**Tel. 07174/5389**

**Email: [kontakt@reichsadler.net](mailto:kontakt@reichsadler.net) Web: [www.reichsadler.net](http://www.reichsadler.net)**