



ÜBERNACHTEN ♦ SPEISEN ♦ FESTEN ♦ FEIERN

Stand: September 2025

Sehr geehrte Gäste,

für Ihre Feier haben wir Ihnen verschiedene Speisen unserer vielseitigen, schwäbischen Küche zusammengestellt. Feiern Sie im wunderschönen Wintergarten bis 55 Personen, im ruhigen Nebenzimmer bis 15 Personen oder unserer gemütlichen Gaststube bis 25 Personen.

Stellen Sie sich Ihr Menü aus unseren Menüvorschlägen für ein gemeinsames Essen zusammen. Gerne gehen wir auf Ihre individuellen Wünsche ein.

Vereinbaren Sie bitte einen Termin mit uns, damit wir Sie persönlich und ausführlich beraten können. Wir bitten Sie um Verständnis, dass wir an **Sonn- und Feiertagen keine Menübesprechungen** vornehmen können.

Für Ihre Anfrage bedanken wir uns im Voraus und wünschen Ihnen viel Freude beim Auswählen Ihres Menüs.

Einen gemütlichen Aufenthalt und Guten Appetit bei uns im Hause wünschen Ihnen

**Familie Achim und Silvia Staudacher
mit Mitarbeiter:innen**



ÜBERNACHTEN ♦ SPEISEN ♦ FESTEN ♦ FEIERN

Suppen

Pfifferlingkremsuppe mit Baguette	€	5,80
Tomatenkremsuppe mit Brotroutons	€	5,50
Karotten-Ingwer-Suppe mit Brotroutons	€	5,50
Brätknödelsuppe hausgemacht mit Backerbsen	€	5,50
Flädlesuppe	€	4,80
Nudelsuppe mit Gemüsestreifen	€	4,80

Salate

Aufpreis

Bunter gemischter Salatteller	€	0,00
Bunt gemischter Salatteller mit Speckstreifen und Croutons	€	0,80
Bunt gemischter Salatteller mit Champignons und Croutons	€	0,80
Bunt gemischter Salatteller mit Speckstreifen und Champignons	€	1,20
Bunt gemischter Salatteller mit Hausbeiztem Lachs dazu Baguette	€	3,20



ÜBERNACHTEN ♦ SPEISEN ♦ FESTEN ♦ FEIERN

Vorspeisen

Vorspeisenteller Fisch

Hausgebeizter Lachs mit Sahnemeerrettich und Krabbencocktail
dazu Baguette und Butter € 11,50

Italienischer Vorspeisenteller

Honigmelone
mit Original Parmaschinken und Italienischer Salami
dazu Baguette und Butter € 11,50

Vorspeisenbuffet

▪ Vorspeisen

- gemischte Fischplatten
 - Krabbencocktail „Hawaii“
 - Hausgebeizter Lachs mit Sahnemeerrettich
 - Geräucherte Forellenfilets und Pfeffermakrelen mit Sahnemeerrettich
 - Original Parmaschinken und Italienische Salami mit Honigmelone
 - eingelegtes italienisches Gemüse (Paprika/Aubergine/Zucchini)
 - Baguette und Vollkornbrot
- € 15,00



ÜBERNACHTEN ♦ SPEISEN ♦ FESTEN ♦ FEIERN

Hauptspeisen

vom Schwein, Rind und Kalb

Rind- und Schweinefilet mit Steinpilzrahm- oder Pfifferling Rahmsoße dazu Spätzle, Kartoffelgratin und bunt gemischtes Gemüse der Saison	€ 32,50
Hauptspeise wie oben, jedoch nur Schweinefilet	€ 29,50
Gefülltes Schweinefilet mit Schinken-Champignonfüllung und Rahmsoße dazu Spätzle, Kroketten und bunt gemischtes Gemüse der Saison	€ 29,50
Schweinefilet im Spinat-Frischkäsemantel mit Rahmsoße dazu Spätzle, Kroketten und bunt gemischtes Gemüse der Saison	€ 29,50
Schweinerücken überbacken mit Kräuterkruste in provenzalischer Soße dazu Spätzle, Kroketten und bunt gemischtes Gemüse der Saison	€ 27,00
Gefüllter Schweinehals mit Rahmsoße dazu Spätzle, Kroketten und bunt gemischtes Gemüse der Saison	€ 26,00



ÜBERNACHTEN ♦ SPEISEN ♦ FESTEN ♦ FEIERN

Hauptspeisen

vom Schwein, Rind und Kalb

Zarter Kalbsbraten
mit frischen Champignons und Rahmsoße
dazu Spätzle, Kroketten
und bunt gemischtes Gemüse der Saison € 29,50

Rind- und Kalbsbraten
mit frischen Champignons und Bratensoße
dazu Spätzle, Kroketten
und bunt gemischtes Gemüse der Saison € 29,50

Rindersauerbraten
mit Rotweinsauce
dazu Spätzle, Kroketten
und bunt gemischtes Gemüse der Saison € 26,00

Rind- und Schweinebraten
mit Bratensoße
dazu Spätzle, Pommes frites
und bunt gemischtes Gemüse der Saison € 26,00

Hauptspeise wie oben,
mit frischen Champignons und Rahmsoße € 27,00

Rind- und Schweinebraten
mit Bratensoße
dazu Spätzle, Pommes frites € 23,50



ÜBERNACHTEN ♦ SPEISEN ♦ FESTEN ♦ FEIERN

Hauptspeisen

für Gruppen bis max. 25 Personen:

Schwabenstreich

Schweinefilet mit Champignons, kleiner Zwiebelrostbraten
und hausgemachte Maultasche
dazu Spätzle, Kroketten
und bunt gemischtes Gemüse der Saison

€ 33,50

für Gruppen bis max. 15 Personen:

Zwiebelrostbraten

mit Bratensoße
dazu Spätzle, Pommes frites
und Speckbohngemüse

€ 33,50

Cordon Bleu

mit Bratensoße
dazu Spätzle, Pommes frites
und bunt gemischtes Gemüse der Saison

€ 25,50

Paniertes Putenschnitzel

mit Bratensoße
dazu Spätzle, Pommes frites

€ 21,00



ÜBERNACHTEN ♦ SPEISEN ♦ FESTEN ♦ FEIERN

Hauptspeisen

vom Wild

Rehschlegelbraten mit Preiselbeeren,
frischen Champignons und Rahmsoße
dazu Spätzle und Kroketten

€ 27,50

Hauptspeise wie oben,
mit Pfifferlingen und Rahmsoße

€ 28,50

Rehschlegelbraten mit Preiselbeeren,
frischen Champignons und Rahmsoße
dazu Rosenkohl **oder** Blaukraut,
Spätzle und Kroketten

€ 30,50

Hauptspeise wie oben,
mit Pfifferlingen und Rahmsoße

€ 31,50

Wildgulasch von Reh und Hirsch
in Rotweinsauce und Champignons
mit Preiselbeeren
dazu Semmelknödel und Spätzle

€ 25,50



ÜBERNACHTEN ♦ SPEISEN ♦ FESTEN ♦ FEIERN

Desserts

Menüdessert

2 Kugeln Eis mit frischem Obstsalat
und Schlagsahne

€ 6,00

2 Kugeln Vanilleeis
mit heißen Himbeeren und Schlagsahne

€ 5,50

2 Apfelkühle mit 2 Kugeln Vanilleeis
und Schlagsahne

€ 6,00

1 Apfelkühle mit 2 Kugeln Vanilleeis
und Schlagsahne

€ 5,50

Hausgemachtes dunkles Mousse au chocolat im Glas
mit Beerenkompott und Sahne

€ 6,50

Dessert nach Saison

Preis auf Anfrage

Buntes Käsebrett

mit Trauben und gemischtem Brotkorb

€ 30,00/pro kg

Dessertbuffet

▪ Nachspeise

▪ Desserts

- Hausgemachtes Schokomousse
von weißer und dunkler Schokolade
- Tiramisu
- Frischer Obstsalat

€ 10,50



ÜBERNACHTEN ♦ SPEISEN ♦ FESTEN ♦ FEIERN

Reservierungsvereinbarung

Bitte ausgefüllt und unterschrieben 7 Tage vor Ihrer Veranstaltung an uns zurück.

Zwischen:

Name, Vorname:

Adresse:

Telefon:

E-Mail:

und **Gasthof Hasen**
Bergstr. 26
88276 Berg

Für die Veranstaltung am:

☐ bei uns im Haus

Art der Veranstaltung:

☐ Lieferung außer Haus

Gästeanzahl:

Erwachsene

Kinder 7 – 13 Jahre

Kinder 0 – 6 Jahre

Diese Angaben dienen als Grundlage für eine korrekte Rechnungserstellung.

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir bei einer späteren Reduzierung der Personenzahl (weniger als 3 Tage vor Ihrer Veranstaltung) 50 % des Menü- bzw. Büffetpreises in Rechnung stellen müssen.

Kuchenvereinbarung:

Kuchen wird mitgebracht

☐ ja

☐ nein

Die Hinweise auf umseitiger Kuchenvereinbarung habe ich zur Kenntnis genommen und bestätige dies mit meiner nachfolgenden Unterschrift.

Datenschutzerklärung:

Ihre Daten werden von uns elektronisch gespeichert und verbleiben bei uns, bis Sie uns zur Löschung auffordern oder der Zweck für die Datenspeicherung entfällt.

Zwingende gesetzliche Bestimmungen – insbesondere Aufbewahrungsfristen – bleiben unberührt.

Datum: _____ Unterschrift: _____

Informationen & Reservierung unter:

Gasthof Hasen | Bergstraße 26 | 88276 Berg | 0751/4 51 80 | info@gasthofhasen.de

www.gasthofhasen.de



ÜBERNACHTEN ♦ SPEISEN ♦ FESTEN ♦ FEIERN

Vereinbarung Kuchen

Sehr geehrte Gäste,

Sie möchten Ihre Feier bei uns veranstalten,
darüber freuen wir uns sehr!

Gerne weisen wir Sie auf folgendes hin:

Wie besprochen, wollen Sie den zum Kaffee gereichten Kuchen selbst mitbringen. In der Vergangenheit sind bei einigen Gastronomen allerdings wiederholt Salmonellenvergiftungen nach Feierlichkeiten aufgetreten, bei denen die Gäste den zum Kaffee gereichten Kuchen selbst mitgebracht haben.

Grundsätzlich haftet der Gastwirt für alle Schäden, die ein Gast bei ihm erlitten hat. Darüber hinaus riskiert der Gastwirt Betriebsschließung, eventuelle Tätigkeitsverbote oder Warenvernichtung.

Eine Haftung des Gastwirts entfällt allerdings, wenn Sie den Kuchen zum Kaffee ausschließlich selbst mitbringen und für den Kuchen kein Entgelt erhoben wird, sondern lediglich Entgelt für das Eindecken der Tische und das Bedienen zu bezahlen ist.

Demzufolge sind Sie dann selbst für den ordnungsgemäßen Zustand der mitgebrachten Kuchen verantwortlich.

Aus diesem Grunde wird folgendes vereinbart:

Vereinbarung zwischen den Vertragspartnern

a) Gasthof Hasen
Bergstr. 26
88276 Berg

und

b) Gast / Veranstalter wie umseitig angegeben

- 1.) Der umseitig genannte Vertragspartner b) bringt den zum Kaffee gereichten Kuchen ausschließlich selbst mit.
- 2.) Für den Kuchen wird kein Entgelt erhoben. Entgelt ist lediglich für das Eindecken, Bedienen, Spülen, Reinigen und Richten zu zahlen.
- 3.) Der Vertragspartner b) ist selbst für den ordnungsgemäßen Zustand der mitgebrachten Kuchen verantwortlich.
- 4.) Sofern hier ein Gast Schaden erleidet, stellt der Vertragspartner b) den Gasthof Hasen von jeglicher Haftung frei.

Durch Ihre Unterschrift auf der Reservierungsvereinbarung bestätigen Sie, dass Sie diesen Hinweis erhalten und zur Kenntnis genommen haben.

Informationen & Reservierung unter:

Gasthof Hasen | Bergstraße 26 | 88276 Berg | 0751 / 4 51 80 | info@gasthofhasen.de
www.gasthofhasen.de



ÜBERNACHTEN ♦ SPEISEN ♦ FESTEN ♦ FEIERN

Allgemeine Geschäftsbedingungen für Sonderveranstaltungen

1. Diese allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für alle Buchungen von Räumlichkeiten, Lieferungen und gastronomischer Versorgung unseres Hauses.
2. Bei Veranstaltungen für die kein einheitliches Menü vereinbart wurde, kann nur eine begrenzte Speisenauswahl aus unserer Speisekarte angeboten werden.
3. Gerne dürfen Sie Ihre eigenen Kuchen und Torten auch selbst mitbringen. Für den Kuchen wird kein Entgelt erhoben. Bitte beachten Sie hierzu die Vereinbarung Kuchen, die bei uns spätestens am Veranstaltungstag unterschrieben in unserem Hause vorliegen muss.
Kaffeegedeck pro Person € 2,00 | Kinder sind frei
4. Nebenleistungen wie Musiker und Künstlergagen sind vom Veranstalter (Gast) direkt mit den betreffenden Personen abzurechnen. Eventuelle anfallende GEMA-Gebühren trägt der Veranstalter.
5. Unsere Preise sind Endpreise, in denen grundsätzlich die gesetzliche Mehrwertsteuer enthalten ist. Des Weiteren ist die Raummiete, Tischwäsche, Servietten, Menükarten und Deko ebenfalls im Endpreis enthalten. Bei selbst erbrachter Leistung (z.B. Servietten, Deko etc.) kann kein Abzug geltend gemacht werden.
Nicht im Umfang enthaltene Leistungen werden nach Absprache und Aufwand berechnet.
Für Tagungen werden pauschal **50,00 €** Raummiete berechnet. (Wintergarten)
6. Bei Veranstaltungen, die Mittagessen und Kaffee umfassen, muss der Raum ab 17.30 Uhr freigegeben werden.
Bei Veranstaltungen, die sich über 1 Uhr nachts ausdehnen berechnen wir einen pauschalen Nachtzuschlag in Höhe von **25,00 €** für jeden anwesenden Mitarbeiter unseres Hauses je angefangener Stunde.
7. **Stornierung einer Veranstaltung**

bis 28 Tage vor Veranstaltungsbeginn	- keine Stornogebühren
28 bis 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn	- 8,00 € pro reservierte Person
13 bis 8 Tage vor Veranstaltungsbeginn	- 10,00 € pro reservierte Person
7 bis 3 Tage vor Veranstaltungsbeginn	- 15,00 € pro reservierte Person
2 bis 1 Tag vor Veranstaltungsbeginn	- 20,00 € pro reservierte Person
am Tag der Veranstaltung	- 25,00 € pro reservierte Person

Bei Umbuchung der gleichen Veranstaltung entfallen die Stornierungskosten

Informationen & Reservierung unter:

Gasthof Hasen | Bergstraße 26 | 88276 Berg | 0751 / 4 51 80 | info@gasthofhasen.de
www.gasthofhasen.de