



# Siebenschläferstüberl

*Rottaler Lebensart genießen*

**... Sie am besten bei uns!**

Die Familie Roßmeier und ihr Team heißen Sie herzlich Willkommen im  
**Siebenschläferstüberl.**

Wir bieten Ihnen alles, was die Lebensart im Rottal so einzigartig macht:  
wunderschöne bayerische Landschaft, Genuss, Kultur und Freude.

Genießen Sie in einem - für die Region typischen - Vierseithof unsere  
bayerische Spezialitätenküche, ein süffig-kühles Bier oder erlesene Weine.

**Bei uns feiern Sie richtig!**

## Willkommen im Siebenschläferstüberl!

In unseren gemütlichen, rustikalen Räumen organisieren wir Feste und Feiern für kleine und große Gesellschaften bis 150 Personen. Je nach Anlass stellen wir Ihnen kulinarische und regionale Speisen zusammen, um Ihnen und Ihren Gästen unvergessliche Stunden zu bereiten.

Ob Geburtstag, Hochzeit, Familienfeste oder einfach um des Feierns Willen - das Siebenschläferstüberl bietet für jeden Anlass den richtigen Rahmen. Neben der großen Auswahl an Speisen und Getränken kümmern wir uns auf Wunsch auch um die musikalische Unterhaltung sowie Tisch- und Raumdekoration.

**Entdecken Sie einen Ort  
weit ab vom Trubel dieser Welt.  
Lassen Sie sich mit unseren  
hausgemachten Spezialitäten verwöhnen.  
Lernen Sie die Rottaler Lebensart genießen.**

**SIEBENSCHLÄFERSTÜBERL**

**Inh. Fam. Roßmeier**

**Rotthof 15**

**94099 Ruhstorf**

**Tel. 0 85 31 / 3 24 57**

**e-Mail [info@siebenschlaefer-stueberl.de](mailto:info@siebenschlaefer-stueberl.de)**

**Internet [www.siebenschlaefer-stueberl.de](http://www.siebenschlaefer-stueberl.de)**

# Die Wirtsstube

max. 50 Sitzplätze  
(Mindestumsatz € 700.-)

Seit Eröffnung des Siebenschläferstüberls im Jahr 1995 ist die Wirtsstube das Herzstück unseres Betriebs.

Hier trifft man sich, spricht, isst und singt gemeinsam. An sieben Tischen, die man individuell vergrößern kann, finden Sie Platz für bis zu 50 Personen.



# Die Hirschenstube

max. 20 Sitzplätze  
(Mindestumsatz € 300,-)

Die Hirschenstube ist der Beweis, dass Tradition und Moderne keinen Widerspruch darstellen.

Warme Farben, stimmungsvolles Licht und zeitgemäßes Design verbinden sich mit traditioneller Küche und bayrischem Wirtshaus-Flair. Die Tische lassen sich zu einer großen Tafel zusammenstellen und auf Wunsch kann der Raum durch Schiebetüren komplett von der Wirtsstube abgetrennt werden.



# Das Moststüberl

max. 50 Sitzplätze  
(Mindestumsatz € 700,-)

Das 200 Jahre alte Moststüberl mit Gewölbe war ursprünglich eine „Saukuchl“ und ist heute ein beliebter Raum für Gesellschaften, die unter sich sein wollen.



# Das Wildererstüberl

max. 20 Sitzplätze  
(Mindestumsatz € 300,-)

...



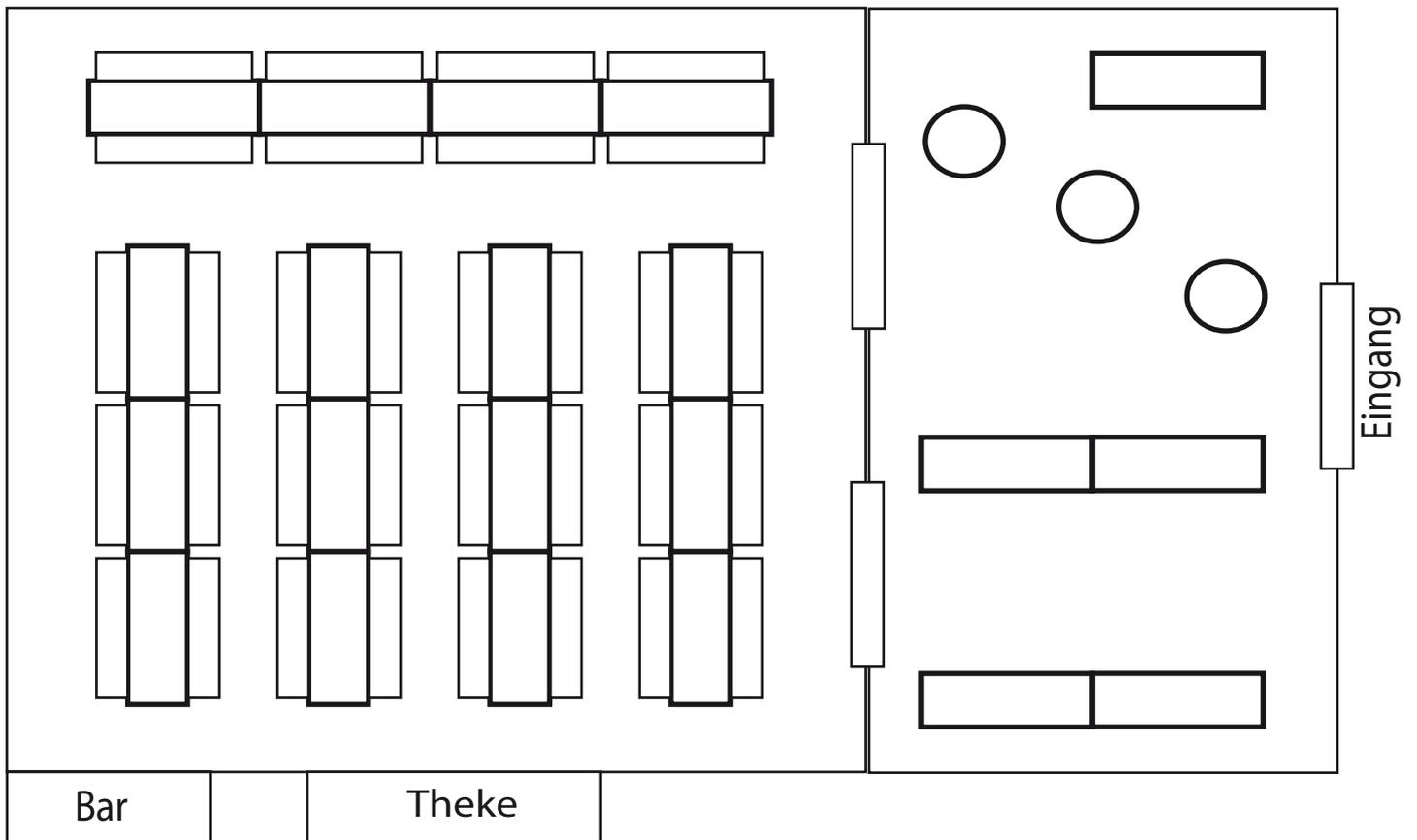
# Die Remise

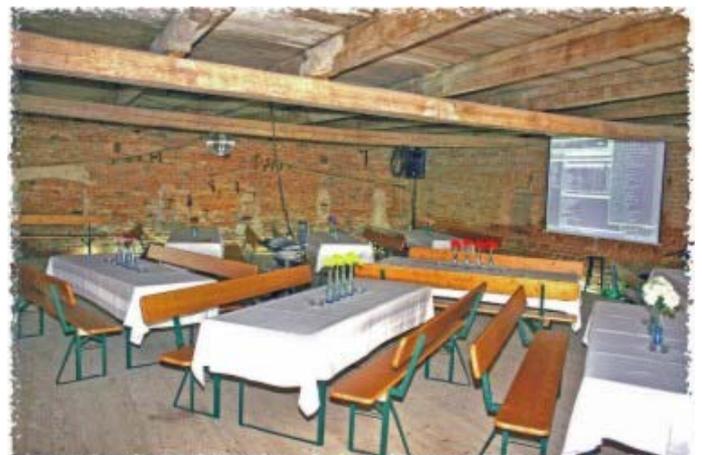
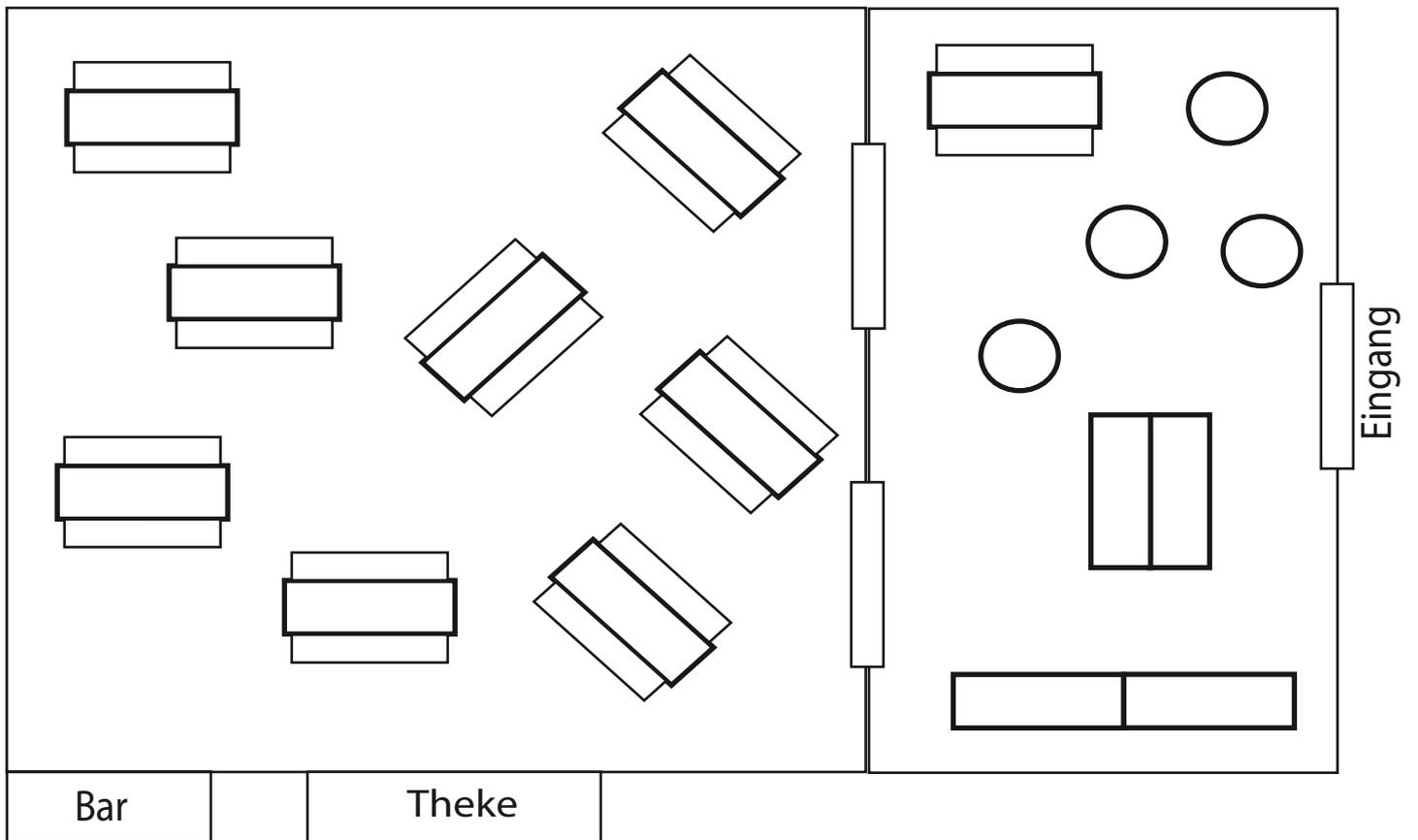
150 Sitzplätze  
(Mindestumsatz € 1.300.-)

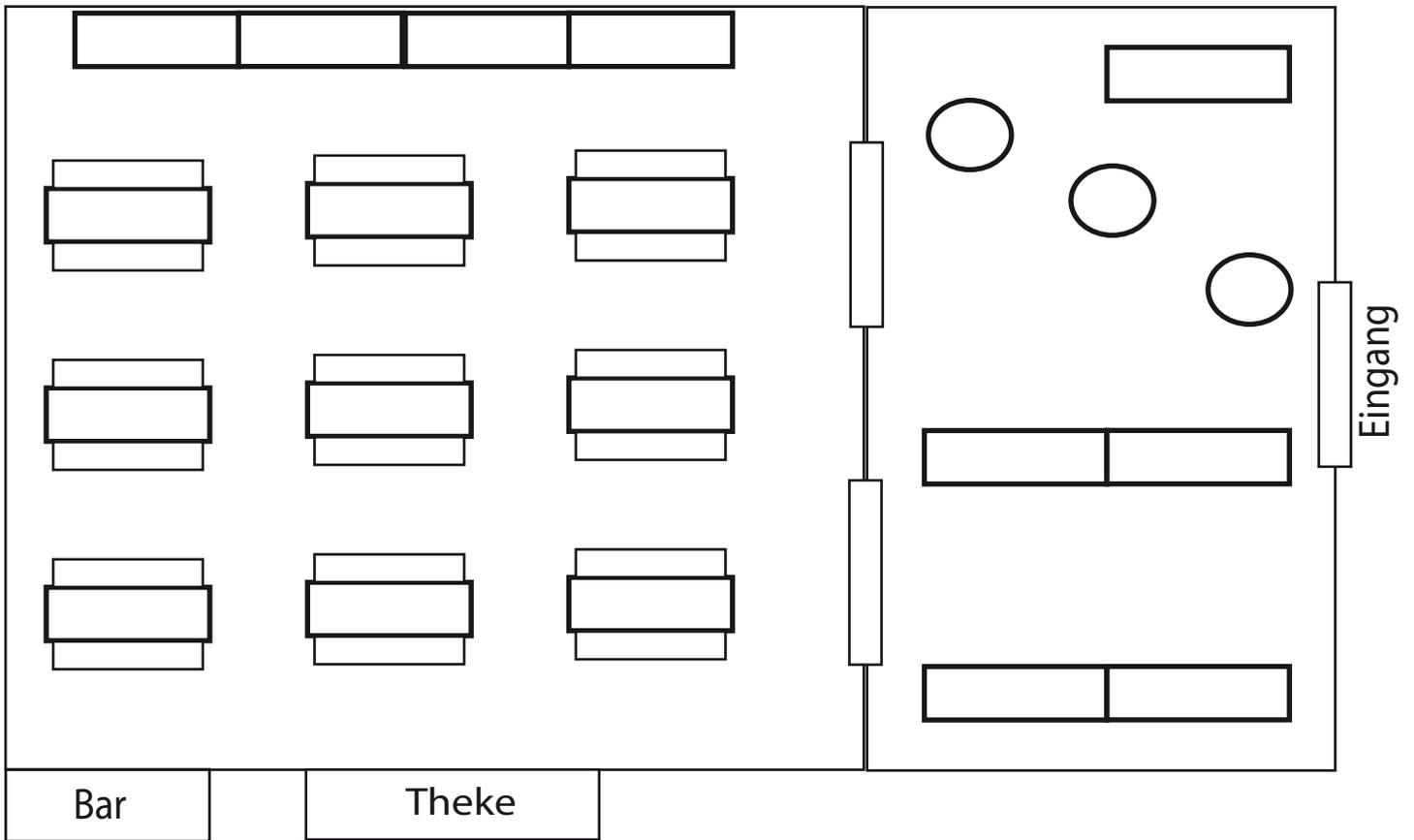
Aus einem alten Getreide-Stadl haben wir für Sie einen einzigartigen  
Veranstaltungsraum geschaffen.

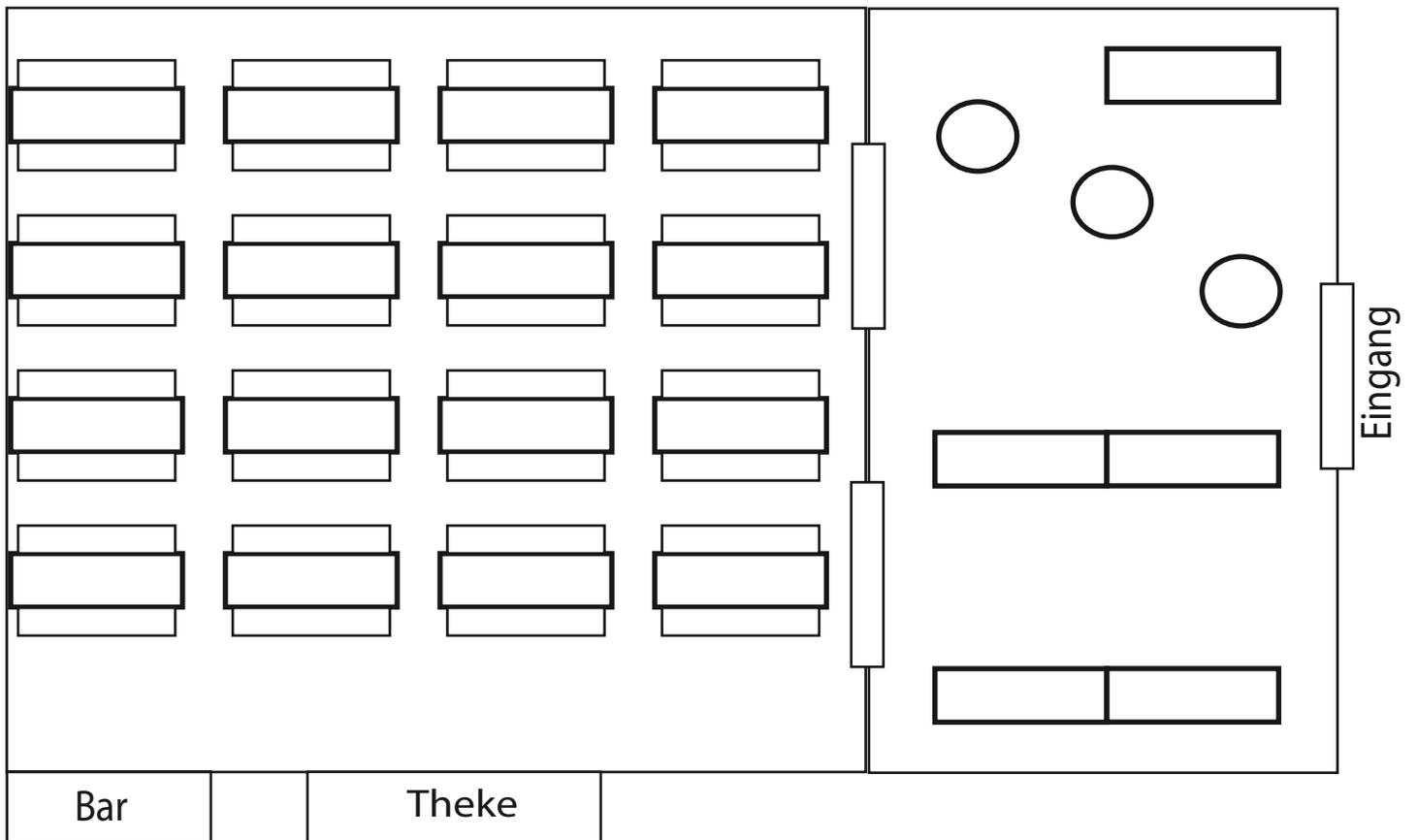
Egal; ob Hochzeiten, Familienfeiern oder Präsentationen, die Remise bietet mit  
ihrem rustikalen Flair den idealen Platz für ganz besondere Anlässe.











# Seminare & Tagungen

max. 100 Sitzplätze  
(Mindestumsatz € 750,-)

Wir können Ihnen für eine feste Raummiete den idealen Ort für Ihre Tagungen, Seminare oder Konferenzen anbieten.

In unserem Stadl finden bis zu 100 Personen Platz.

Auf Wunsch stellen wir die gesamte Tagungstechnik zur Verfügung:  
(Preise siehe Preisliste!)

- Flipchart / Whiteboard
- Hochleistungsdatenprojektor für PC und DVD
  - Projektionsleinwand 240 x 200 cm
  - Tagungsgetränke, Kaffee und Snacks
- Beschallungsanlage mit 2 Funkmikrofonen



# Siebenschläferkirche Biergarten und Weinberg



## Unsere Menüvorschläge

Mit viel Leidenschaft zum Beruf und besten, ausgesuchten Zutaten freue ich mich schon heute, für Sie und Ihre Gäste zu kochen.  
Einen kleinen Einblick und Anregungen aus unseren Menüvorschlägen finden Sie auf diesen Seiten.

**Brigitte Roßmeier, Chefin des Hauses**

Gerne stellen wir Ihnen auch ein individuelles Menü zusammen.  
Unsere Küche bereitet alle Speisen frisch für Sie zu. Wir verwenden vorzugsweise Zutaten von regionalen Landwirtschaftsbetrieben und Zulieferern.

### Hier eine kleine Auswahl unserer Gerichte:

#### SUPPEN

Festtagssuppe mit 3 Einlagen  
Französische Zwiebelsuppe  
Broccolicremesuppe  
Tomatencremesuppe mit Cognacsahne  
Karottencremesuppe  
Champignonsuppe

\*\*\*\*\*

#### HAUPTGERICHTE

Gebratenes Spanferkel in Kümmelsoße  
hausgemachte Reibeknödel, Bayerisch Kraut

Schweinefilet „Normandie“  
mit Apfelspalten in Calvadosrahmsoße  
Broccoli und Kroketten

Rinderlende in Zwiebel- Senfruste  
Speckbohnen, Rahmkartoffeln

Putensteak vom Grill  
mit Champignons in Rahm  
Butterreis, Mischgemüse

Zanderfilet in Knoblauchrahm  
Tomatenragout, Weißweinrisotto

Pangasiusfilet vom Grill  
Schnittlauchkartoffeln, Kräuterbutter

Garnelenspieße auf sautiertem Gemüse, Kräuterreis

\*\*\*\*\*



## DESSERT

Bayrisch Creme

Mousse au chocolat auf Mangosoße

Beerenragout mit Vanilleeis

Rote Grütze mit Rum- Eiersoße

Topfenrahmstrudel auf Williamsbirnensalat

Fruchtsalat von frischen Früchten, Cassiseis und Sahne

\*\*\*\*\*

## Buffet Vorschläge (Auswahl)

### BAYERISCHES BUFFET 1

#### Suppen

Leberknödelsuppe

Fleischbrühe mit Schinkenschöberl

#### Kalte Gerichte

Tafelspitzsülze mit Kartoffeldressing

Gebackenes Hendl mit Remoulade

Kleine Fleischpflanzerl mit scharfer Soße

Geräucherter Aal mit Meerrettich-Apfeldipp

Bayerisches Wurstspezialitäten-Brettl

(Leberwurst, Geräuchertes, Presssack,

Landjäger, Pfefferbeißer, Leberkäse)

#### Warme Gerichte

Kasslerbraten

Kammsteak in Zwiebelbiersoße

Saiblingsfilet in Champagner-Weißbiersoße

#### Beilagen

Bratkartoffeln

Kleine Knödel

Reis

Kartoffelrösti

#### Gemüse

Sauerkraut

Gemüse der Saison



**Siebenschläferstüberl**  
*Rottaler Lebensart genießen*

## **Salate**

Bayerischer Wurstsalat  
Speck-Kartoffelsalat  
Krautsalat  
Gurkensalat mit Joghurt und Dill  
Blattsalate und Hausdressing

## **Käse**

Obazta  
Bavaria Blue  
Allgäuer Bergkäse  
Radieschen, Radi, Gurken  
Ofenfrische Brezen, kleine Laibbrote  
verschiedene Brotsorten

## **Dessert**

Topfenrahmstrudel mit Birnensalat  
Bayerisch Creme

\*\*\*\*\*

## **BAYERISCHES BUFFET II**

### **Suppen**

Kartoffelrahmsuppe mit Schwammerl (Pfifferlinge)

### **Kalte Gerichte**

Sauer eingelegter Presssack mit Zwiebel und Schnittlauch  
Bayerischer Leberkäse  
Sülze nach Hausmacher Art und deftigem Dipp  
Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettich  
Heringshappen in Apfel-Zwiebeljoghurt

### **Spezialitäten vom Holzbrett!**

Geräuchertes und Geselchtes  
Regensburger  
Fleischpflanzerl  
Kalter Braten  
Gebackene Schnitzel  
Radi, Radieserl, Gurken, süß-saures Gemüse

### **Warme Gerichte**

Gebratene Filetstücke in herzhafter Bier-Senfsoße  
Bayerischer Krustenbraten in eigener Soße  
Wallerfilet in Wurzelsud



### **Beilagen**

Bayerisches Kraut  
Brezenpflanzerl  
Salzkartoffel  
Knödel

### **Salate**

Gurkensalat  
Krautsalat mit Speck  
Kartoffelsalat  
Tomatensalat  
Blattsalate mit Hausdressing

### **Käse**

Emmentaler  
Obazta  
Bavaria Blue  
Erdäpfelkäs  
Hausgemachtes Griebenschmalz  
Würziger Kräuterquark  
Ofenfrische Brezen, kleine Laibbrote  
verschiedene Brotsorten

### **Dessert**

Rahmeis  
Kaiserschmarrn mit Apfelkompott

\*\*\*\*\*

Die aufgeführten Menü- und Buffetvorschläge präsentieren Ihnen eine Auswahl unserer kulinarischen Köstlichkeiten, welche die Chefin des Hauses zusammengestellt hat. Diese Vorschläge sollen Ihnen bei der Planung Ihrer Veranstaltung hilfreich sein. Selbstverständlich stehen wir Ihnen jederzeit beratend zur Seite, um ein individuelles Menü oder Buffet nach Ihren Wünschen zu gestalten.

Bitte haben sie Verständnis, dass nur ein einheitliches Menü serviert werden kann. Unsere Küche kauft und kocht alle Zutaten frisch. Umso wichtiger ist uns eine genaue Planung. Selbstverständlich berücksichtigen wir auch Wünsche von Vegetariern oder Veganern.



## Ihre persönliche Checkliste:

Mit der rechtzeitigen Bekanntgabe der folgenden Informationen wird Ihre Veranstaltung zum Erfolg!

- Tag und Datum der Veranstaltung
- Art der Veranstaltung (Feier, Bankett, Tagung, Konferenz etc.)
- Personenzahl (verbindlich 48 Stunden vor Beginn der Veranstaltung)
- Angaben zur Bestuhlung, Tischstellung und Tischordnung für Ihr Bankett
- Angaben zur Ausschilderung
- Getränke (zum Empfang, zur Feier, zur Tagung, zu den Pausen, zum Essen, nach dem Essen etc.)
- Speisen (Menü- und Bankettvorschläge finden Sie auf den vorhergehenden Seiten)
- Wählen Sie ein einheitliches Menü
- Menükarten zum Essen (eventuell mit besonderem Text)
- Dekoration, Blumen, Kerzen, Tischreden während des Essens (wann und wie lange?)
- Kleiderordnung, benötigen Sie eine zusätzliche Garderobe?
- Musik, Verpflegung für Musiker und Künstler
- Druck von Einladungskarten
- Übernachtungsmöglichkeiten für Ihre auswärtigen Gäste
- Rechnungsmodalitäten

## Stornobedingungen:

Bei einer Stornierung werden nachfolgend aufgeführte Prozentsätze des gesamten gebuchten Umsatzes, jedoch mindestens der kompletten Raummiete in Rechnung gestellt:

ab 3 Tage vor der Veranstaltung – 100%

4 – 14 Tage vor der Veranstaltung – 75%

15 Tage bis 4 Wochen vor der Veranstaltung – 50%

4 – 8 Wochen vor der Veranstaltung – 25%

Ab 8 Wochen vor dem Veranstaltungstermin werden keine Gebühren erhoben.

3 Tage vor Veranstaltungstermin muss die verbindliche Personenanzahl (Erwachsene, Kinder bis 4 Jahre, Kinder 4-12 Jahre) angegeben werden. Diese Personenanzahl ist auch für die Rechnungsstellung verbindlich.

## KONFERENZ- UND VERANSTALTUNGSTECHNIK

Wir unterstützen Ihre Veranstaltung mit moderner Konferenz- und Veranstaltungstechnik. Ausstattungen und technische Geräte, welche nicht verfügbar sind, können wir gerne für Sie von unseren Technikpartnern anmieten.

### VERFÜGBARE TECHNIK:

Projektionsleinwand 240x200 cm, elektrisch	pro Tag	35,00 €
Flipchart	pro Tag	9,00 €
Whiteboard	pro Tag	19,00 €
TV-Station mit VHS	pro Tag	49,00 €
TV-Station mit DVD	pro Tag	49,00 €
CD-Player / DVD-Player	pro Tag	22,00 €
Radio mit CD-Player	pro Tag	30,00 €
Daten- Videobeamer (2200 Ansi Lumen)	pro Tag	55,00 €
Tonanlage inkl. Lautsprecher und Mischpult	pro Tag	45,00 €
Hand Funkmikrofon	pro Tag	20,00 €
Nackenbügel Funkmikrofon	pro Tag	20,00 €
Headset	pro Tag	15,00 €
WLAN	kostenlos	kostenlos
Notebook inkl. Maus	pro Tag	75,00 €
Lautsprecher-Set (Notebook)	pro Tag	17,00 €
Multimedia-Presenter inkl. USB-Stick	pro Tag	22,00 €

### TECHNIKERSTUNDEN:

Technikerstunde:	Montag bis Freitag (08:00 – 18:00 Uhr)	
	pro Stunde	66,00 €
Technikerstunde:	Samstag, Sonn- und Feiertage, Abends ab 18:00 Uhr	
	pro Stunde	92,00 €

Alle Preise sind Inklusivpreise mit gesetzl. MwSt.



## Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen

Sie finden nachstehend allgemeine Bedingungen für Veranstaltungen (Bankettvereinbarungen) im Siebenschläferstüberl, Rotthof 15, 94099 Ruhstorf a .d. Rott, welche Vertragsbestandteile des von Ihnen (in der Folge „Veranstalter“ genannt) erteilten Auftrages sind. Anderslautende Bedingungen des Veranstalters sind ungültig. Der Veranstalter unterwirft sich diesen Bedingungen sowie allen einschlägigen gewerberechtlichen oder sonstigen Vorschriften und übernimmt durch seine Unterschrift die Haftung für deren Einhaltung. Der Veranstalter hält die Familie Roßmeier für sämtliche Schäden, insbesondere Verwaltungsstrafen, die aus der Nichteinhaltung der gewerberechtlichen und sonstigen Vorschriften - insbesondere aus der Nichtabführung von Abgaben - herrühren, schad- und klaglos.

### Garantie der teilnehmenden Personenanzahl

Der Veranstalter nimmt zu Kenntnis, dass die Familie Roßmeier im Rahmen von Veranstaltungen, bei denen Speisen serviert werden sollen, bis spätestens drei Arbeitstage vor der Veranstaltung die genaue Angabe der teilnehmenden Personen und der Menüwahl benötigt. Diese Zahl gilt als garantierte Mindestzahl und wird dem Veranstalter von Familie Roßmeier in jedem Fall in Rechnung gestellt. Darüber hinausgehende Bestellungen von Speisen, Getränken, Tabakwaren etc. werden zusätzlich verrechnet.

### Stornierung von Veranstaltungen

Bei einer Stornierung werden nachfolgend aufgeführte Prozentsätze des gesamten gebuchten Umsatzes, jedoch mindestens der kompletten Raummiete in Rechnung gestellt:

ab 3 Tage vor der Veranstaltung – 100%

4 – 14 Tage vor der Veranstaltung – 75%

15 Tage bis 4 Wochen vor der Veranstaltung – 50%

4 – 8 Wochen vor der Veranstaltung – 25%

Ab 8 Wochen vor dem Veranstaltungstermin werden keine Gebühren erhoben.

### Preise

Unsere angebotenen Preise verstehen sich, soweit im Einzelnen nichts Abweichendes geregelt ist, inkl. aller Steuern, Abgaben und Bedienung. Wir verweisen auf die jeweils gültige Preisliste. Kinder bis 4 Jahre sind frei, für Kinder von 4 – 12 Jahren werden 50% berechnet.

### Getränkeabrechnung

Vom Veranstalter mitgebrachte Speisen und Getränke:

Das Mitbringen von Speisen und Getränken bedarf einer ausdrücklichen schriftlichen Genehmigung durch die Familie Roßmeier. Von Seiten der Familie Roßmeier kann dafür ein Pauschalbetrag pro Person verrechnet werden.



## **Wertsachen**

Wertsachen wie elektronische Geräte o.ä., Bilder, Bargeld, Ausstellungsgegenstände usw. welche(s) von den Teilnehmern der Veranstaltung eingebracht werden/wird, unterliegen/unterliegt keinesfalls der Haftung der Familie Roßmeier.

## **Dekoration**

Der Veranstalter ist verpflichtet, die beabsichtigte Installation von Dekorationsmaterial oder sonstige Gegenstände der Familie Roßmeier mitzuteilen und die Bewilligung für die Anbringung einzuholen. Die Veranstaltungsräume dürfen nicht beschädigt werden. Die Anbringung muss durch Fachpersonal durchgeführt werden, alle feuerpolizeilichen Bestimmungen müssen beachtet werden. Sämtliche mit der Herstellung und dem Abbau verbundenen Kosten gehen zu Lasten des Veranstalters.

## **Raummieten**

Vereinbarte Raumkosten gelten ausschließlich für die Bereitstellung der Räumlichkeiten sowie des von Ihnen gewünschten Mobiliars, soweit im Hause vorhanden.

## **Haftung**

Für Beschädigungen, die durch Gäste, Mitarbeiter oder Beauftragte des Veranstalters verursacht werden, haftet dieser selbst und sind der Familie Roßmeier voll zu ersetzen. Gegebenfalls wird die Familie Roßmeier den Abschluss geeigneter Versicherungen vom Veranstalter verlangen. Die Familie Roßmeier haftet für Beschädigungen eingebrachter Gegenstände nur bei Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit und keinesfalls für das Verschulden von Drittfirmen.

## **Kündigung durch das Siebenschläferstüberl**

Die Familie Roßmeier ist, unbeschadet seines Entgeltanspruches, berechtigt, jederzeit und ohne Angabe von Gründen das Vertragsverhältnis zu beenden, wenn

- a.) die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb gefährdet
- b.) der Ruf sowie die Sicherheit des Siebenschläferstüberls gefährdet sind
- c.) höhere Gewalt vorliegt

Keinesfalls ist der Veranstalter zur Geltendmachung von Schadenersatzansprüchen gegenüber der Familie Roßmeier berechtigt.

Des Weiteren können beide Vertragspartner bis spätestens 8 Wochen vor dem vereinbarten Termin ohne Angabe von Gründen und ohne Entrichtung von Stornogebühren vom Vertrag zurücktreten.

## **Rechnungslegung**

Die Rechnung wird zum Tag der Veranstaltung ausgestellt. Rechnungen sind nach Erhalt sofort ohne Abzug zu begleichen.

