

# MENÜ VORSCHLÄGE

Ab 20 Personen buchbar  
Für Kinder und Vegetarier bereiten  
wir gerne eine Alternative zu



**AM NIEDERWALD**  
DENKMAL AN GENUSS



# MENU SUGGESTIONS

From 20 people  
We gladly offer alternatives  
for children and vegetarians



# ANGEBOTE FÜR TOURISTISCHE GRUPPEN AB 20 PERSONEN

Schenken Sie sich und Ihren Gästen eine bleibende Erinnerung im Restaurant **AM NIEDERWALD**. Wir bieten Ihnen einen sensationellen Ausblick in einem unverwechselbaren Ambiente mit frisch für Sie gekochten Speisen und TOP Weinen der Region, viele davon auch im offenen Ausschank.

Im Restaurant (*max. 80 Sitzplätze*) und auf unserer Terrasse (*max. 200 Sitzplätze*) erwartet Sie eine unvergleichbare Atmosphäre mit Blick auf den Niederwald Tempel, die umliegenden Weinberge, den Rhein und das gegenüberliegende Städtchen Bingen.

Bitte teilen Sie uns spätestens 14 Tage vor Veranstaltung ihr gewünschtes Menü per Fax oder per Email mit. Wir bitten Sie zu berücksichtigen, dass die von Ihnen 5 Tage vor Reservierungsdatum mitgeteilte Personenzahl als Berechnungsgrundlage dient.

## 3-GANG-MENÜS ZUM MITTAG- UND ABENDESSEN

*Zu jedem Menü servieren wir einen marktfrischen Salat und als Dessert eine Rieslingweincrème mit Trauben*

- ❖ Zwei Bratwürste vom Metzger Bach, dunkle Sauce, Sauerkraut und Kartoffelpüree..... 18,00 €
- ❖ Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce und Pommes Frites ..... 19,00 €
- ❖ Schweinebraten mit Dunkelbiersauce und Kartoffelknödeln ..... 20,00 €
- ❖ Hausgemachtes Rindersaftgulasch mit Spätzle..... 23,50 €
- ❖ Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinen, Kartoffelknödeln und Apfelkompott ..... 24,00 €
- ❖ Rinderroulade Hausfrauen Art, gefüllt mit Dörrfleisch, Zwiebeln, Gurken und Senf, dazu Salzkartoffeln ..... 24,00 €
- ❖ Tafelspitz vom Rind mit Frankfurter „Grüne Sauce“ und Salzkartoffeln ..... 25,00 €
- ❖ Poulardenbrust auf Rieslingsauce mit Brokkoli und Dinkeludeln ..... 22,00 €
- ❖ Gebratenes Lachsfilet auf Kräuterrahmsauce, mit Blattspinat und Dillkartoffeln ..... 26,50 €
- ❖ Ganze Forelle "Müllerin" aus dem Wispertal mit Mandelbutter und Salzkartoffeln..... 29,50 €

Unsere Menüs sind gültig für Gruppen ab 20 Personen.

Die Preise verstehen sich inklusive Service und Mehrwertsteuer.

Eine **einheitliche** Menüwahl ist erforderlich. Änderungen für Vegetarier sind immer möglich. Aus unserer saisonalen á la carte Karte erstellen wir Ihnen bei Bedarf gerne eine Ankreuzkarte.

## GETRÄNKEPAUSCHALEN pro Person

### BASIS ..... 7,50 €

- ❖ 1 Glas 0,2l Riesling oder Spätburgunder
- ❖ Eiswasser

### AUFSTEIGER ..... 17,00 €

- ❖ ½ Flasche Wein 0,75l  
Rheingauer Riesling oder Spätburgunder
- ❖ Eiswasser
- ❖ Tasse Kaffee

### GIPFEL ..... 22,00 €

- ❖ 1 Glas Rheingauer Riesling Sekt
- ❖ ½ Flasche Wein 0,75l  
Rheingauer Riesling oder Spätburgunder
- ❖ Eiswasser
- ❖ 1 Hausschnaps 2cl
- ❖ Tasse Kaffee

## TOURIST GROUP OFFERS FROM 20 PERSONS

Give yourself and your guests a lasting memory in the restaurant **AM NIEDERWALD**.

We offer a sensational view in a distinctive ambience with freshly cooked food and TOP wines of the region, many of them also available by the glass.

In the restaurant (*max. 80 seats*) and on our terrace (*max. 200 seats*) an incomparable atmosphere awaits you with a view of the Niederwald temple, the surrounding vineyards, the Rhine and the opposite town Bingen.

Please let us know at least 14 days prior the event your desired menu by fax or email. We kindly ask you to take into account that the number of persons you have given 5 days before the date of reservation is the basis for the final invoice.

### 3-COURSE-MENUS FOR LUNCH OR DINNER

*Each menu goes with a market fresh salad and a Riesling wine crème with grapes as dessert*

- ❖ Two pork sausages from the butcher "Bach", Sauerkraut and mashed potatoes..... 18,00 €
- ❖ Pork Schnitzel with mushroom cream sauce and French fries ..... 19,00 €
- ❖ Roast pork with dark beer sauce and potato dumplings..... 20,00 €
- ❖ Homemade beef goulash with Swabian noodles ..... 23,50 €
- ❖ Roast beef with raisins, potato dumplings and apple compote..... 24,00 €
- ❖ Beef roulade, stuffed with bacon, onions, cucumbers and mustard, served with boiled potatoes ..... 24,00 €
- ❖ Special cooked piece of beef with Frankfurter „green sauce“ and boiled potatoes ..... 25,00 €
- ❖ Poultry breast on Riesling sauce with broccoli and spelled pasta ..... 22,00 €
- ❖ Roasted salmon fillet on herb cream sauce, with spinach and dill potatoes..... 26,50 €
- ❖ Whole trout „meunières“ from the Wisper valley with almond butter and boiled potatoes ..... 29,50 €

*Our menus are valid for groups from 20 persons or more.*

*The prices include service and VAT.*

*A **uniform** menu choice is required. Changes for vegetarians are always possible.*

*From our seasonal á la carte card, we will gladly create a check-card, if you want.*

### BEVERAGE PACKAGES per person

**BASIC** ..... 7,50 €

- ❖ 1 glass 0,2l Riesling or Pinot Noir
- ❖ Ice-Water

**MEDIUM** ..... 17,00 €

- ❖ ½ bottle of wine 0,75l  
Rheingau Riesling or Pinot Noir
- ❖ Ice-Water
- ❖ 1 cup of coffee

**TOP** ..... 22,00 €

- ❖ 1 glass Rheingau Riesling sparkling wine
- ❖ ½ bottle of wine 0,75l  
Rheingau Riesling or Pinot Noir
- ❖ Ice-Water
- ❖ 1 house schnaps 2cl
- ❖ 1 cup of coffee

## ANGEBOTE FÜR FIRMEN- UND PRIVATFEIERN AB 20 PERSONEN OFFERS FOR COMPANY AND PRIVATE PARTIES FROM 20 PERSONS

### KAFFEEPAUSE MIT 30-MINUTEN-GARANTIE p.P. 12,50 € Coffee break with 30 minute guarantee

Beim Eintreffen der Gäste steht Kaffee in Thermoskannen bereit.

*When the guests arrive, coffee is available in thermos cans.*

Wir servieren dazu gemischt auf Platten –

Käsekuchen, Streuselkuchen, Apfeltorte, Obsttorte und Frankfurter Kranz.

*Wir kalkulieren pro Person mit 1,5 Stück Kuchen und Kaffee so viel Sie mögen.*

We serve mixed on plates - cheese cake, crumble cake, apple pie, fruit cake and Frankfurter Kranz.

*We calculate per person with 1.5 pieces of cake and coffee as much as you like.*

### RÜDESHEIMER KAFFEE ZEREMONIE p.P. 8,90 € Rüdesheimer coffee ceremony

Wir flambieren den Original Rüdesheimer Kaffee live am Tisch.

*We flambée the original Rüdesheim coffee live at the table.*

### IHR EMPFANG Your reception

Genießen Sie die herrliche Aussicht und stoßen mit Ihren Gästen an.

*Enjoy the magnificent view and toast with your guests.*

Leichtsinn Riesling Secco, Weingut Trezz <i>Riesling Secco</i> .....	pro Flasche <i>bottle</i> .....	25,00 €
Rheingau Riesling Sekt brut, Sekt-Kellerei Ohlig <i>Riesling sparkling wine brut</i> .....	pro Flasche <i>bottle</i> .....	26,00 €
Winzersekt Cuvée Pascal Brut, Weingut Sohns <i>Winemakers sparkling wine</i> .....	pro Flasche <i>bottle</i> .....	30,00 €
Hausgemachter Glühwein auf der Terrasse <i>homemade mulled wine</i> .....	pro Tasse <i>cup</i> .....	3,50 €

### FINGER FOOD

Spundekäs'-Dip auf Salzgebäck <i>regional type of cheese on salt pastry</i> .....	p.P. ....	3,50 €
Landbrotschnitte mit rohem Schinken und Mixed Pickles .....	p.P. ....	4,00 €
<i>Farmer bread slices with ham &amp; mixed pickles</i>		
Landbrotschnitte mit angemachtem Rindermett und Cornichons .....	p.P. ....	4,50 €
<i>Farmer bread slices with spiced Tartar and cornichons</i>		
Bruschetta mit 2 verschiedenen Toppings ( <i>Tomate, Olive</i> ) <i>Bruschetta with 2 different toppings</i> .....	p.P. ....	4,50 €
Gourmetlöffel - Krosser Schweinebauch auf Belugalinsensalat .....	p.P. ....	5,00 €
<i>Gourmet spoon - Crispy pork belly on belugaline salad</i>		
Graved Lachs auf Rustico Baguette mit Dill-Senf-Topping .....	p.P. ....	5,00 €
<i>Graved salmon on rustic baguette with dill-mustard-topping</i>		
Gourmetlöffel - Shrimpsalat mit Chicorée <i>Gourmet spoon - Shrimps salad with chicory</i> .....	p.P. ....	5,00 €
Gourmetlöffel - Thunfisch Sashimi mit Wasabicreme und einem Tropfen Sojasauce .....	p.P. ....	5,50 €
<i>Gourmet spoon - Tuna sashimi with wasabicreme and a drop of soy sauce</i>		
Gourmetlöffel - Geflügelleberterrinen auf Portweinsauce mit Feigenstück .....	p.P. ....	5,50 €
<i>Gourmet spoon - Poultry liver terrine on port wine sauce with fig piece</i>		

**Mindestabnahme 10 Stück pro Sorte | Minimum order 10 pieces per variety**



## STELLEN SIE SICH IHR MENÜ SELBST ZUSAMMEN ARRANGE YOUR MENU YOURSELF

### VORSPEISEN & SUPPEN | Starter & soups

Leichtes Kräuter-Süppchen .....	7,10 €
<i>Light herbal cream soup</i>	
Rheingauer Rieslingrahmsüppchen mit Crôutons .....	7,10 €
<i>Riesling creme soup with croutons</i>	
Tomatencrèmesuppe mit Basilikumöl .....	7,10 €
<i>Tomato cream soup with basil oil</i>	
Rinderbrühe mit Kräuterflädle .....	7,10 €
<i>Beef broth with stripes of herbal-pancake</i>	
Spargelcrèmesuppe mit Bärlauch-Pesto* .....	7,50 €
<i>Asparagus cream soup with barley-pesto*</i>	
Feldsalat mit Balsamicodressing, Birnenspalten und geröstetem Speck* .....	9,50 €
<i>Lamb's lettuce with balsam dressing, pear slices and roasted bacon*</i>	
Vitello Tonnato mit Thunfischcrème, Kapern und Rustico Baguette .....	11,00 €
<i>Vitello tonnato with tuna cream, capers and rustic baguette</i>	
Bunter Salat mit Spargel* und kandiertem Speck, serviert in der Parmesan-Hippe .....	11,00 €
<i>Colorful salad with asparagus* and candied bacon, served in a Parmesan-Hip</i>	
Grüne Sauce Törtchen auf Pumpernickel mit Wachtelei .....	12,00 €
<i>Herbal sauce tartlet on pumpnickel with quail egg</i>	
Ziegenkäsepraline auf rote Beete Carpaccio .....	12,00 €
<i>Goat cheese praline on beetroot carpaccio</i>	
Tafelspitzsülze mit Kräutervinaigrette, Gemüsebrunoise, Meerrettichcrème .....	13,00 €
<i>Jellied boiled beef with herb vinaigrette, vegetable brunoise, horseradish cream</i>	
Hausgebeizter Lachs mit Honig-Dill-Marinade und Wildkräutersalat .....	14,50 €
<i>Graved salmon with honey-dill-marinade and wild herbs salad</i>	

\* = Saison-Gericht bzw. -Menü | \* = Seasonal dish or menu

Unsere Menüs, auch selbst zusammen gestellte, sind gültig für Gruppen ab 20 Personen. Die Preise verstehen sich inklusive Service und Mehrwertsteuer. Eine einheitliche Menüwahl ist erforderlich. Änderungen für Vegetarier sind immer möglich.

*Our menus, also self-arranged, are valid for groups from 20 persons or more. The prices include service and VAT. A uniform menu choice is required. Changes for vegetarians are always possible.*





# AM NIEDERWALD

DENKMAL AN GENUSS

## HAUPTGERICHTE | Main courses

Tafelspitz vom Rind mit Grüne Sauce und Salzkartoffeln.....	19,00 €
<i>Special piece of beef with green herbal sauce and boiled potatoes</i>	
Geschmorte Ochsenbäckchen mit Wurzelgemüse und Kartoffelstampf .....	20,00 €
<i>Braised ox cheeks with root vegetables and mashed potatoes</i>	
Gebratenes Zanderfilet an Perlgraupen-Risotto und Parmesanchips.....	21,00 €
<i>Grilled pikeperch with pearl barley risotto and parmesan chips</i>	
Gebratene Maispoulardenbrust an Estragonrahmsauce mit Dinkelnudeln .....	21,00 €
<i>Fried corn chicken breast on tarragon cream sauce with spelled noodles</i>	
Im ganzen gebratenes Schweinekarree an Spätburgunder-Sauce, mit Kartoffel-Sellerie-Stampf und glasierten Karotten .....	23,00 €
<i>In whole roasted rack of pork on Pinot noir sauce with mashed potatoes and celery with glazed carrots</i>	
Rosa Kalbsrückensteak auf Bärlauchrahmsauce* mit Tagliatelle.....	25,00 €
<i>Medium grilled saddle of veal steak on barley* cream sauce with tagliatelle</i>	
Im Ganzen medium gebratenes Roastbeef an Pfifferlingrahmsauce* und Kartoffelgratin.....	27,00 €
<i>In whole medium grilled Roastbeef with chanterelles* in cream and potato gratin</i>	
Lachs-Dill-Roulade mit Blumenkohl-Meerrettichpüree und Gurkenspaghettisalat .....	27,00 €
<i>Salmon-Dill-Roulade with mashed cauliflower and horseradish with cucumber-spaghetti-salat</i>	
Lammkoteletts vom Grill mit Rosmarinkartoffeln und Speckböhnchen .....	28,00 €
<i>Grilled lamb chops with rosemary potatoes and green beans with bacon</i>	
Hirschrücken im Ganzen gebraten an Cranberry Sauce, Kartoffelplätzchen und gebratene Steinpilze .....	29,00 €
<i>In whole grilled venison with cranberry sauce, pommes macaire and pan-fried cèpe mushrooms</i>	
Rosa gebratene Entenbrust an Cassis-Sauce mit Schupfnudeln und Gemüse-Bouquet.....	29,00 €
<i>Medium grilled breast of duckling with cassis sauce, potato noodles and vegetable bouquet</i>	
Tranche vom rosa gebratenen Lammrücken an Thymian-Jus mit gebackenen Kartoffeln und Schnippelbohngemüse .....	32,00 €
<i>Tranche of pink roasted rack of lamb on thyme jus with baked potatoes and green beans</i>	



## HAUPTGERICHTE VEGETARISCH | *Main courses vegetarian*

Ricotta-Spinat-Ravioli in Salbeibutter mit kleinem Salat.....	14,00 €
<i>Ricotta-Spinach-Ravioli in sage butter with small salad</i>	
Karamellierter Ziegenkäse an buntem Salat mit Wasabinüssen und Waldhonig.....	15,00 €
<i>Caramelized goat's cheese with colorful salad, wasabi nuts and honey</i>	
Gebratener Blumenkohl Carbonara.....	15,00 €
<i>Fried cauliflower carbonara</i>	
Tagliatelle mit Kräutersaitlingen* in Rahm und gehobeltem Trüffel.....	20,00 €
<i>Tagliatelle with seasonal mushrooms in cream sauce and sliced truffle</i>	
Risotto mit grünem Spargel* und gebratenen Garnelen.....	21,00 €
<i>Risotto with green asparagus* and grilled prawns</i>	
Steinpilze* in Rahm mit Semmelknödel und kleinem Feldsalat*.....	27,00 €
<i>Porcini* mushrooms in cream sauce with bread dumplings and lamb's lettuce*</i>	

## DESSERT | *Dessert*

Obstsalat mit Minze und Vanille-Eis .....	7,00 €
<i>Fruit salad with mint leaves and vanilla ice-cream</i>	
Riesling-Crème mit Trauben-Mix.....	7,50 €
<i>Riesling-Crème with grapa mix</i>	
Limonen-Buttermilchparfait an gelierten Beerenfrüchten.....	8,50 €
<i>Lime-buttermilk-parfait with jellied berries</i>	
Hausgemachtes Zimt-Parfait mit warmen Sauerkirschen .....	8,50 €
<i>Homemade cinnamon parfait with warm sour cherries</i>	
Mit Grand-Marnier marinierte Erdbeeren*, serviert mit Vanille-Eis und Sahne.....	9,50 €
<i>With Grand-Marnier marinated strawberries* served with vanilla ice-cream and whipped cream</i>	
Schokosoufflé ( <i>englischer Pudding</i> ) mit flüssigem Kern und Rotweinbirne .....	10,00 €
<i>Chocolate soufflé (English pudding) with liquid core and red wine pear</i>	
Gegrillte Ananas mit Rheingauer Honigsirup, Pistazieneis und Brombeeren* .....	10,00 €
<i>Grilled pineapple with honey syrup, pistachio ice-cream and blackberries*</i>	
Vanilleparfait mit Portweinpflaumen und kandierten Nüssen .....	11,50 €
<i>Vanilla parfait with port wine plums and candied nuts</i>	
Mousse au chocolat an Himbeerfruchtsauce .....	11,50 €
<i>Chocolate mousse with raspberry fruit sauce</i>	
Käseteller ( <i>3 Sorten</i> ) vom Rheingau Affineur, Radieschen, Trauben, Feigensenf .....	13,00 €
<i>Cheese platter (3 varieties) from the Rheingau Affineur, radishes, grapes, fig-mustard</i>	



## BEISPIELMENÜS AB 20 PERSONEN EXAMPLE MENUS FROM 20 PERSONS

**FÜR EILIGE p.P. 23 €**  
*Quick Lunch*

Sie haben wenig Zeit? Bei diesem Menü garantieren wir Ihnen, eine max. Dauer von 1 Stunde.  
Bitte nennen Sie uns die Anzahl der jeweiligen Hauptgänge bis spätestens 5 Tage vorher.  
*You have little time? With this menu we guarantee you a max. duration of 1 hour.  
Please tell us the number of main courses at least 5 days in advance.*

Kleiner Caesar-Salat mit Crôutons  
*Small Caesar-Salad with croutons*

\*\*\*

Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce und Pommes Frites  
*Pork Schnitzel with mushroom cream sauce and French Fries*

**ODER | or**

Gnocchi mit Gorgonzola und Trauben  
*Gnocchi with gorgonzola and grapes*

\*\*\*

Obstsalat mit Minze  
*Fruit salad with mint leaves*

**\*SPARGEL ZEIT p.P. 42 €**  
*\*Asparagus season*

Spargelcrèmesuppe mit Bärlauch-Pesto  
*Asparagus cream soup with barley-pesto*

\*\*\*

Deutscher Spargel (500g Rohgewicht) mit Salzkartoffeln und hausgemachter Hollandaise  
*German asparagus (500g gross weight) with boiled potatoes and home-made hollandaise*

\*\*\*

Mit Grand-Marnier marinierte Erdbeeren, serviert mit Vanille-Eis und Sahne  
*Marinated strawberries served with vanilla ice-cream and whipped cream*

Unsere Beispielenüs sind gültig für Gruppen ab 20 Personen.  
Die Preise verstehen sich inklusive Service und Mehrwertsteuer.  
Die Beispielenüs werden **einheitlich** für die gesamte Gruppe serviert.  
Alternativen für Vegetarier sind angegeben.

*Our example menus are valid for groups from 20 people or more.  
The prices include service and VAT.  
The example menus are served **uniformly** for the entire group.  
Alternatives for vegetarians are indicated.*



---

**HUBERTUS p.P. 39 €**  
*Hubertus*

Wildrahmsüppchen mit Gin verfeinert  
*Venison cream soup refined with gin*

\*\*\*

Hirschbraten in Wacholderrahmsauce mit hausgemachtem Rotkraut und Kartoffelknödeln  
*Roast venison in juniper cream sauce with homemade red cabbage and potato dumplings*

**ODER | or**

Tagliatelle mit Kräutersaitlingen\* in Rahm und gehobeltem Trüffel  
*Tagliatelle with seasonal mushrooms in cream sauce and sliced truffle*

\*\*\*

Hausgemachtes Zimt-Parfait mit warmen Sauerkirschen  
*Homemade cinnamon parfait with warm sour cherries*

---

**NIEDERWALD p.P. 45 €**  
*Niederwald*

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle und Gemüsestreifen  
*Beef broth with pancake- and vegetable-strips*

\*\*\*

Rosa gebratene Entenbrust an Cassis-Sauce mit Schupfnudeln und Gemüse-Bouquet  
*Medium grilled breast of duckling with cassis sauce, potato noodles and vegetable bouquet*

**ODER | or**

Gebratenes Zanderfilet an Perlgraupen-Risotto und Parmesanchips  
*Grilled pikeperch with pearl barley risotto and parmesan chips*

\*\*\*

Hausgemachte Rieslingweincrème mit weißen Trauben  
*Homemade Riesling crème with white grapes*

---

**\*GANSERL p.P. 52 €**  
*\*Goose*

Feldsalat mit Balsamdressing, Birnenspalten und geröstetem Speck  
*Lamb's lettuce with balsam dressing, pear slices and roasted bacon*

\*\*\*

Gänsebraten\* (1/4 Gans), frisch aus dem Ofen, mit hausgemachtem Rotkraut, Kartoffelknödeln und gefülltem Bratapfel  
*Roast goose (1/4 goose), fresh from the oven, with home-made red cabbage, potato dumplings and stuffed baked apple*

**ODER | or**

Steinpilze in Rahm mit Semmelknödel  
*Porcini mushrooms in cream sauce with bread dumplings*

\*\*\*

Schokosoufflé (*englischer Pudding*) mit flüssigem Kern und Rotweibirne  
*Chocolate soufflé (English pudding) with liquid core and red wine pear*

## NEU IM ANGEBOT - OFYR GRILLEN - NEW OFFER - OFYR BBQ -

### OFYR GRILL BUFFET p.P. 59 € *OFYR BBQ Buffet*

Buchbar ab 19:00 Uhr.  
Ihre private Live-Grill-Station auf unserer Terrasse.  
*Bookable from 07:00 p.m.*  
*Your private live grill station on our terrace.*

- ❖ BBQ-Burger oder Rinderhüftsteaks
  - ❖ Lammkoteletts
  - ❖ Hähnchenbrust
  - ❖ Bratwürste oder Bauchfleischscheiben
  - ❖ Flammlachs oder Riesengarnelen
  - ❖ Mediterranes Grill-Gemüse
  - ❖ Rosmarinkartoffeln
  - ❖ Maiskolben
  - ❖ Dinkelbratlinge (auf Wunsch)
  - ❖ Bunter Nudelsalat
  - ❖ Caesar Salat mit Rosmarin-Crôutons
  - ❖ Tomatensalat mit Basilikum
  - ❖ Bauernbrot
  - ❖ Knoblauch-Baguette
  - ❖ Kräuter- & Knoblauchbutter
  - ❖ BBQ-Sauce
  - ❖ Guacamole
  - ❖ Curry-Ketchup
  - ❖ Chili-Salsa
  - ❖ Gegrillte Ananas mit Vanilleparfait
- ❖ *BBQ-Burger or beef hip steaks*
  - ❖ *Lamb chops*
  - ❖ *Chicken breast*
  - ❖ *Sausages or Belly meat slices*
  - ❖ *Flame salmon or King prawns*
  - ❖ *Mediterranean grilled vegetables*
  - ❖ *Rosemary potatoes*
  - ❖ *Corn on the cob*
  - ❖ *Spelled patties (on request)*
  - ❖ *Colourful pasta salad*
  - ❖ *Caesar salad with rosemary croutons*
  - ❖ *Tomato salad with basil*
  - ❖ *Farmer's bread*
  - ❖ *Garlic-Baguette*
  - ❖ *Herbal & Garlic Butter*
  - ❖ *BBQ-Sauce*
  - ❖ *Guacamole*
  - ❖ *Curry-Ketchup*
  - ❖ *Chili-Salsa*
  - ❖ *Grilled pineapple with vanilla parfait*



## KULINARISCHE WEINPROBE CULINARY WINE TASTING

**KULINARISCHE WEINPROBE p.P. 85 €**  
*Culinary wine tasting*

Wir servieren Ihnen ein hochwertiges 4-Gänge-Menü und pro Gang 0,15l korrespondierende Weine Ihrer Wunschregion. Der jeweilige Winzer wird die Weinprobe moderieren.

**Inklusive: Aperitif, 4-Gang-Menü, Weine, Wasser, Kaffee**

*We serve you a high-quality 4-course menu and 0.15l corresponding wines per course of your desired region.*

*The respective winemaker will moderate the wine tasting.*

*Included: Aperitif, 4-course menu, wines, water, coffee*

### BEISPIELE VON BEREITS DURCHGEFÜHRTEN WEINPROBEN

**LEITZ**  
WEINGUT

WEINGUT  
**SOHNS**  
RHEINGAU

FRIESENHAHN  


SEIT  1648  
*Künstler*

SCHLOSS  
VOLLRADS



  
WEINGÜTER  
**WEGELER**





**AM NIEDERWALD**  
DENKMAL AN GENUSS



VDP. DIE PRÄDIKATSWEINGÜTER

## WEINE FÜR IHRE VERANSTALTUNG *Wine for your event*

### WEISSWEINE | ROSÉWEINE *White wine | Rosé wine*

*Bitte beachten Sie, dass es auch im laufenden Jahr zu einem Jahrgangswchsel kommen kann.*

*Please note that a vintage change in the current year is possible.*

#### RHEINGAU

##### Weingut Sohns, Geisenheim

2023	Rheingau Riesling trocken .....	1,00l .....	25,00 €
2023	Rheingau Riesling feinherb.....	1,00l .....	25,00 €
2023	Sohns Rosé feinherb .....	1,00l .....	25,00 €
2019	Geisenheimer Kläuserweg, Riesling Spätlese fruchtig.....	0,75l .....	25,00 €

##### VDP. Weingut Leitz, Rüdesheim am Rhein

2015	Berg Roseneck GG Rüdesheim „Katerloch“ Riesling trocken,.....	0,75l .....	39,00 €
2018	„Magic Mountain“ Rüdeshheimer Riesling trocken .....	0,75l .....	29,00 €

#### RHEINHESSEN

##### VDP. Weingut Balthasar Ress, Hattenheim

2023	Weißburgunder trocken .....	0,75l .....	25,00 €
------	-----------------------------	-------------	---------

### ROTWEINE | *Red wine*

#### RHEINGAU

##### Weingut Schön, Aulhausen

2017	Rüdeshheimer Drachenstein Spätburgunder trocken .....	0,75l .....	25,00 €
------	---	-------------	---------

##### Weingut Friesenhahn, Aulhausen

2018	Rüdeshheimer Spätburgunder „Drachenstein“ trocken .....	0,75l .....	28,00 €
------	---	-------------	---------

#### PFALZ

##### Weingut Markus Schneider, Ellerstadt

2022	URSPRUNG.....	0,75l .....	25,00 €
------	---------------	-------------	---------

### PRICKELNDES AUS DEM RHEINGAU | *Rheingau sparkling wine*

##### Weingut Trenz, Johannisberg

	Leichtsinn Riesling Secco.....	0,75l .....	25,00 €
--	--------------------------------	-------------	---------

##### Sekt-Kellerei Ohlig, Rüdesheim am Rhein

	Rheingau Riesling Sekt brut.....	0,75l .....	26,00 €
--	----------------------------------	-------------	---------

##### Weingut Sohns, Geisenheim

	Winzersekt Cuvée Pascal Brut .....	0,75l .....	30,00 €
--	------------------------------------	-------------	---------

Klassische Flaschengärung | Interpretation eines Rheingauer Champagners



---

## GETRÄNKE FÜR IHRE VERANSTALTUNG

*Beverages for your event*

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE | *Soft drinks*

Tafelwasser .....	0,50l.....	3,80 €
RhönSprudel Classic .....	0,75l.....	7,00 €
RhönSprudel Naturell.....	0,75l.....	7,00 €
Schweppes Bitter Lemon .....	1,00l.....	13,00 €
Schweppes Tonic Water .....	1,00l.....	13,00 €
Obstgut Orangensaft.....	1,00l.....	13,00 €
Possmann Apfelsaft naturtrüb.....	1,00l.....	13,00 €
Sinalco Cola   Cola Light   Cola Mix   Zitrone.....	1,00l.....	12,00 €

### HEISSE GETRÄNKE | *Hot drinks*

Thermoskanne Kaffee .....	8 Tassen.....	20,00 €
Thermoskanne Tee .....	8 Tassen.....	20,00 €
Thermoskanne Schokolade .....	8 Tassen.....	20,00 €
Espresso .....	Tasse.....	3,00 €
Glühwein .....	0,25l.....	3,50 €

### SPIRITUOSEN | *Spirits*

Asbach Uralt .....	38% .....	0,75l.....	69,00 €
Smirnoff Vodka.....	37,5% .....	1,00l.....	75,00 €
Bacardi Weißer Rum.....	40% .....	1,00l.....	79,00 €
Bombay Sapphire London Dry Gin.....	40% .....	1,00l.....	89,00 €



# EXKLUSIVITÄT & WEIHNACHTSFEIER-PAUSCHALE

## EXCLUSIVITY & CHRISTMAS-PARTY-PACKAGE

---

### RESTAURANT EXKLUSIV

*Restaurant exclusive*

Buchen Sie unser Restaurant exklusiv ab einem Mindestumsatz von 3.500,- Euro pro Abend. Wird der Mindestumsatz mit dem tatsächlichen Verbrauch nicht erreicht, so wird die Differenz als Raummiete berechnet. Service und Serviceleitung inklusive.

*Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass wir bei einer nicht exklusiven Reservierung noch weitere Gäste im Restaurant platzieren, bis die maximale Kapazität erreicht ist.*

*Book our restaurant exclusively with a minimum turnover of 3.500, - Euro per evening. If the minimum turnover is not reached with the actual consumption, the difference is calculated as room rent.*

*Please understand that we will place additional guests in the restaurant for a non-exclusive reservation until the maximum capacity is reached. Service and service management included.*

---

### WEIHNACHTSFEIER-PAUSCHALE p.P. 95 €

*Christmas party package*

Unsere Weihnachtsfeier-Pauschale beinhaltet

- ❖ Glühweinempfang mit zweierlei Fingerfood
- ❖ 3-Gänge-Menü nach Absprache
- ❖ Getränke-Pauschale für 3 Stunden bestehend aus...  
*...Riesling trocken, Rosé feinherb und Spätburgunder trocken vom Weingut Sohns aus Geisenheim, Bier, Tafelwasser und alkoholfreie Getränke*
- ❖ Service und Serviceleitung inklusive

*Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass wir bei einer nicht exklusiven Reservierung noch weitere Gäste im Restaurant platzieren, bis die maximale Kapazität erreicht ist.*

*Our Christmas party package includes*

- ❖ *Mulled wine reception with two types of finger food*
- ❖ *3-course-menu according to the arrangement*
- ❖ *Beverage package for 3 hours including...*  
*...Riesling dry, Rosé medium dry and Pinot Noir dry from the Sohns wine estate from Geisenheim, beer, table water and soft drinks*
- ❖ *Service and service management included*

*Please understand that we will place additional guests in the restaurant for a non-exclusive reservation until the maximum capacity is reached.*

## PERSONAL & ZAHLUNG & CORONA STAFF & PAYMENT & CORONA

---

### SERVICE AB MITTERNACHT *Service from midnight*

Bis Mitternacht ist der Service inkludiert. Ab Mitternacht stellen wir pro 20 Gästen 1 Servicemitarbeiter in Rechnung, sowie 1 Thekenmitarbeiter pauschal für bis zu 70 Gäste.

**Pro Mitarbeiter und pro Stunde berechnen wir 35,00 €**

**Veranstaltungsdauer maximal bis 02:00 Uhr nachts.**

**Wir berechnen für die Aufräum- und Richtarbeiten 1 Stunde zusätzlich.**

*Service is included until midnight. From midnight we provide for every 20 guests 1 service employee on account, as well as 1 barkeeper for up to 70 guests.*

*We charge € 35.00 per employee and per hour.*

*Event duration up to 2:00 a.m. at the latest.*

*We charge an additional hour for the clean-up and set-up work.*

---

### ZAHLUNGSVEREINBARUNGEN *Payment agreement*

- ❖ 50% der fix kalkulierbaren Bestandteile sind als Vorkasse zu leisten.
- ❖ Restzahlung vor Ort in Bar oder mit EC-Karte.
- ❖ Bei einer schriftlichen Kostenübernahme ist auch eine Zahlung auf Rechnung möglich, mit 7 Tage Zahlungsziel nach Veranstaltungsende.
- ❖ Getränke werden nach Verbrauch berechnet, es sei denn, es ist eine Getränkepauschale vereinbart.
- ❖ Personenzahländerung bis 5 Werkstage vorher schriftlich möglich, welche dann auch als Berechnungsgrundlage dient.
  
- ❖ *50% of the fixed calculable components are to be paid in advance.*
- ❖ *Final payment on spot in cash or with credit card.*
- ❖ *In the case of a written coverage of expenses, a payment on account is possible, with 7 days payment term after the end of the event.*
- ❖ *Drinks are charged according to consumption, unless there is a beverage package agreed.*
- ❖ *The number of persons can be changed in writing up to 5 working days in advance, which then also serves as the basis for calculation.*

---

### CORONA ERFORDERNISSE *Corona Requirements*

- ❖ Die aktuell gültigen Corona Regeln erfragen Sie bitte bei uns im Veranstaltungsbüro bei Frau Karolina Küntzler [karolina@am-niederwald.de](mailto:karolina@am-niederwald.de).
- ❖ *Please ask Karolina Küntzler in the event office for the currently valid Corona rules at [karolina@am-niederwald.de](mailto:karolina@am-niederwald.de).*



# AM NIEDERWALD

DENKMAL AN GENUSS

TAG \_\_\_\_\_ DATUM \_\_\_\_\_

PERSONENZAHL \_\_\_\_\_ UHRZEIT \_\_\_\_\_

ANLASS \_\_\_\_\_

NAME \_\_\_\_\_

ADRESSE \_\_\_\_\_

TELEFON \_\_\_\_\_ EMAIL \_\_\_\_\_

DATUM ABSPRACHE \_\_\_\_\_

NAME UND KÜRZEL \_\_\_\_\_

## MENÜFOLGE

## APERITIF / EMPFANG

GETRÄNKE á la carte  JA

ODER

TISCHWEINE  JA

UND

GROSSE FL. WASSER  JA

DIGESTIF ABFRAGEN  JA  NEIN

MENÜKARTEN  JA 2,50 € p.St.

BLUMENDEKORATION  NEIN  GESTECK  STRÄUSCHEN

PREIS \_\_\_\_\_ €

KAFFEE & KUCHEN  JA  WIRD MITGEBRACHT *Gedeckpreis p.P. 2,50 €*

WAS SOLL BESTELLT WERDEN? \_\_\_\_\_

ZAHLUNGSART  BAR  KREDITKARTE  RECHNUNG

RECHNUNGSADRESSE \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**UNTERSCHRIFT | DATUM | BITTE PER FAX ZURÜCK AN 06722-7103371**



**IHRE NOTIZEN**  
*YOUR NOTES*

# Allgemeine Geschäftsbedingungen der Niederwald Gastronomie im Besucherzentrum GmbH für Veranstaltungen in unseren Räumlichkeiten

## 1. Allgemeines

Diese allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für die Vermietung von Bankett- und Ausstellungsräumen zur Durchführung von Veranstaltungen sowie für alle damit in Zusammenhang stehenden Lieferungen und Leistungen. Der Inhalt des Vertrages richtet sich ausschließlich nach unserer schriftlichen Bestellvereinbarung und diesen Bedingungen.

## 2. Reservierungsoption

Kommt bis zum Ablauf einer dem Besteller eingeräumten Optionszeit zur Anmietung von Räumlichkeiten ein Vertrag nach Maßgabe der Ziff. 1. nicht zustande, sind wir berechtigt, über die bis dahin reservierten Räumlichkeiten anderweitig zu verfügen.

## 3. Vertragsabschluss

Die Reservierung von Raum und Flächen ist für beide Teile nur verbindlich, wenn der Besteller als alleinverantwortlicher Veranstalter die Bestellvereinbarung unterzeichnet hat. Diese beruht auf unserem Angebot und enthält neben dem Datum der Veranstaltung den Umfang unserer Leistungen. Ergänzungen, Änderungen und Nebenabreden, gleich welcher Art, bedürfen zu Ihrer Rechtswirksamkeit unserer ausdrücklichen schriftlichen Bestätigung. Die Überlassung von Räumen und Flächen begründet ein Mietverhältnis. Eine Unter- oder Weitervermietung bedarf der schriftlichen Genehmigung des Vermieters.

## 4. Um- und Abbestellungen

Um- und Abbestellungen können durch den Veranstalter bis spätestens 6 Monate vor Veranstaltungsbeginn ohne Kostenbelastung schriftlich vorgenommen werden. Bei Um- bzw. Abbestellungen, die uns nach diesem Zeitpunkt zugehen, bleibt der Veranstalter verpflichtet, eine Abschlagszahlung in Höhe von 25% des zu erwartenden Umsatzverlustes zu zahlen. Bei Um- oder Abbestellungen innerhalb von 4 Wochen bis zum Veranstaltungsbeginn bleibt der Veranstalter verpflichtet, eine Abschlagszahlung in Höhe von 50% des zu erwartenden Umsatzverlustes zu zahlen. Sollte der Raum noch weitervermietet werden können, so wird dies schadenmindernd angerechnet. Bei kurzfristigen Anfragen wird der Termin der Um- und Abbestellungsfrist durch uns neu festgelegt. Bei Stornierung einer Musikveranstaltung werden zusätzlich die Stornogebühren der Musiker in Höhe von 50% der Gage in Rechnung gestellt.

## 5. Änderung der Teilnehmerzahl

Spätestens 5 Tage vor dem Veranstaltungstermin benötigen wir die genaue Teilnehmerzahl, Ihre Menüauswahl, sowie die Angaben für die Menükarte, soweit gewünscht. Bei einer Verringerung der Teilnehmerzahl innerhalb von 4 Tagen, werden die nicht in Anspruch genommenen Gedecke mit 50% des tatsächlichen pro Kopf Umsatzes in Rechnung gestellt. Am Veranstaltungstag selbst mit 100%. Eine erforderliche und im Angebot benannte Mindestteilnehmerzahl darf nicht unterschritten werden. Natürlich müssen wir uns das Recht vorbehalten, dass wir bei einer Erhöhung der Personenzahl die Mehrkosten in Rechnung stellen dürfen.

## 6. Zahlung

Unsere Rechnungen sind sofort nach Erhalt ohne Abzug zahlbar. Eine Aufrechnung durch den Veranstalter ist nur mit unbestrittenen oder rechtskräftig festgestellten Forderungen zulässig.

## 7. Mitbringen von Speisen und Getränken

Das Mitbringen von Speisen und Getränken ist nicht möglich. Stimmt unsere Gastronomie jedoch in Sonderfällen zu, wird eine Servicegebühr oder Korkgeld berechnet.

## 8. Pflichten des Veranstalters

Die Bewirtung erfolgt, soweit keine anderen Nebenabsprachen getroffen wurden, ausschließlich mit den von uns zur Verfügung gestellten Speisen und Getränken. Ausnahmen dieser Regelung bedürfen unserer vorherigen Zustimmung.

## 9. Dekorationsmaterial

Die Verwendung von Dekorationsmaterial und ähnlichen Gegenständen, sowie der Aufbau von Veranstaltungstechnik bedürfen unserer vorherigen Zustimmung. Sämtliches Dekorationsmaterial muss den feuerpolizeilichen Anforderungen entsprechen. Vorbehaltlich einer anderen Absprache mit uns, muss das vom Veranstalter gestellte Dekorationsmaterial unverzüglich nach Ende der Veranstaltung wieder entfernt und abgeholt werden.

## 10. Haftung des Veranstalters

Der Veranstalter haftet uns gegenüber auch für die Bezahlung etwaiger, von den Veranstaltungsteilnehmern selbst bestellter Speisen und Getränke. Der Veranstalter haftet für alle Beschädigungen oder Verlust an Einrichtungen oder Inventar, die beim Auf- und Abbau oder während der Veranstaltung verursacht werden, ohne Verschuldens-Nachweis.

## 11. Rücktritt

Wir behalten uns vor, von dem Vertrag zurückzutreten, wenn uns die Erbringung der Leistung infolge höherer Gewalt, Brand, Erkrankung, Arbeitskampfmaßnahmen, Energiemangel oder ähnliche Gründe unmöglich oder unzumutbar wird.

## 12. Haftung

Für die Beschädigung oder den Verlust von eingebrachten Sachen des Veranstalters und der Teilnehmer sowie für sonstige Schäden haften wir nur, sofern uns, unseren Erfüllungs- oder Verrichtungsgehilfen grobe Fahrlässigkeit oder Vorsatz zur Last fällt. Die Haftung für leichte Fahrlässigkeit ist, soweit gesetzlich zulässig, in jedem Falle aber für indirekte und Folgeschäden, ausgeschlossen.

## 13. Schlussbestimmungen

Sollte eine dieser Bestimmungen ganz oder teilweise ungültig werden, so berührt dies die Gültigkeit des Vertrages und der anderen Bestimmungen des Vertrages nicht.

# General Business Terms & Conditions of “Niederwald Gastronomie im Besucherzentrum GmbH” for Events in our Premises

## 1. General Information

These general business terms & conditions apply to the rental of catering and exhibition rooms for conducting events and to all deliveries and services associated with them. The contractual content is governed exclusively according to our written purchasing order and these terms & conditions.

## 2. Reservation Option

If the option period allocated to the customer for renting the premises expires and no contract has taken place in accordance with Clause 1, we are entitled to find another use for the reserved premises until then.

## 3. Contractual Conclusion

The room and space reservation is binding for both parties only when the customer, as solely responsible event organizer, has signed the purchasing order. The PO is based on our offer and, in addition to the date of the event, it contains the scope of our services. Additions, modifications and collateral agreements, regardless of their type, need our express written confirmation to become legally valid. The provision of rooms and spaces justifies a leasing relationship. Sub- or additional leasing needs the landlord's written permission.

## 4. Order alterations and cancellations

The event organizer can alter or cancel the order in writing no later than 6 months before the event begins without penalty. If we receive an altered or cancelled order from the event organizer after this time period, then he must make an advance payment amounting to 25% of the expected loss of revenue. If orders are altered or cancelled within 4 weeks before the start of the event, the event organizer must make an advanced payment amounting to 50% of the expected loss of revenue. If the room can still be further leased, then this is billed in a loss-minimizing way. In case of short-term inquiries, then we reset the date of the alteration and cancellation order. If a music event is cancelled, the cancellation fees of the musicians, which amount to 50% of the musicians' pay, are additionally billed.

## 5. Change to the Number of Participants

No later than 5 days before the event date, we need to know the exact number of attendees, their menu selection and the details for the menu card, if desired. If there are fewer attendees within 4 days, the unused cover charges are billed at a rate of 50% of the actual per capita sales; on the day of the event, the rate is 100%. The required number of attendees named in the offer may not fall short. Naturally, we must reserve the right to bill for the additional costs if more persons attend.

## 6. Payment

Our invoices are payable immediately after receipt without deduction. An offset by the event organizer is allowed only with undisputed or legally effective claims.

## 7. Introduction of Dishes and Beverages

Dishes and beverages may not be introduced. However, if our catering agrees in special cases, a service or corkage fee is charged.

## 8. Obligations of the Event Organizer

As far as no other additional agreements were concluded, the service is rendered exclusively with our provided dishes and beverages. Exceptions to this rule need our prior approval.

## 9. Decoration Material

The use of decoration material and similar objects as well as the setup of event equipment needs our prior approval. All decoration material must comply with fire safety regulations. Unless there is another agreement with us, the decoration material provided by the event organizer must be removed and picked up at the end of the event.

## 10. Liability of the Event Organizer

The event organizer is also liable to us for the paying of any dishes and beverages that event attendees order themselves. The event organizer is liable for all damages or losses to the facilities or inventory caused during the setup and dismantling or while the event takes place, without proof of fault.

## 11. Withdrawal

We reserve the right to withdraw from the contract if the rendering of the service becomes impossible or unreasonable for us due to force majeure, fire, illness, labor disruptions, lack of energy or similar reasons.

## 12. Liability

We are liable for the damage or loss of the objects introduced by the event organizer and attendees and for other damages only if we are guilty of our gross negligence or that of our subcontractors or vicarious agents. Liability for slight negligence is excluded, as far as legally permissible, but in any case for indirect and consequential damages.

## 13. Final Provisions

If one of these provisions becomes fully or partially invalid, this shall neither affect the contractual validity nor the contractual provisions.



**AM NIEDERWALD**

*DENKMAL AN GENUSS*

Niederwald Gastronomie  
im Besucherzentrum GmbH  
Am Niederwald 4  
65385 Rüdesheim am Rhein

☎ +49 (0)6722 / 71033-70

✉ info@am-niederwald.de

🌐 www.am-niederwald.de

Stand: 11.03.2022