

## MENÜVORSCHLÄGE

Liebe Gäste,

ein herzliches Willkommen im Kickers Clubrestaurant. Verschiedene Raumangebote stehen Ihnen zur Verfügung: für große Festlichkeiten, für kleinere Gruppen, den individuellen Tisch und den Stammtisch in Begegnung mit der Kickers Familie.

Diese Menüvorschläge sind zur Auswahl für 1 gemeinsames Menü ab 10 Personen vorgesehen. Um einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten, können nicht verschiedene Menüs gleichzeitig zubereitet werden.

Ausgenommen davon sind Allergiker, Veganer und Vegetarier, für diese haben wir ein veganes Menü zusammengestellt. Die Einzelheiten für Allergiker können vor Ort besprochen werden.

Da wir so gut wie möglich mit Frischeprodukten arbeiten, bitten wir um Verständnis, wenn kleine Änderungen, der Frische wegen, vorgenommen werden. Über saisonale Angebote beraten wir Sie selbstverständlich persönlich. Sie können sich Ihr eigenes Menü nach Ihren Wünschen zusammenstellen.

Für Ihre individuelle Menübesprechung stehen wir, die Familie Rörich und unser Restaurantleiter Herr Demirci, Ihnen gern zur Verfügung. Wir bitten Sie um eine Terminvereinbarung ca. 4 Wochen vor Ihrem Fest, so dass wir uns für Sie Zeit nehmen können und Sie beraten können.

Wir, die Familie Rörich mit allen Mitarbeitern, bemühen uns, Sie eine familiäre Atmosphäre ebenso spürbar werden zu lassen wie einen aufmerksamen Service. Für Ihre Anregungen sind wir jederzeit sehr dankbar und nehmen sie gerne persönlich entgegen.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt mit guten Erinnerungen an unser Haus, die Waldau und die Kickers.

Ihre Familie Rörich

### Auszüge unserer AGB'S:

(die gesamten AGB's finden Sie auf der letzten Seite)

Für gelieferte Kuchen und Torten wird als Kostenersatz für die Vorbereitungsarbeiten, Personalbereitstellung u.ä. 3,50 € pro Gedeck berechnet. Wobei wir darauf hinweisen, dass für mitgebrachte Kuchen und Torten keinerlei Haftung übernommen wird.

Für Ihre Feierlichkeiten benötigen wir die verbindliche Personenzahl spätestens 48 Stunden vorher. Diese uns genannte Teilnehmerzahl ist gleichzeitig unsere Rechnungsgrundlage.

Bei Buchung unserer Nebenräume gilt folgendes: bei Veranstaltungen zum Mittagessen, steht Ihnen der Raum bis 14.30 Uhr zur Verfügung, bei einer Buchung von Mittagessen und anschließendem Kaffee & Kuchen bis maximal 17.00 Uhr. Bei Veranstaltungen, die mit Kaffee & Kuchen beginnen, steht der Raum ab 15.30 zur Verfügung. Bei Abendveranstaltungen wird der Raum ab 18.00 Uhr vergeben. Außerdem bitten wir Sie um Verständnis, wenn wir unsere Nebenräume an Sonn- & Feiertagen (u. U. auch samstags) „NICHT ALLEIN“ vergeben, wenn folgende Mindestpersonenanzahl nicht erreicht wird: kleines Nebenzimmer 20 Personen, Wintergarten 25 Personen und großes Nebenzimmer 40 Personen.

Sollte die Veranstaltung länger gehen, als unsere regulären Öffnungszeiten besagen (siehe Homepage: [www.kickers-clubrestaurant.de](http://www.kickers-clubrestaurant.de)), erlauben wir uns einen Nachzuschlag von 150 € je angefangener Stunde zu berechnen.

## APERITIFS

Himbeer-Spritz <sup>6</sup> mit Sekt, Limette & frischem Rosmarin	0,2 l	8,00 €
Mango-Spritz <sup>6</sup> mit Sekt, Limette & frischer Minze	0,2 l	8,00 €
Hugo Holunderblütensirup <sup>4</sup> mit Sekt <sup>2</sup> , Soda, Limette + Minze	0,2 l	8,00 €
<b>Mango-, Himbeer-Spritz &amp; Hugo auf Wunsch alkoholfrei möglich</b>		

Aperol Sprizz <sup>1,2+6</sup>	0,2 l	8,00 €
Martini bianco <sup>2</sup>	5 cl	6,80 €
Sherry medium, dry <sup>2</sup>	5 cl	6,80 €
Portwein <sup>2</sup>	5 cl	6,80 €
Glas Kessler Sekt Cuvée brut <sup>2</sup>	0,1 l	5,60 €
„SECCO ff“ Muskateller fein & fruchtig (entalkoholisiert) <sup>2+8</sup>	0,1 l	4,10 €
Weingärtner Cleebrohn Güglingen		
Kir Royal <sup>2</sup>	0,1 l	6,90 €
Campari <sup>1</sup> Orange / Soda	4 cl	6,90 €

## FLASCHEN

Muskateller Secco blanc Collegium Wirtemberg <sup>2</sup>	0,75 l	35,00 €
Kessler Cuvée brut <sup>2</sup>	0,75 l	36,50 €
Kessler Rosé Sekt extra dry <sup>2</sup>	0,75 l	39,00 €
Kessler Hochgewächs Chardonnay Brut <sup>2</sup>	0,75 l	43,80 €
Champagner TAITTINGER Brut Réserve <sup>2</sup>	0,75 l	79,00 €
„SECCO ff“ Muskateller fein & fruchtig (entalkoholisiert) <sup>2+8</sup>		
Weingärtner Cleebrohn Güglingen	0,75 l	27,10 €

## HÄPPCHEN ZUM EMPFANG

3 erlei Mini-Quiche (Lorraine, Tomate-Lauch, Spinat-Feta) á 2,50 €

## VORSPEISEN

Frischer Räucherlachs an Dillsenfauce oder Sahnemeerrettich  
mit Salatbouquet und Weißbrot 14,40 €

Ackersalat (Saisonabhängig) und schwäbischer Kartoffelsalat mit gebratenem Speck,  
feinen Zwiebelchen & Croûtons, dazu Weißbrot 10,50 €

Verschiedene Blattsalate an French Dressing  
mit gerösteten Pinien- und Sonnenblumenkernen, dazu Weißbrot 9,50 €

## SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle & Schnittlauch 7,30 €

Schwäbische Festtagssuppe 7,90 €

Tomatensuppe mit Pestosahne & Brotcroûtons 7,80 €

Kresserahmsüpple mit Brotcroûtons 7,80 €

## HAUPTGERICHTE

Falafel-Bällchen mit Blattspinat 16,80 €

Bandnudeln mit Steinpilz-Sahnesauce 17,70 €

Duett von Lachs- & Zanderfilet  
mit Rieslingsauce, Blattspinat & Dampfkartoffeln 29,60 €

Rinderfiletsteak vom Argentinischen Black Angus Rind mit Jus,  
Speckböhnchen und Kartoffelgratin 40,00 €

Lammhüfte in der Kräuterpanade an Rosmarinjus  
dazu Ratatouillegemüse und Polentacreme 35,50 €

Rehkeule (rosa) aus dem Backofen mit Brokkoli & Karottengemüse dazu hausgemachte Spätzle & Semmelknödel	34,50 €
Kalbshälfte am Stück gebraten (rosa) mit Rahmsauce, glasiertem Gemüse und Bandnudeln	34,00 €
Medaillons vom Rinder- & Schweinefilet mit Steinpilzsahnesauce, Gemüse vom Markt, hausgemachten Spätzle und Kartoffelrösti-Taler	33,00 €
Schweinefilet am Stück im Speckmantel an feiner Rahmsauce mit Brokkoli & Karottengemüse, dazu Spätzle & Schupfnudeln	28,70 €
Stuttgarter Filetspitzen von Rind & Schwein mit Steinpilzrahmsauce dazu buntes Gemüse & hausgemachte Spätzle	29,90 €

## DESSERT AUSWAHL

Creme Brûlée mit Früchten	8,50 €
Sorbetvariation 3 verschiedene Sorbets mit Früchten umlegt	8,70 €
Limonenparfait mit Beeren	8,40 €
Waldau-Apfelkühle an Zimtschaum mit Vanilleeis	9,50 €
Bourbon-Vanille Panna Cotta mit Beeren	8,50 €
Schokoladen-Soufflé mit weißem Schokokern & Himbeersorbet	10,50 €
Dessertvariation des Hauses Kleine Köstlichkeiten aus der süßen Küche wie z.B. Mousse, Creme, hausgemachtes Eis und Sorbets	11,50 €

## ZU SPÄTERER STUNDE

Käsebrett mit internationalem Sortiment und Wengerterbrot	8,80 €
---	--------

## KAFFEE & KUCHEN

Explorer Coffee | Kaffeerösterei Schubert  
 Große Kanne Guatemala Classic 28,00 €  
 (1 Kanne sind 8 Tassen / 2 Kannen Mindestabnahme)

### Kuchen und Torten von der Bäckerei / Konditorei Schill

1 Stück Kuchen		4,40 €
1 Stück Kuchen mit Sahne		5,10 €
1 Stück Kuchenschnitte		4,90 €
1 Stück Torte		4,90 €



Kuchengedeckpreis 3,50 €  
 (wenn Sie Ihren eigenen Kuchen mitbringen möchten)

## WAS ES SONST NOCH GIBT

Leuchterkerzen im silbernen oder Glas-Kerzenhalter	3,50 €
Menükarten (Mindestabnahme 5 Stück)	3,50 €
Leinwand	15,00 €

## WEINEMPFEHLUNGEN

Für Veranstaltungen **ab 20 Personen**, empfehlen wir eine Weinauswahl im Vorfeld zu treffen, um einen besseren und schnelleren Service zu gewährleisten.

### WEIßWEINE IN DER FLASCHE

#### DEUTSCHLAND

Pfeffer Riesling <sup>2</sup> kabinett, QbA, Weingut Karl Haidle		0,75 l	32,70 €
Winterbacher Riesling <sup>2</sup> trocken, QbA, Weingut Jürgen Ellwanger		0,75 l	29,70 €
Weißburgunder Edition Württemberg <sup>2</sup> trocken, QbA, Collegium Württemberg		0,75 l	28,50 €
„Hand in Hand“ Grauburgunder trocken <sup>2</sup> Qualitätswein Meyer-Näkel & Klumpp		0,75 l	33,00 €
Chardonnay Quarzit <sup>2</sup> trocken, QbA, Weinkontor Pflüger		0,75 l	28,50 €
Bentz Weißweincuvée <sup>2</sup> Gutsabfüllung VDP, Weingut Aldinger		0,75 l	28,60 €

Mit dieser Ausgabe vom 29.05.2026 werden alle älteren Exemplare ungültig! Gültig bis zur nächsten Aktualisierung.

Sauvignon Blanc <sup>2</sup> 0,75 l 27,90 €  
 trocken, QbA, Weingut Lorenz & Söhne, Bad Kreuznach

### ITALIEN

Pinot Grigio <sup>2</sup> 0,75 l 24,90 €  
 4 Generazioni Delle Venezie, DOC, Casa Defra

## ROSÉWEINE IN DER FLASCHE

### DEUTSCHLAND

406 N. N. Rosé 0,75 l 24,50 €  
 trocken, QbA, Collection Collegium  
 Collegium Württemberg

Muskat-Trollinger Rosé \* feinherb <sup>2</sup> 0,75 l 29,70 €  
 QbA, Weinmanufaktur Untertürkheim

## ROTWEINE IN DER FLASCHE

### DEUTSCHLAND

Fellbacher Trollinger „Alte Reben“ <sup>2</sup> 0,75 l 34,00 €  
 trocken, QbA, Erste Lage, VDP, Weingut Aldinger

Rotenberger Schlossberg Trollinger mit Lemberger <sup>2</sup> 0,75 l 26,50 €  
 trocken, QbA, Collegium Württemberg

Zweigeltrebe <sup>2</sup> 0,75 l 29,80 €  
 QbA, trocken, Gutsabfüllung VDP, Weingut Jürgen Ellwanger

Lemberger 289 N.N. <sup>2</sup> 0,75 l 26,50 €  
 trocken, QbA, Collegium Württemberg

„Hand in Hand“ Spätburgunder trocken <sup>2</sup> 0,75 l 37,90 €  
 Qualitätswein Meyer-Näkel & Klumpp

NICO Cuveé Rot <sup>2</sup> (Lemberger, Regent, Cabernet) 0,75 l 29,70 €  
 Gutsabfüllung VDP, Weingut Jürgen Ellwanger

### ITALIEN

Ansisa Barbera d'Alba <sup>2</sup> 0,75 l 28,80 €  
 DOC, Barolo Italia

**Unsere Geschäftsbedingungen, damit Ihre Veranstaltung  
bei uns ein voller Erfolg wird**

Mit Erscheinen dieser Ausgabe unserer AGB's vom 29.05.26 verlieren alle vorherigen Preislisten und Bedingungen ihre Gültigkeit. Es gelten die jeweils aktuellen Bedingungen bis zur nächsten Aktualisierung.

**1. Speisenauswahl & Frischegarantie**

Unsere Menü- und Buffetvorschläge gelten einheitlich ab einer Gruppengröße von 10 Personen (Sonderkostformen wie Allergien, vegetarische oder vegane Speisen berücksichtigen wir nach Absprache separat). Da wir Wert auf frische, saisonale Produkte legen, behalten wir uns geringfügige Änderungen am Menü vor.

**2. Mitgebrachte Speisen (Kaffeegedeck)**

Für selbst mitgebrachte Kuchen und Torten berechnen wir eine Servicepauschale von 3,50 € pro Gedeck (Bereitstellung von Geschirr, Personal und Reinigung). Bitte haben Sie Verständnis, dass wir für mitgebrachte Speisen keine Haftung übernehmen können.

**3. Personenanzahl & Rechnungslegung**

Die verbindliche Teilnehmerzahl benötigen wir spätestens 48 Stunden vor Veranstaltungsbeginn. Diese Meldung bildet die feste Abrechnungsgrundlage. Aufgrund der bereits erfolgten Warenbestellung und Personalplanung sind spätere Reduzierungen der Personenanzahl nicht mehr möglich.

**4. Exklusivität der Nebenräume**

An Sonn- und Feiertagen (ggf. auch samstags) vergeben wir unsere Räume zur Alleinnutzung nur bei Erreichen folgender Mindestpersonenzahlen:

- Kleines Nebenzimmer: 20 Personen
- Wintergarten: 25 Personen
- Großes Nebenzimmer: 40 Personen

**5. Raumverfügbarkeit & Zeitfenster**

Um einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten, gelten folgende Buchungszeiten:

- **Mittagessen:** Nutzung bis 14.30 Uhr.
- **Mittagessen mit Kaffee & Kuchen:** Nutzung bis max. 17.00 Uhr.
- **Nur Kaffee & Kuchen:** Beginn ab 15.30 Uhr möglich.
- **Abendveranstaltungen:** Beginn ab 18.00 Uhr möglich.

**6. Verlängerung der exklusiven Raumnutzung**

Sollte Ihre Feier über den vereinbarten Zeitrahmen hinausgehen (siehe Punkt 5) und eine anderweitige Vergabe des Raumes dadurch entfallen, berechnen wir für die exklusive Blockierung des Raumes für den restlichen Tag (i. d. R. ab 17.00 Uhr) folgende Pauschalen:

- Großes Nebenzimmer: 450,00 €
- Wintergarten: 350,00 €
- Kleines Nebenzimmer: 250,00 €

**7. Nachtzuschlag & Sperrstunde**

Bei Veranstaltungen über unsere regulären Öffnungszeiten hinaus berechnen wir mit einem Nachtzuschlag von 150,00 € pro angefangener Stunde. Bitte beachten Sie, dass Veranstaltungen aufgrund gesetzlicher Bestimmungen bis maximal 00.00 Uhr möglich sind.

**8. Dekoration & Equipment**

Eine saisonale Grunddekoration ist kostenfrei enthalten. Gerne können Sie eigenen Blumenschmuck mitbringen. Für den Aufbau aufwendiger Eigen-Dekoration durch unser Personal berechnen wir 25,00 € je angefangene 30 Minuten pro Mitarbeiter. Eine Leinwand stellen wir Ihnen nach Voranmeldung für 15,00 € Leihgebühr zur Verfügung.

---

*Wir freuen uns darauf, Sie und Ihre Gäste im Kickers Clubrestaurant zu bewirten!*

---