SCHLOSS WEITENBURG

Hotel · Restaurant · Park

Hochzeiten und Taufen auf Schloss Weitenburg

Ein Fest, das allen Beteiligten unvergesslich bleiben wird – so persönlich und herzlich, als wären Sie privater Gast des Schlossherrn – und dabei so reibungslos ablaufend, wie es nur Fachleute organisieren können.

UNSERE RÄUME

Jägerzimmer (bis 12 Personen) neben dem Restaurant

Roter Salon als Standesamtszimmer (bis 32 Personen)

Roter Salon (bis 18 Personen), verbunden mit dem
Ahnensaal (bis 60 Personen;
Raummiete EUR 18,00 p.P.)

Hohenbergsaal (bis 60 Personen), verbunden mit dem
Kaminzimmer (zusammen bis 100 Personen:
Raummiete EUR 16,00 p. P.)

Turmsalon in den Privaträumlichkeiten des Südflügels
(bis 18 Personen, Raummiete EUR 20,00 p. P.)

Torhaus (100 Personen; nur für Empfänge)
Schlosshof (bis 500 Personen, nur für Empfänge)

UNSERE MENUS

Wild aus eigener Jagd, Fisch und Geflügel
aus privater Zucht, Gemüse vom Markt,
sorgfältig zusammengestellt zu klassischen
Speisefolgen oder nach Ihren Wünschen komponiert;
dazu Weine aus Württemberg, Baden oder aus
Ihrer Lieblingsregion.

ZWISCHENDURCH

können Sie in unserem Schlosspark lustwandeln,
eine Runde Golf spielen oder
einfach nur die Seele baumeln lassen…

Hotel Schloss Weitenburg, 72181 Starzach
Tel.: 07457/933-0 Fax: 07457/933-100 info@schloss-weitenburg.de

SCHLOSS WEITENBURG

Hotel · Restaurant · Park

Standesamtliche Trauung im ROTEN SALON

Wir freuen uns, Ihnen eine ganz außergewöhnliche Möglichkeit zur Standesamtlichen Trauung in der Atmosphäre unseres Hauses und der Festlichkeit des ROTEN SALONS anbieten zu können.

„TRAUEN“ Sie sich und schließen Sie den Bund Ihres Lebens
auf Schloss Weitenburg!

WO Im schönsten Raum des Schlosses mit barocker Stuckdecke, kostbaren Dekorationen und historischen Gemälden des 19. Jahrhunderts

WANN Montag bis Freitag zu den üblichen Bürozeiten oder Samstagvormittag nach Terminvereinbarung

WIE Zur Buchung und Abwicklung stehen wir Ihnen unter der Telefonnummer 07457/933-0 gerne jederzeit zur Verfügung. Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre E-Mail unter info@schloss-weitenburg.de

Am besten wäre es jedoch, Sie würden einmal persönlich vorbeischauen, damit wir Ihnen unser Haus vor Ort zeigen können – dies sollte in Ruhe geschehen, darum bitten wir um eine Terminvereinbarung.

GRUNDPREIS **EUR 570,00** (Stand Juli 2025)
(einschließlich aller Gebühren, ohne Stammbuch)

Auf Wunsch: Familienstammbuch Preise auf Anfrage

Für Trauungen nur mit Empfang (ohne Mittag- oder Abendessen) fallen folgende Bereitstellungskosten/Raummieten an:

bis 20 Personen	EUR 250,00	bis 60 Personen	EUR 350,00
ab 60 Personen	EUR 380,00		

SCHLOSS WEITENBURG

Hotel · Restaurant · Park

Zum Empfang

Sekt Privat Cuvée Schloss Weitenburg	EUR 47,00	Flasche 0,75 ltr
Rosé Sekt Privat Cuvée Schloss Weitenburg	EUR 44,00	Flasche 0,75 ltr
Henri Mandois Champagner Brut Origine	EUR 90,00	Flasche 0,75 ltr

oder/und

Alkoholfreier Sekt, Familienkellerei Schnaufer	EUR 41,00	Flasche 0,75 ltr

oder/und

Holunderblütencocktail (mit Sekt aufgefüllt)	EUR 45,00	Karaffe 1,0 ltr
Holunderblütencocktail (ohne Alkohol)	EUR 39,00	Karaffe 1,0 ltr

Zu Kaffee und Kuchen

Kaffee, Tee oder Schokolade (Thermoskanne à 8 Tassen)	EUR 24,00
Ganzer Obstkuchen (12 Stück)	EUR 58,00
Ganze Torte (16 Stück)	EUR 74,00

Bei mitgebrachten Kuchen berechnen wir einen Gedeckpreis von EUR 9,00 pro Gast.
Wir übernehmen keine Haftung für mitgebrachte Speisen.

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer

SCHLOSS WEITENBURG

Hotel · Restaurant · Park

Pikantes Fingerfood

		EUR
Mini-Pizza	Schinken, Tomate-Mozzarella	2,50
Pflaume im Speckmantel		2,90
Schinken-Blätterteigtasche		3,50
Mini-Quiche	auch vegetarisch	3,40
Mini-Waffeln gefüllt mit	Frischkäsecrème	3,90
	Räucherlachs	4,20
Giotto von Ziegenfrischkäse mit Nüssen und Honig		4,50
Grissini mit Serrano-Schinken		4,30
Räucherlachsröllchen mit Schnittlauch		4,70
Spieße von Tomate und Mozzarella oder Parmaschinken und Melone		4,70
Tartlett mit Piemonteser Kalbstatar, Pesto, Parmigiano Reggiano		5,60
Tartlett mit Thunfischtatar, Gurke und Kresse		6,00
Scampis auf Mango-Papayasalsa		6,40
gemischtes Käsegebäck 100g		8,20

Bitte beachten Sie die Mindestbestellmenge von 10 Stück pro Fingerfood-Variante.

Preise pro Stück
inklusive Mehrwertsteuer

SCHLOSS WEITENBURG

Hotel · Restaurant · Park

Trauungen und Taufen in der Schlosskapelle

Evangelische, katholische und ökumenische Trauungen können in unserer Schlosskapelle durchgeführt werden.

Bitte fragen Sie nach entsprechenden Informationen.

Am besten bringen Sie den Pfarrer/die Pfarrerin Ihrer Heimatgemeinde mit und informieren unser zuständiges Pfarramt:

Evangelisches Pfarramt Rottenburg-Eckenweiler
Telefonnummer 0 74 57 / 91 64 0
pfarramteckenweiler@t-online.de

Katholisches Pfarramt Starzach-Bierlingen
Telefonnummer 0 74 83 / 9 28 09 0
starzachpfarramt@web.de

Gerne sind wir Ihnen bei der musikalischen Umrahmung
Ihrer Zeremonie behilflich.

Die Benutzungsgebühr für unsere Schlosskapelle beträgt EUR 270,00
(inklusive Mehrwertsteuer)

SCHLOSS WEITENBURG

Hotel · Restaurant · Park

Menu I

Rehconsommé
mit Flädle und frischen Kräutern
*
Schwäbisch-Hällisches Landschwein
in Petersilienjus,
Bohnengemüse und Kartoffelgratin
*
Vanilleparfait mit glacierter Ananas
und Pistazienhippe

Menu II

Feldsalat mit Himbeerdressing
Speck und Croûtons
*
Festtagssuppe
mit Flädle, Klößchen und Maultäschle
*
Medaillons
von Schwäbisch-Hällischem Landschwein und Rinderfilet
auf Waldpilzragout
glacierte Karotten, Broccoli und hausgemachte Spätzle
*
Schwarzwälder-Kirsch-Gâteau
mit Kirschgelee und Vanilleeis

SCHLOSS WEITENBURG

Hotel · Restaurant · Park

Menu III

Hummerschaumsuppe
mit Estragon und Parmesangnocchi
*
Medaillons vom Rehrücken
in rosa Pfefferjus,
Waldpilze,
Brokkoligemüse und hausgemachte Spätzle
*
Dreierlei von der Zwetschge

Menu IV

Gebratenes Filet vom Fjordsaibling
an Gurkensalat, Wasabi-Joghurt und Wiesenkräutern
*
Crèmesuppe von Madras-Curry und Zitronengras
mit gebratener Garnele
*
Argentinischer Angus-Rinderrücken
mit Sauce Bernaise,
Bohnengemüse und Kartoffelgratin
*
Gâteau von der Manjari-Schokolade
mit Mango-Kiwisalat und Exoticsorbet

SCHLOSS WEITENBURG

Hotel · Restaurant · Park

Menu V

Gebratene Garnele auf Kapernremoulade
mit Avocado, Passionsfrucht und Wiesenkräutern
*
Perlhuhnconsommé
mit kleinem Gemüse und Ravioli
*
Rosa gebratene Medaillons vom Rehnüßchen
an Rotweinsoße,
cremige Waldpilze, Wirsinggemüse und hausgemachte Spätzle
*
Buttermilchmousse auf Himbeer-Vanillesoße
mit Orangen-Mandelblatt und Joghurt-Limonensorbet

Menu VI

Tranchen vom Räucherlachs-Mittelstück
mit Salat von Kirschtomaten und Büffelmozzarella
Limonenvinaigrette und Shisokresse
*
Hummercrèmesuppe mit Champagner
*
Rosa gebratener Kalbsrücken
in Morchelrahmsoße
Zuckerschotengemüse und hausgemachte Spätzle
*
Mousse von dunkler Schokolade
an Joghurtsoße,
Ananas-Creole und Ananassorbet

SCHLOSS WEITENBURG

Hotel · Restaurant · Park

Menu VII

Gebratener Atlantik-Hummer
auf Safranrisotto und Paprika-Gurkensalsa
*
Tomatenessenz
mit Basilikum und Grießklößchen
*
Rosa gebratener Rücken vom schottischen Lamm
auf Thymianjus
Ratatouillegemüse und Pommes Dauphine
*
Crème Brûlée von der Vanille
mit glacierten Heidelbeeren und Beerensorbet

Menu VIII

Gebratenes Thunfischfilet
auf Sauce Vitello,
Kapern, Avocado und Wildkräutersalat
*
Crèmesuppe von Brunnenkresse
und kleinen Garnelen
*
Rosa gebratenes Angus-Rinderfilet
an Rotwein-Schalottenjus
Pinienkern-Blattspinat und Kartoffelgratin
*
Dessertvariation
„Schloss Weitenburg“

SCHLOSS WEITENBURG

Hotel · Restaurant · Park

Menu IX

Variation von der Gänseleber
mit Sautern-Gelée
zweierlei Sellerie und Trüffelvinaigrette
*
Steinpilzessenz
mit kleinem Gemüse und Ravioli
*
Steinbuttfilet
auf Blattspinat und Champagnersoße
*
Medaillons vom Kalbsfilet rosa gebraten,
Rosmarinjus,
Bohnenragout und Parmesan-Gnocchi
*
Dessertvariation
„Schloss Weitenburg“

Je nach Jahreszeit können sich Änderungen bei den Beilagen ergeben.
Gerne bespricht dies unser Küchenchef, Markus Ginster, mit Ihnen, auch Ihre Wünsche bei Nahrungsmittelunverträglichkeiten.

SCHLOSS WEITENBURG

Hotel · Restaurant · Park

Preise Menus 2026

Menu I	EUR 60,00
Menu II	EUR 75,00
Menu III	EUR 79,00
Menu IV	EUR 90,00
Menu V	EUR 92,00
Menu VI	EUR 96,00
Menu VII	EUR 99,00
Menu VIII	EUR 102,00
Menu IX	EUR 132,00

Unsere Menupreise sind kalkuliert **ab 10 Personen**
und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Außerordentliche Preissteigerungen bei Roh-, Hilfs- und Betriebsstoffen können zu kurzfristigen Preisanpassungen führen, die wir uns vorbehalten müssen.

SCHLOSS WEITENBURG

Hotel · Restaurant · Park

Vegetarische Hauptgänge

Champagnerrisotto
mit getrockneten Tomaten, Basilikum
und gebackenem Ziegenkäse

EUR 27,00

Hausgemachte Pasta
mit Blattspinat, Waldpilzen, Limone und Parmesan

EUR 27,00

Für unsere Veganer

Orientalischer Couscous
mit mediterranem Gemüse und Kresse

EUR 27,00

CHECK-LISTE

für Ihre geplante Feier auf Schloß Weitenburg
(bitte notieren Sie hier Ihre Wünsche und Vorstellungen)

Name: _____

Anschrift: _____

Telefon/Telefax/E-Mail: _____

Datum des Festes: _____ Anlass: _____

Personenzahl insgesamt _____ davon Erwachsene _____

Kinder _____

Zur Übernachtung werden benötigt: Einzelzimmer _____

Doppelzimmer _____

Mehrbettzimmer/Suiten: _____

Geplanter Tagesablauf

_____ Uhr **Trauung** oder **Taufe** in der Schlosskapelle / Standesamt

_____ Uhr **Gratulationsempfang** Ort: _____

Getränke: _____

Gebäck/Speisen: _____

_____ Uhr **Kaffee und Kuchen** _____

_____ Uhr **Aperitif** Ort: _____

Getränke: _____

_____ Uhr **Festliches Essen** voraussichtliche Personenzahl _____

Menu lt. Menuvorschlag Nr. __ _____

Ergänzungen/Änderungen _____

Kindermenu _____Anzahl _____

Vegetarisches Menu _____Anzahl _____

Getränke zum Essen

Weißwein _____ Rotwein _____

Bier _____ Säfte _____

Sonstige Getränke _____

Kaffee/Espresso/Cappuccino _____

_____ Uhr **Mitternachtsimbiss** _____

_____

Tischform im Festraum (siehe hierzu unsere Personenangabe in der allgemeinen Information

_____

Blumendekoration _____

Tisch-Gestecke _____ Blumenart/Farbe _____

Raumdekoration _____

Menukarten _____

gewünschter Text _____

Tischkarten _____

Rahmenprogramm

Kapelle _____

Alleinunterhalter/Disc-Jockey _____

Sonstiges _____

Essen und Getränke für Musiker _____

Verrechnung Gesamtrechnung für Speisen und Getränke _____
für Übernachtungen _____

Einzelabrechnung für _____

Diese Stichpunkte sollen Ihnen lediglich als kleine Starthilfe dienen. Sie ersetzen natürlich nicht Ihren Besuch in unserem Hause. hierfür vereinbaren Sie bitte unbedingt vorher schriftlich oder telefonisch einen Termin, damit wir gemeinsam den Ablauf Ihrer Feierlichkeit absprechen können.