



Menuevorschläge

**Knorrstraße 2 – 8
90402 Nürnberg
Tel: 0911 20 22 80
Fax: 0911 22 19 14**

**info@steichele.de
www.steichele.de**

**Öffnungszeiten
Dienstag bis Samstag von 11.00 bis 23.00 Uhr
Warme Küche von 11.00 bis 21.15 Uhr**

gültig ab 01.03.2022

- alle bisherigen Menuevorschläge verlieren ihre Gültigkeit-

Inhaltsverzeichnis

<u>Das Steichele</u>	Seite 3-5
<u>Allgemeine Informationen</u>	Seite 5-6
<u>Zur Begrüßung</u>	Seite 7
<u>Menuevorschläge</u>	Seite 8-10
<u>Variationen</u>	Seite 11
<u>Allgemeine Geschäftsbedingungen</u>	Seite 12

Das Steichele,

befindet sich seit 125 Jahren direkt in der historischen Altstadt von Nürnberg. Hier wird seit fünf Generationen durch die Familie Steichele gelebte fränkische Herzlichkeit und Gastfreundlichkeit bewiesen. Das Team rund um Bernhard Steichele sorgt dafür, dass Ihr Aufenthalt in Nürnberg, sei es geschäftlich oder privat, zum Speisen oder Übernachten, Ihnen wohlwollend in Erinnerung bleibt.

In dem historischen Lokal, aus der Gründerzeit, dem Garten oder in der Weinstube wird Ihnen eine traditionell fränkische und leichte Küche serviert. Die verarbeiteten Produkte kommen von ausgewählten Lieferanten und Herstellern aus der direkten Umgebung, so wird für Frische und Reinheit, aller verwendeten Produkte garantiert. Des Weiteren können Sie ausgesuchte Weine aus der fränkischen Umgebung, hervorragende Weine aus Südtirol und dem Staatsweingut Rheinland-Pfalz sowie aus dem eigenen Anbau genießen, probieren und einkaufen. Die Speisekarte ist einem ständigen Wechsel unterworfen so dass, immer dem Markt angepasst, vorwiegend saisonale Fisch- und Wildspezialitäten sowie regional typische Gemüsesorten, wie Spargel und Pfifferlinge, angeboten werden.

Die unterschiedlichen Lokalteile entstanden durch den sukzessiven Aufbau des Unternehmens. Der Grundstock wurde im „Batzenhäusle“ und dem darin befindlichen Alten Lokal gelegt. Dieses denkmalgeschützte Gebäude aus dem Jahr 1677 ist noch heute in seiner ursprünglichen Form und Einrichtung vorhanden und steht in seinem süddeutsch-italienischem Barockstil stellvertretend für das alte Nürnberg vor seiner Zerstörung. Die hier befindlichen Leuchten, genannt Lüsterweibchen sind alle Original Schnitzereien aus dem Ende des vorigen Jahrhunderts. Das Alte Lokal fasst maximal 60 Personen und kann als separater Raum für Ihre individuellen Veranstaltungen gebucht werden. Als weiterer separater Raum im „Batzenhäusle“ steht das Nebenzimmer für max. 30 Personen zur Verfügung.

Mit dem Elisabethenzimmer im ersten Stock, steht Ihnen ein wandlungsfähiger Raum für Ihre Tagung oder Familienfeier zur Verfügung. Je nach Tischordnung sind Familienfeiern und Geschäftsessen bis zu einer Größe von 30 Personen hier möglich. Selbstverständlich sind die Familie Steichele und Ihre Mitarbeiter gerne jederzeit behilflich, um Ihre individuelle Feier mit Ihnen gemeinsam zu planen.

In dem dazugehörigen Hotel können Sie oder Ihre Gäste, aus welchem Anlass Sie auch nach Nürnberg kommen, sich in den, im rustikalen Stil ausgestatteten 46 Zimmern, nach einem anstrengenden Tag in privater Atmosphäre erholen. Alle 4 Zimmer verfügen über Dusche/WC, W-LAN und Satelliten - TV.

Die nachfolgenden Gerichte sollen Vorschläge für Ihren speziellen Anlass sein und können selbstverständlich, Ihren Wünschen entsprechend, verändert werden. Bei der Auswahl Ihres individuellen Menüs beraten wir Sie gerne.

Auf Ihren Besuch freuen Sich

Bernhard A. Steichele mit Team

Allgemeine Informationen

1. Menueauswahl

Unsere Menuevorschläge sind als Anregungen für Sie gedacht. Selbstverständlich gehen wir gerne auf Ihre individuellen Wünsche in der Menuegestaltung ein. Bitte beachten Sie, dass die folgenden Menuevorschläge nur bei einem **einheitlichen Menue** und ab einer **Teilnehmerzahl von 12 Personen** gelten. Falls Sie jedoch andere Vorstellungen haben, beraten wir Sie gerne individuell.

2. Personenzahl

Damit wir Ihnen die Speisen in bestmöglicher Qualität zubereiten können, bitten wir Sie, uns Ihre Menueauswahl bis 14 Tage und die genaue Anzahl der Gäste bis 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn mitzuteilen. Diese von Ihnen genannte Anzahl dient der Mindestberechnung und ist verbindlich. Bei Stornierung der Veranstaltung oder einer Änderung der Gästezahl um mehr als 5%, gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen.

3. Tischwäsche und Menuekarten

Sollten Sie in einem festlichen Rahmen feiern wollen, decken wir für Sie gerne die Tische mit weißen Stofftischdecken und Stoffservietten ein. Um den festlich gedeckten Tisch zu komplettieren, bieten wir Ihnen auch von uns erstellte Menuekarten an. Diese müssen gesondert berechnet werden und sind nicht im allgemeinen Leistungspaket enthalten.

Tischdecke weiß min. € 6,00 bei 4 Gästen	jeder weitere Gast	€ 2,00
Mundserviette weiß	pro Gast	€ 2,00
Hantermann stoffgleich bordeaux	pro Gast	€ 0,50
Tischläufer stoffgleich Braun	pro Tisch bis 6Pers	€ 1,00

4. Blumenschmuck, Dekoration

Für Blumenschmuck, Dekorationen und Arrangements steht Ihnen unser Partnerbetrieb Blumenkuhn Floral design jederzeit zur Verfügung, um Sie umfassend zu beraten und die Veranstaltung zu dekorieren.

Blumenkuhn Floral design
Kirchenweg 36
90429 Nürnberg

Tel: 0911 33 01 69
Fax: 0911 20 94 83
stephanie.steichele@blumenkuhn.de

5. GEMA Gebühr für Musiker

Musiker und Bands müssen von Ihnen vorab der GEMA gemeldet werden. Die Gebühren der GEMA sind von Ihnen zu tragen.

6. Saisonbedingte Änderungen der Menüauswahl

Saisonbedingte Änderungen von einzelnen Gerichten und Preisen behalten wir uns vor.

7. Verlängerte Öffnungszeiten und Überstundenzuschläge für Bedienungen und Servicepersonal

Sollten Sie länger als unsere normalen Öffnungszeiten feiern wollen, ist dies natürlich kein Problem. Wir bitten Sie jedoch uns bei der Veranstaltungsplanung davon in Kenntnis zu setzen.

Es fallen folgende Überstundenzuschläge für unser Personal an:

Ab 24.00 Uhr berechnen wir € 48,00 pro angefangener Stunde
und Mitarbeiter

Ab 01.00 Uhr berechnen wir € 66,00 pro angefangener Stunde
und Mitarbeiter

Für weitere Auskünfte, Fragen und Anregungen stehen wir Ihnen natürlich
jederzeit zur Verfügung.

Zur Begrüßung

Aperitifs

CRODINO auf Eis (alkoholfrei) ⁹	8 cl	4,20
Sandemann Sherry, Dry oder Medium	5 cl	4,50
Fränkischer Kir Silvaner Nr.24, Crème de Cassis	0,1l	4,90
Fränkischer Vortrunk Frankensekt Schloss Castell, Schlehenwein	0,1l	5,90
Sekt Pfirsich Frankensekt Schloss Castell, Pfirsich Likör	0,1l	5,90
„HUGO“ Frizzante Bavarese, Holundersirup, Minze	0,25l	6,50
„ESEL SPRIZZ“ Hauswein Nr. 1, Aperol ^{7,5} , Wasser	0,25l	6,50
„APEROL SPRIZZ“ Frizzante Bavarese, Aperol ^{7,5} , Wasser	0,25l	6,50

Sekt und Perlwein

PET NAT - <i>Petillant Naturel</i> Riesling 2019 Staatsweingut Rheinland-Pfalz	Fl. 0,75l	39,00
Goldmuskateller 2016 Staatsweingut Rheinland-Pfalz	Fl. 0,75l	36,00
Frankensekt Schloss Castell, Brut, trocken Fürstlich Castell'sches Domänenamt	0,1l Fl. 0,75l	5,50 34,00
FRAENZI Frizzante Bavarese Fürstlich Castell'sches Domänenamt	0,1l Fl. 0,75l	4,20 26,50

Biere

Lindenbräu Gräfenberg , Halb-Dunkel vom Fass	0,5l	4,70
	0,25l	2,90
Ammerndorfer , Hell vom Fass	0,5l	4,70
	0,25l	2,90
Hofmann, Pils vom Fass	0,5l	4,70
	0,3l	3,40
Unertl, Weißbier vom Fass	0,5l	5,00
	0,3l	3,50

Long drinks

Campari ⁷ , (4cl) Orange oder mit Soda	7,50
Gin Tonic ⁵ (4cl, Duke of Munich oder Granit Bavarian Gin)	9,50
Cuba Libre ^{6,7}	9,50

Menuevorschläge

Menü 1 € 38,00 pro Person

Rinderkraftbrühe mit Kräuterpfannkuchenstreifen

Lammfilet an Rosmarinjus mit grünen Bohnen im Speckmantel und knusprigen Kartoffelplätzchen

Frische Apfelküchle mit Preiselbeersahne

Menü 2 € 32,00 pro Person

Broccolicremesuppe

Rösch gebratenes Spanferkel mit Bayrisch Kraut und Brezenknödel

Bayrisch Creme auf Himbeermark

Menü 3 € 43,00 pro Person

Geflügelkraftbrühe mit Gemüsestreifen

Kalbsrückensteak in Gorgonzolasahne mit Safrannudeln und buntem Blattsalat

Blaubeerpfannkuchen mit Vanilleeis und Sahne

Menü 4 € 64,00 pro Person

Champignoncremesuppe mit frischen Kräutern

Feldsalat mit Himbeeressig, Austerpilzen, gebratener Entenleber und Apfel-Speck-Croutons

Stierlende in Blätterteig an Madeirasauce, bunter Gemüseplatte und knusprigen Kartoffelkroketten

Schokoladenparfait mit glasierten Orangenfilets

Menü 6

€ 58,00 pro Person

Champignoncremesuppe mit frischen Kräutern

Bunter Blattsalat mit Pilzen, Buttercroutons und Speckstreifen

Rinderfilet auf buntem Gemüse mit Kräutersauce und
Schwenkkartoffeln

Erfrischender Orangensalat mit Vanilleeis und Mandelsplittern

Menü 7

€ 40,00 pro Person

Tomatenkraftbrühe mit Kalbslendenblättchen und Basilikum

Zanderfilet gebraten in Zitronenbutter
mit Rosmarinkartoffeln und Salat

Apfelstrudel mit Rumsahne

Menü 8

€ 40,00 pro Person

Tomatencremesüppchen mit Gin und Creme fraiche

Schweinefilet am Stück gebraten in Pfeffersauce
dazu frisches Gemüse der Saison und Kartoffelplätzchen

Apfelküchle mit Weinschaum

Menü 9

€ 43,00 pro Person

Kerbelrahmsüppchen mit Buttercroutons

Lachsschnitte vom Grill mit Kräuterbutter, Dillkartoffeln
und buntem Salat

Quarknocken an frischem Zwetschgenkompott

Menü 10

€ 34,00 pro Person

Butternockerlsuppe

Gedämpfter Tafelspitz mit Wurzelgemüse, Meerrettichsoße,
Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln

Apfelküchle mit Zimtzucker, Vanilleeis, Sahne und Mandeln

Menü 11

€ 39,00 pro Person

Grießnockerlsuppe

½ Gefüllte Wildente in Rahmsauce mit Ananaskraut
und kleinen Klößen

Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen und frischer Sahne

Menü 12 „Fränkische Hochzeit“

€ 34,00 pro Person

Fränkische Hochzeiterlsuppe, mit dreierlei Einlage

Schweineschäufele mit rohem Kloß und Wirsinggemüse

Kleiner Apfelpfannkuchen mit Zimt & Zucker

Menü 13 „Jäger's Traum“

€ 40,00 pro Person

Wildkraftbrühe mit Rehnocken & Gemüsejuliennes

Rehbraten in cremiger Wachholderrahmsauce
mit Preiselbeerbirne und Kräuterspätzle

Rote Grütze von der Waldbeere und Vanilleesauce

Menü 14 „Weihnachtsgans“

Saisonpreis

(Nur von 11. November bis 26. Dezember)

Fränkische Hochzeiter Suppe

¼ knusprige gebratene Gans
mit rohem Klobß und Apfelrotkraut

Apfelküchle mit heißen Himbeeren, Sahne und Vanilleeis

Bitte beachten Sie, dass es bei einigen Menüs, zu saisonal bedingten
Änderungen kommen kann.

Zusätzlich bieten wir Ihnen gerne noch saisonale Wild-, Spargel- und
Fischspezialitäten an.

Slow Food

- ist eine weltweite Vereinigung von bewussten Genießern und mündigen Konsumenten.
- fördert eine verantwortliche Landwirtschaft und Fischerei, eine artgerechte Viehzucht, das traditionelle Lebensmittelhandwerk und die Bewahrung der regionalen Geschmacksvielfalt.
- bringt Produzenten, Händler und Verbraucher miteinander in Kontakt, vermittelt Wissen über die Qualität von Nahrungsmitteln und macht so den Ernährungsmarkt transparent.

Gemüse:	Jürgen Meinert, Pilz Zollner
Backwaren:	Döllner Bäckerei-Konditorei
Eier:	Freiland Eier von Eier Ell
Fleisch:	Metzgerei Kraft & Lehr, Delta, Frischeparadies Gourmetmetzgerei Wolf
Kaffee:	Rösttrommel
Wurstwaren:	Gourmetmetzgerei Wolf
Wild:	eigener Jagderfolg in Kleinsendelbach und Josef Mair Wildhandel
Fisch:	Fisch Rau, Il Pescatore, Deutsche See
Molkereiprodukte:	Molkerei Goeritz
Biere:	Lindenbräu Gräfenberg, Hofmann, Unertl, Dom Bräu, Riedenburger, Späit, Maisel, Kloster Weltenburg
Säfte:	Pretzfelder, Kumpf
Wasser & Limo:	Frankenbrunnen, Afri-Cola
Wein:	Staatsweingut Rheinland-Pfalz, Staatlicher Hofkeller, Weingut am Stein, Weingut Martin Steinmann, Fürstlich Castell'sches Domänenamt, Kellerei Tramin, Kellerei Schreckbichl, Schloss Sommerhausen, Weingut Rudolf May, Weingut Höfling, Weingut Arnold
Digestif & Schnäpse:	Fruchtecke Schlosser, Staatsweingut Rheinland-Pfalz, Haas Pretzfeld, Streitberger, Jagdherr Wilfried Schwarz

Socialmedia



www.facebook.com/hotelsteichele



@dassteichele

Instagram

Allgemeine Geschäftsbedingungen für Bankette und andere Sonderveranstaltungen

- 1) Diese allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für alle Vorbestellungen von Räumlichkeiten und gastronomischer Versorgung in unserem Haus.
- 2) Ein voller "à la carte - Service" wird nur gewährt, wenn er ausdrücklich vereinbart wurde. Bei Veranstaltungen, für die kein einheitliches Menü, für mindestens 21 Personen, vereinbart wurde, wird eine Raummiete von € 180,00 zusätzlich zu allen Leistungen in Rechnung gestellt.
- 3) Nebenleistungen wie Musikkapellen, Sonderdrucke von Menükarten oder Blumendekoration werden extra berechnet.
- 4) Musiker- und Künstlergagen werden vom Veranstalter entweder direkt mit den betreffenden Personen abgerechnet oder sind uns im Voraus zur Verfügung zu stellen. Eventuell anfallende GEMA-Gebühren trägt der Veranstalter.
- 5) Die Berechnung erfolgt auf der Basis der angemeldeten Personenzahl. Der Veranstalter haftet für alle Bestellungen seiner Gäste. Für nicht erschienene Gäste werden die ersparten Aufwendungen von uns in Abzug gebracht.
- 6) Bei Veranstaltungen, die sich über 24 Uhr ausdehnen, berechnen wir einen pauschalen Nachtzuschlag in Höhe von EURO 48,00 für jeden anwesenden Mitarbeiter unseres Hauses je angefangener Stunde.
- 7) Bei Veranstaltungen, die sich über 01.00 Uhr ausdehnen, berechnen wir einen pauschalen Nachtzuschlag in Höhe von EURO 66,00 für jeden anwesenden Mitarbeiter unseres Hauses je angefangener Stunde.
- 8) Unsere Preise sind Endpreise in denen grundsätzlich die gesetzliche Mehrwertsteuer, mit dem aktuellen Satz, enthalten ist. Wir müssen uns jedoch insbesondere bei langfristig getätigten Bestellungen, die mehr als 4 Monate vor dem Zeitpunkt der Veranstaltung liegen, eine Preiserhöhung je nach Markt und Kostenlage vorbehalten.
- 9) Unsere Rechnungen sind zahlbar ohne Abzug innerhalb von 10 Tagen, Kreditkarten können nicht akzeptiert werden. Bei Veranstaltungen, an denen mehr als 20 Personen beteiligt sind, kann das Hotel mangels anderweitiger Vereinbarung einen Vorschuss in Höhe von 50 % der Gesamtkosten verlangen.
- 10) Falls der Auftraggeber nicht gleichzeitig auch Veranstalter ist, haftet er uns gegenüber als Gesamtschuldner.
- 11) Im Falle der Stornierung einer Veranstaltung bezahlt der Gast folgenden Ausfallschäden, dabei wird der Getränkekonsum mit dem Durchschnittswert unseres Hauses von EURO 20,00 pro Person in Ansatz gebracht:

bis 28Tage vor Veranstaltungsbeginn	20 %	der Miete
	zuzüglich Ersatz von 33 %	des entgangenen Umsatzes (Speisen und Getränke) ¹⁾

28 bis 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn	40 %	der Miete
	zuzüglich Ersatz von 66 %	des entgangenen Umsatzes (Speisen und Getränke) ¹⁾

ab 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn	90 %	der Miete
	zuzüglich Ersatz von 66 %	des entgangenen Umsatzes (Speisen und Getränke) ¹⁾

¹⁾Soweit noch nicht festgelegt gilt der durchschnittliche Verzehr ähnlicher Veranstaltungen pro Person.

Dem Kunden steht der Nachweis frei, dass die oben genannten Ansprüche nicht in voller Höhe entstanden sind. Dem Hotel steht es frei einen höheren Schadensersatz zu verlangen, sofern es diesen nachweist.

- 12) Eine Änderung der Teilnehmerzahl muss spätestens 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn mitgeteilt werden, andernfalls wird mindestens die bestellte Anzahl der vereinbarten Leistungen bzw. Arrangements in Rechnung gestellt. Die Abmeldung von mehr als 5 % der gemeldeten Teilnehmer ist ausgeschlossen.
- 13) Das Hotel haftet nicht für mitgeführte Sachen in den Veranstaltungsräumen, mit Ausnahme bei grober Fahrlässigkeit, Vorsatz oder vereinbarter Verwahrung. Die Gegenstände (z.B. Dekorationsmaterial) haben den brandschutztechnischen Anforderungen zu genügen. Das Hotel kann einen entsprechenden Nachweis verlangen.
- 14) Der Veranstalter/Besteller haftet für die Bezahlung eventuell von den Veranstaltungsteilnehmern zusätzlich bestellter Speisen und Getränke.
- 15) Störungen an zur Verfügung gestellter technischer oder sonstiger Einrichtung werden, soweit möglich, sofort beseitigt. Eine Zurückbehaltung oder Minderung von Zahlungen kann jedoch nicht vorgenommen werden.
- 16) Das Anbringen von Plakaten, Dekorationsmaterial und anderen Gegenständen bedarf der vorherigen Zustimmung des Hotels. Der Auftraggeber übernimmt die Gewähr dafür, dass das Dekorationsmaterial den feuerpolizeilichen Anforderungen entspricht. Das Hotel kann die Vorlage einer entsprechenden Bestätigung der Brandschutzbehörde verlangen.
- 17) Soweit das Hotel für den Veranstalter technische oder sonstige Einrichtungen beschafft, handelt es im Namen und für Rechnung des Veranstalters. Der Veranstalter haftet für Schäden und ordnungsgemäßer Rückgabe dieser Sachen und stellt das Hotel von Ansprüchen Dritter aus dieser Überlassung frei.
- 18) Der Veranstalter und seine Gäste dürfen Speisen und Getränken nur mit schriftlicher Zustimmung des Hotels mitbringen. In diesen Fällen wird eine zusätzliche Servicegebühr oder ein „Korkengeld“ berechnet.
- 19) Die Untervermietung überlassener Räumlichkeiten und Flächen ist nicht gestattet.
- 20) Zeitungsanzeigen, die Einladungen für Besucher des Veranstalters enthalten, bedürfen der vorherigen schriftlichen Zustimmung des Hotels. Andernfalls ist das Hotel berechtigt die Veranstaltung zu untersagen, wobei die Zahlungspflicht des Veranstalters bestehen bleibt.
- 21) Hat das Hotel begründeten Anlass zu der Annahme, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit, die Ordnung oder den Ruf des Hauses gefährdet, sowie im Falle höherer Gewalt, oder bei nicht vereinbarten politischen Veranstaltungen, kann das Hotel vom Vertrag zurücktreten. Hat der Veranstalter den Grund für den Rücktritt zu vertreten, so bleibt seine Zahlungspflicht bestehen.
- 22) Alle Ansprüche gegen das Hotel verjähren in einem Jahr ab dem gesetzlichen Verjährungsbeginn. Dies gilt nicht bei Ansprüchen, die auf einer grob fahrlässigen oder vorsätzlichen Pflichtverletzung des Hotels bestehen.
- 23) Die Unwirksamkeit einzelner Bestimmungen des Vertrages oder dieser Bedingungen berührt nicht die Wirksamkeit der übrigen Vereinbarungen. Nebenabreden und Änderungen bedürfen zu ihrer Gültigkeit der Schriftform.
- 24) Erfüllungsort und Gerichtsstand ist Sitz des Hotels.

Nürnberg, den 01. September 2022

Mit Erscheinen dieser Auflage verlieren alle vorherigen Vorschläge und AGBs ihre Gültigkeit.