



Hotel  
*Schloss  
Hornberg*

*Ein Erlebnis im Schwarzwald*

# Information & Preise

Rittermahl



Bankett



Tagung



**Hotel Schloss Hornberg**

Auf dem Schlossberg 1, 78132 Hornberg  
Tel.: 07833 9655 0; Fax: 07833 9655 605  
[info@schloss-hornberg.de](mailto:info@schloss-hornberg.de); [www.schloss-hornberg.de](http://www.schloss-hornberg.de)



## Raumaufteilung

### Erdgeschoss

---

Raum	qm <sup>2</sup>
Schloss-Restaurant	100
Spiegelsaal	180
Herrenzimmer „Bruno von Hornberg“	45
Salon „Thurn und Taxis“	25

### Untergeschoss

---

Raum	qm <sup>2</sup>
Burgvogtskeller	45
Felsengrotte	275



# Raumkapazitäten

## Erdgeschoss

---

Raum	U-Form	Parlamentarisch	Kino	Essen
Schloss-Restaurant	. / .	. / .	. / .	100
Spiegelsaal	50	100	200	150
Herrenzimmer „Bruno von Hornberg“	20	30	50	36
Salon „Thurn und Taxis“	14	20	30	16

## Untergeschoss

---

Raum	U-Form	Parlamentarisch	Kino	Essen
Burgvogtskeller	. / .	. / .	. / .	60
Felsengrotte	. / .	. / .	. / .	80 – 200 Stehempfang 500



## Menüvorschläge

### Zum Stehempfang

---

#### Canapées mit

Schwarzwälder Schinken und Gewürzgurke	à 3,50 €
Roastbeef, Cornichons und Senfmarinade	à 4,00 €
Pfeffer-Salami und Kräuterquark	à 3,00 €
mild gerauchtem Kochschinken und Kirschtomate	à 3,50 €
Bergkäse und Paprika	à 3,50 €
hausgebeiztem Lachs, Sauerrahm und Meerrettich	à 4,00 €
Forellenmousse, Dill und Apfel-Gurken-Salat	à 4,00 €
Blauschimmelkäse mit Feigen-Senf	à 4,00 €
Veganes Mett mit Schnittlauch	à 3,50 €

#### Kleine Snacks

Mini-Butterbrezel	à 3,50 €
Kleines Bruschetta mit Tomaten und Basilikum	à 4,00 €
Crêpe-Röllchen mit Räucherlachs und Meerrettichcreme	à 4,50 €
Gefüllte Blätterteigtaschen, pikant 4 Stk.	à 8,80 €
Gefüllte Blätterteigtaschen, süß 4 Stk.	à 8,80 €
Wurstsalat im Glas	à 3,50 €
Straßburger Wurstsalat im Glas	à 3,50 €
Elsässer Flammkuchen mit Münsterkäse & Zwiebeln	à 11,90 €
Flammkuchen „Vegetarisch“ mit getrockneten Tomaten, Champignons & Lauch	à 10,90 €

Ein Flammkuchen ergibt 8-10 Stücke.



## Menüvorschläge

### Vorspeisen

---

Bunter Salatteller der Saison mit Kräuter- oder Joghurtdressing	5,50 €
mit drei verschiedene Rohkostsalate	1,00 €
mit Speckwürfel und Brot-Croûtons	0,70 €
mit gebratenen Speck-Pfifferlingen (Saison abhängig)	5,00 €
Knackige Röschen vom Feldsalat in Kräuterdressing (Saison abhängig)	7,00 €
mit Speckwürfel und Brot-Croûtons	0,70 €
mit gebratenen Waldpilzen	3,90 €
mit geräucherter Entenbrust	6,50 €
Honigmelonen-Schiffchen mit Schwarzwälder Schinken	8,90 €
mit Parma-Schinken	10,90 €
Geräuchertes Forellenfilet mit Sahne-Meerrettich, an Salatbouquet	9,50 €
Geräuchertes Lachsfilet mit einer Honig-Senf-Sauce, an Salatbouquet	9,50 €
Rucola-Salat mit Kirschtomaten und Mozzarella, in einem leichten Limetten-Balsamico-Dressing	9,50 €
Marinierte Zucchinischeiben mit Champignons, rosa Pfeffer und Parmesan vom Hobel	11,90 €
Rote-Beete-Carpaccio mit Apfel-Vinaigrette, an Blattsalat und karamellisierten Ziegenfrischkäse	14,50 €
Mousse von der Räucherforelle mit Brot-Chip und Salatröschen	12,90 €
Mariniertes Roastbeef mit Zitronen-Honig-Marinade, dazu Rucola-Salat, Kirschtomaten und knuspriges Bauernbrot	15,50 €



## Menüvorschläge

### Suppen

---

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle oder Markklößchen oder Suppen-Maultaschen	6,90 €
Hochzeitssuppe (Rinderkraftbrühe mit Fleischklößchen, Eierstich und Fadennudeln)	7,50 €
Tomatencremesuppe mit Ricotta und Ciabatta-Croûtons	6,90 €
Weißer Tomatenschaumsuppe mit Oliven-Croûtons und gebackenem Rucola	7,50 €
Waldpilzcremesuppe mit Kräutern und Sahnehaube	7,90 €
Petersilien-Kartoffelcremesuppe	5,90 €
Curry-Apfelschaumsuppe mit gebratenen Garnelen	7,50 €
Französische Zwiebelsuppe mit Käse-Croûtons	5,90 €
Cremsuppe von geräucherter Schwarzwaldforelle mit Kräuterschaum	7,90 €
Tom Kha Thailändische Hühnerbrühe mit Kokosmilch, Chili, Hühnerfleisch, Pilzen, Frühlingszwiebeln und Tomaten	7,90 €



## Menüvorschläge

### Zwischengerichte

---

Gebratenes Lachsforellenfilet aus der Gutach mit Blattspinat und Limetten-Risotto	16,50 €
Zwei Teigtaschen (gefüllt nach Saison) in Weißweinsauce mit Parmesan und Rucola	8,90 €
Gebratenes Zanderfilet mit Weißweinschaum auf Balsamico-Linsen	16,50 €

### Sorbet

---

Sorbet (nach Wahl)	2,80 €
Sorbet mit Sekt aufgefüllt	5,00 €



## Menüvorschläge

### Fischgerichte

---

In Butter gebratenes Gutacher Forellenfilet auf frischem Blattspinat mit Kirschtomaten und Salzkartoffeln	24,50 €
Gebratenes Lachsfilet an Rote-Beete-Schaum, auf bunten Gemüse-Tagliatelle	24,50 €
In Butter gebratenes Zanderfilet an Limettensauce mit Mandelbroccoli und Kartoffel-Röstis	26,50 €

### Vegetarische & Vegane Gerichte

---

Gemüse-Tagliatelle mit frischem Kräutern an leichter Käse-Sahne-Sauce und frittiertem Rucola	18,90 €
Zwei Spinatknödel in Salbeibutter auf Saisongemüse	17,90 €
Herzhaft gefüllte Zucchini (Paprika, Lauch, Zwiebel) an Tomatenpüree und Broccoliröschen	19,80 €
Kartoffel-Gnocchi mit Kirschtomaten, Chili, frischem Basilikum und Parmesan vom Hobel	18,90 €
Hausgemachte Serviettenknödel mit frischen Waldpilzen und buntem Wurzelgemüse	17,90 €
Rotes Gemüse-Thai-Curry mit Jasmin-Reis	17,90 €





## Menüvorschläge

### Fleischgerichte

---

Gebratene Maispouardenbrust an Rosmarinjus, mit Kräuter-Risotto und mediterranem Gemüse	25,50 €
Roastbeef am Stück gebraten, mit Portweinjus, Marktgemüse und Kartoffelgratin	32,00 €
Tafelspitz mit Sahne-Meerrettichsauce, Preiselbeeren und Bouillon-Kartoffeln	23,50 €
Medaillons vom Rind und Schwein mit geschwenkten Champignons, Cognac-Rahm- und Portweinsauce, dazu Broccoliröschen und Kartoffelgratin	34,00 €
Entenbrust rosa gebraten an leichter Orangen-Sauce, mit Apfel-Rotkohl und Kartoffelknödeln	28,90 €
Schweinefilet am Stück gebraten, in Kräutern gerollt, mit köstlicher Waldpilzrahmsauce, Romanesco und Kartoffelrösti	24,90 €
Gebratene Tranchen von der Lammhüfte an Thymianjus, mit Ratatouille-Gemüse und Kartoffelgratin	32,00 €
Kalbsrückensteak an Morchel-Rahmsauce, mit Speck-Bohnenbündel und Nusskartöffelchen	36,50 €

Zu allen Fleischgerichten werden hausgemachte Spätzle auf den Tischen eingesetzt.



## Menüvorschläge

### Wildgerichte

---

Wildragout mit Semmelknödel,  
Apfel-Rotkraut und Preiselbeer-Birne 24,90 €

Wildschweinrückensteak im Speckmantel  
an Wacholdersauce, mit Rosenkohl,  
Kartoffelkroketten und Preiselbeer-Birne 28,50 €

Hirschrückensteak an einer Sauerkirsch-Sauce,  
gemandeltem Broccoli, Maronen  
und hausgemachte Haselnuss-Spätzle 34,50 €

Zarter Rehbraten an leichter Wachholderrahmsauce,  
dazu Mandelpüree und Rahm-Wirsing 26,90 €

Gerne erfüllen wir Ihnen Ihre ganz individuellen Wünsche.  
Sprechen Sie uns einfach an.



## Menüvorschläge

### Dessert

---

Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	7,50 €
Ofenfrischer Quarkstrudel mit marinierten Kirschen, Vanillesauce und Sahne	7,90 €
Heiße Himbeeren mit Vanilleeis und Sahne	7,50 €
Schwarzwaldbecher	8,40 €
Panna Cotta mit Waldbeer-Ragout	7,90 €
Hausgemachtes Haselnuss-Parfait mit eingelegten Rotwein-Pflaumen	8,90 €
Hausgemachtes Honig-Limetten-Parfait auf Ananasspiegel	8,90 €
Mousse von Weißer und Dunkler Schokolade mit frischen Früchten	8,90 €
Hausgemachtes Crème Brûlée mit Espresso-Eis	8,90 €
Dessertteller „Schloss Hornberg“	14,90 €
Dessertbuffet (Weißes & Dunkles Schokoladen-Mousse, frischer Obstsalat, Rote Grütze mit Vanillesauce, Apfelküchle, Crème Brûlée, Hausgemachtes Parfait)	16,90 €



## Buffetvorschläge

### Klassisches Buffet (ab 30 Personen)

---

#### Suppe (wird serviert)

Kraftbrühe vom Weideochsen mit Kräuterflädle

#### Vorspeisen

Räucherlachsfilet mit Honig-Senf-Sauce  
Geflügelsalat mit Mandarinen in Joghurtsauce  
Tomaten-Mozzarella mit Olivenöl und Basilikum  
Gemischte Schinkenplatte mit Melone  
Verschiedene Rohkostsalate  
Blattsalate mit zweierlei Dressing  
Verschiedene Brot- und Baguettesorten, Butter

#### Hauptgerichte

Roastbeef und Schweinefilet am Stück gebraten  
Gebratenes Forellenfilet „Müllerin Art“  
Buntes Marktgemüse  
Hausgemachte Spätzle, Salzkartoffeln  
Petersilienbutter, Rotweinsauce, Rahmsauce

#### Dessert

Rote Beerengrütze mit Vanillesauce  
Frischer Obstsalat  
Hausgemachtes Parfait  
Weißes und Dunkles Schokoladenmousse

54,00 €



## Buffetvorschläge

### Badisches Buffet (ab 30 Personen)

---

#### Suppe (wird serviert)

Kartoffel-Meerrettichsuppe

#### Vorspeisen

Hausgemachter Zwiebel-Speckkuchen  
Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich  
Rindfleischsalat mit Zwiebeln und Gewürzgurken,  
mariniert mit Essig und Öl  
Ziegenkäse-Terrine mit Walnüssen und Rote-Beete  
Schwarzwälder Schinken, Pfefferbeißer mit Mixed Pickels  
Verschiedene Rohkostsalate  
Blattsalate mit zweierlei Dressing  
Verschiedene Brot- und Baguettesorten, Butter

#### Hauptgerichte

Kleine Rostbraten  
Krustenbraten vom Schwein  
Buntes Gemüse der Saison, Sauerkraut  
Spinatmaultaschen in Kräuter-Sahne-Sauce  
Bibeleskäse mit Pellkartoffeln  
Hausgemachte Spätzle, Schupfnudeln  
Zwiebelsauce, Rahmsauce

#### Dessert

Apfelküchle mit Vanillesauce  
Vanilleparfait mit Birnenkompott  
Dukatenbuchteln mit Vanillesauce  
Frischer Obstsalat  
Schwarzwälder-Kirsch-Creme

58,00 €



## Buffetvorschläge

### Schlemmer-Buffet (ab 30 Personen)

---

#### Suppe (wird serviert)

Tomatencremesuppe mit Basilikum

#### Vorspeisen

Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikum-Pesto  
Gebratene Zucchini, bunte Paprika und Aubergine  
Kirschtomaten, rote Peperoni, Champignons  
und Peppedews mit Frischkäsecreme  
Hausgemachte Frühlings-Rollen mit süß-sauer-Sauce  
Würziger Couscous-Salat  
Hühner-Spießchen mit Sate-Sauce  
Verschiedene Rohkostsalate  
Blattsalate mit zweierlei Dressing  
Verschiedene Brot- und Baguettesorten, Butter

#### Hauptgerichte

Rotes Thai-Curry mit Rindfleisch  
Doraden-Filet auf Tomaten-Oliven-Ragout  
Orientalische Hähnchenbrust  
Kartoffel-Gnocchi mit Kirschtomaten, Chili  
Basilikum und Parmesan  
Ratatouille-Gemüse  
Gebackene Kartoffelecken, Jasmin-Reis  
Gurken-Joghurt-Sauce, verschiedene Dips

#### Dessert

Tiramisu  
Panna Cotta mit Schokoladensauce  
Zweierlei Schokoladen-Mousse  
Mango-Passionsfrucht-Parfait  
Frischer Obstsalat

58,00 €



## Buffetvorschläge

### Mitternachts-Imbiss (ab 10 Personen)

---

Chili con Carne mit Brot à 7,90 €

Gulaschsuppe mit Brot à 7,90 €

Curry-Wurst mit frischem Baguette à 5,60 €

Auswahl von Hart- und Weichkäse  
mit Trauben, Nüssen und Brot à 9,90 €

Herzhaftes:  
Schinken-Käse-Croissant, Chicken Wings,  
Hackfleischbällchen, pikante Blätterteigtaschen, Nachos,  
Gewürzgurken und verschiedene Dips à 14,50 €

Vesperauswahl mit Schwarzwälder Spezialitäten:  
Schinken roh und gekocht, Pfefferbeißer,  
Blut-, Leberwurst und Schwartenmagen gespießt,  
Mixed Pickels, Radieschen, Gurken und Tomaten,  
mit Bauernbrot, Senf und Butter à 16,90 €



## Zimmer-Preise & Kategorien

### Bankett-Preise

---

**Standard Zimmer:** 1 Einzelzimmer inkl. Frühstücksbuffet  
zum Preis von 70,00 € pro Nacht und Person

1 Doppelzimmer inkl. Frühstücksbuffet  
zum Preis von 48,00 € pro Nacht und Person

1 Doppelzimmer als Einzelzimmerbenutzung  
inkl. Frühstücksbuffet  
zum Preis von 80,00 € pro Nacht und Person

**Standard Deluxe:** 1 Doppelzimmer inkl. Frühstücksbuffet  
zum Preis von 56,00 € pro Nacht und Person

1 Doppelzimmer als Einzelzimmerbenutzung  
inkl. Frühstücksbuffet  
zum Preis von 85,00 € pro Nacht und Person

**Aufpreis Standard Deluxe / Talseite oder Burgblick:**

5,00 € pro Nacht und Person

**Komfortzimmer:** 1 Doppelzimmer inkl. Frühstücksbuffet  
zum Preis von 73,00 € pro Nacht und Person

1 Doppelzimmer als Einzelzimmerbenutzung  
inkl. Frühstücksbuffet  
zum Preis von 106,00 € pro Nacht und Person

**Turmzimmer  
und Superior:** 1 Doppelzimmer inkl. Frühstücksbuffet  
zum Preis von 81,00 € pro Nacht und Person

1 Doppelzimmer als Einzelzimmerbenutzung  
inkl. Frühstücksbuffet  
zum Preis von 116,00 € pro Nacht und Person

**Familien-Komfortzimmer (Mindestbelegung 4 Personen):**

inkl. Frühstücksbuffet  
zum Preis von 58,50 € pro Nacht und Person





## Allgemeine Informationen

### Zimmer

---

Das \*\*\* Hotel bietet Ihnen 38 individuell und liebevoll eingerichtete Zimmer.

**Zu unserer Standard-Zimmerausstattung gehört:**

- Dusche, WC, Haarfön
- Schreibtisch mit Stuhl
- Deckenfluter mit Leselampe oder Schreibtischbeleuchtung
- Radiowecker
- Flachbild-Fernseher mit Satelliten-Empfang und internationalen Programmen
- Direktwahltelefon mit Voice-Mailbox
- Wireless-Internet kostenlos
- Minibar und Snackauswahl
- Ausführliche Gästeinformation
- Regenschirm und Wander-Rucksack

**Ausstattung der Deluxe-Zimmer:**

wie Standard, jedoch

- geräumiger
- teilweise mit zusätzlicher Schlafcouch
- teilweise mit Ausblick ins Gutachtal

**Ausstattung der Komfort-Zimmer:**

wie Standard-Deluxe, aber alle Zimmer großzügig mit Schlafcouch und zusätzlich

- Moderne Möblierung
- Kosmetikspiegel im Badezimmer
- Bademäntel

**Ausstattung des Komfort-Familienzimmers (Mindestbelegung 4 Personen):**

wie Komfort-Zimmer, bestehend aus 2 Doppelbetten mit Schiebetür, Schlaf-Couch, 1 Badezimmer, 1 Eingangstür

**Ausstattung der Superiorzimmer:**

wie Komfort-Zimmer, jedoch moderne, großzügige Bäder

**Ausstattung der Turmzimmer:**

wie Komfort-Zimmer, jedoch mit romantischem Erker und Himmelbett



## Allgemeine Informationen

### Raummiete

---

Für unseren Spiegelsaal berechnen wir pauschal eine Raummiete von 500,- EUR. Darin enthalten sind weiße oder champagnerfarbene Tischwäsche incl Stoffservietten, auf Wunsch vorhandene Tischbänder, Echt- oder Flüssigwachskerzen.

### Hotelbar

---

Unsere Hotelbar bietet eine große Auswahl an Cocktails und Spirituosen. Genau der richtige Ort, um einen schönen Hornberg-Tag ausklingen zu lassen.



### Parkmöglichkeiten

---

Es stehen gebührenfreie Parkplätze vor dem Hotel und in unmittelbarer Nähe zur Verfügung. Auch für Busse sind wir gut erreichbar. Ein Busparkplatz befindet sich direkt am Hotel.

### Feuerwerk

---

Gerne organisieren wir Ihnen als Highlight Ihrer Veranstaltung ein Schloss-Feuerwerk. Preis auf Anfrage.





## Allgemeine Informationen

### Musik und Entertainment

---

Wir sind Ihnen gerne bei der Wahl von Live-Musik oder einem DJ für Ihre Veranstaltung behilflich.

### Blumen - Arrangements

---

Gerne bestellen wir Ihnen bei unserer Gärtnerei Blumen-Arrangements nach Ihren individuellen Wünschen. (Preise nach Absprache)

### Namensschilder

---

Für einen speziellen Tischplan, erstellen wir Ihnen gerne die Namenskärtchen zum Preis von 3,00 € pro Stück.

### Menükarten

---

Gerne erstellen wir für Sie Menükarten.

Menükarte „Schloss Hornberg“ mit Einlage:

4,00 € pro Karte



## Allgemeine Informationen

### Fotograf

---

Gerne können wir Ihnen für Ihre Veranstaltung einen Fotografen engagieren.  
Ein Gästebuch kann auf Wunsch bereit gelegt werden.

### Kuchen & Torten

---

Gerne werden durch unsere Konditorei Kuchen, Sahne-, Creme- & Hochzeits-Torten für Ihre Feier zubereitet.  
(Preis nach Absprache)

Kuchen-Gedeckpreis für selbst mitgebrachten Kuchen: 4,50 € pro Person.

### Piano

---

Gerne stellen wir Ihnen unseren Klavierflügel zum Mietpreis von 100,- € pro Veranstaltung zur Verfügung.

Einen Klavierspieler für Dinner- und Barmusik können wir Ihnen gerne buchen.



## Allgemeine Informationen

### Besichtigung der Räumlichkeiten

---

Die Räumlichkeiten können, sofern Sie nicht belegt sind, jeden Tag von 7.00 Uhr bis 22.00 Uhr besichtigt werden.

Gerne planen wir zusammen mit Ihnen Ihre Veranstaltung, damit Sie eine entspannte Zeit im Kreise Ihrer Freunde, Familie oder Geschäftspartner erleben können.

Für eine Besprechung und Besichtigung vor Ort, kontaktieren Sie uns bitte vorab, um einen Termin zu vereinbaren.

### Taxitransfer

---

Taxi-Unternehmen vor Ort machen mit Voranmeldung einen Transfer zu jeder Tages- und Nachtzeit.

### Bahnabholung

---

Bahnreisende werden bei An- und Abreise auf Anfrage kostenfrei vom Bahnhof Hornberg abgeholt.

### Weitere buchbare Programmpunkte:

---

- Viktoria-Kutsche
- Kinderbetreuung
- Auftritt Trachtengruppe
- Kuhglocken-Spiel



**Machen Sie Ihre Veranstaltung einmalig**

## Rahmenbedingungen

---

### **Veranstaltungsdauer**

Sie können bei uns bis 2.00 Uhr feiern.

### **Nachtzuschlag:**

Ab 2.00 Uhr werden 300,00 Euro pro angefangene Stunde berechnet. Dieser Zuschlag fällt an, so lange wie Ihre Gäste sich im öffentlichen Bereich aufhalten.

### **Nachtruhe:**

Aus Rücksicht auf unsere anderen Hausgäste sind wir angehalten, den Lautstärkepegel den Nachtruhe-Regeln anzupassen. Das heißt: ab 24.00 Uhr muss die Musik leiser sein, insbesondere der Bass runtergedreht werden.

### **Ab 2.00 Uhr darf keine Art von Musik mehr spielen/laufen.**

Ab 22.00 Uhr sind Spiele, wie auch Showeinlagen draußen nicht mehr möglich.

Ab 24.00 Uhr bitten wir die Gäste, sich nicht mehr draußen aufzuhalten.

Fenster und Türen müssen ab 24.00 Uhr geschlossen bleiben.

Bitte haben Sie Verständnis!

### **Diverses**

Das Abbrennen von Wunderkerzen, Lichtbildern, Feuerwerken (auch Tischfeuerwerk), das Werfen von Konfetti oder Reis in den Innenräumen sowie auf dem Außengelände sind grundsätzlich nicht gestattet.

Skylaternen sind in Baden-Württemberg gesetzlich verboten.

Für Beschädigungen oder Verluste, die im Laufe einer Veranstaltung eintreten und durch den Veranstalter, seine Gäste oder von ihm engagierte Personen verursacht werden, haftet der Veranstalter.

Für abhanden gekommene oder beschädigte Gegenstände des Veranstalters können wir keine Haftung übernehmen.

EU-Hygiene-Richtlinien erlauben es uns nicht, Ihnen von uns produzierte Speisen, die schon auf dem Buffet standen, mitzugeben.

Des Weiteren übernehmen wir keine Haftung für mitgebrachte Speisen, Getränke oder sonstige verzehrbare Ware.