genuss
rokoko
schlösschen

Herzlich willkommen!

Wussten Sie, dass...

...das Rokokoschlösschen auch das „Stahlsche Schlösschen“ genannt wird? In der Überlieferung heißt es, dass es im Jahre 1780 von Georg Franz Stahl, dem damaligen Bürgermeister der Reichsstadt Schwäbisch Gmünd, nach Plänen des Gmünder Stadtbaumeisters Johann Michael Keller als Lustschloss für seine Frau Veronika erbaut wurde.
Noch heute ist das barocke Familienwappen am Balkon zu sehen.

Wie der Alternativname andeutet, handelt es sich um ein Rokokobauwerk. Das gesamte Bauwerk ist von feingliedrigem Rokokokunsthandwerk geprägt. Die Thematik der umfangreichen künstlerischen Gestaltung ist aus Vergils Aeneis und Ovids Metamorphosen entnommen. Als Stuckateur wird der bereits 1776 bis zu Zeiten St. Leonhard für Keller tätige Lauretin Hieber angenommen.

In der Zeit häufigen Besitzerwechsels, spätestens unter Hauberschem Besitz ab 1885 wurde das Gebäude gastronomischer Nutzung zugeführt.

Unzählige Hochzeiten und andere Feste wurden hier schon gefeiert so wie gemütliche Nachmittage und Abende verbracht.

Dürfen wir auch Sie bei Ihrer nächsten Feierlichkeit hier bei uns begrüßen?

by genuss

by s genuss

Herzlich willkommen!

Wir freuen uns, Sie hier bei uns im historischen Rokokoschlösschen in Schwäbisch Gmünd begrüßen zu dürfen.

Seit Juni 2021 sind wir, **das Team von s-genuss,** im Rokokoschlösschen und im Stadtgarten für Sie da.

Uns ist es wichtig, dass Sie sich bei uns wohl fühlen und gut essen. Egal ob im Restaurant, beim Bankett, bei kleinen oder großen Feiern im Park, bei unseren Caterings und am Remsbiergarten. Wir legen auf traditionell schwäbische Küche Wert und verwöhnen Sie zusammen mit unserem Küchenteam mit frischen, regionalen Zutaten und hausgemachten Spezialitäten.

Seien Sie herzlich willkommen und fühlen Sie sich Wohl!

Ihr Philipp Jordan, Fabian Verdenik
und das ganze Team der s-genuss

by genuss

genuss

Hier dürfen Sie genießen!

Egal ob Geburtstage, Hochzeiten, Kongresse oder Tagungen, ...

Wir haben für jede Veranstaltung die passenden Räumlichkeiten: Im bezaubernden Rokokoschlösschen heiraten, auf der großen Terrasse mitten im wunderschönen Park des Stadtgartens feiern oder einen unserer Säle mit bis zu 945
Plätzen buchen und eine professionelle Planung, Organisation und Durchführung Ihres Seminars erleben.

by genuss

Was immer Sie auch planen – wir haben das Menü dazu

Sie möchten ein besonderes Buffet, Finger- Food, ein kreatives Menü, oder etwas ganz Spezielles? Unser Event-Catering beliefert Sie auch in Ihrer Location außer Haus.

Wir legen Wert auf traditionelle schwäbische Küche mit frischen, regionalen Zutaten und verwöhnen Sie mit einer hervorragenden Bewirtung, auch beim Catering.

Jetzt informieren!
info@s-genuss.de
Tel. 07171 100 360

s-genuss GmbH | Rektor-Klaus-Str.9 | 73525 Schwäbisch Gmünd
www.s-genuss.de | info@s-genuss.de | Tel. 07171 100 360

Getränke

by genuss

Teinacher Medium 0,75 l ..... *6,90 €*
Teinacher Still 0,75 l ..... *6,90 €*
Teinacher Medium 0,5 l ..... *4,50 €*
Teinacher Still 0,5 l ..... *4,50 €*
Teinacher Medium 0,25 l ..... *2,80 €*
Teinacher Still 0,25 l ..... *2,80 €*

Coca-Cola/ Coca-Cola light 0,33 l ..... *3,80 €*
Fanta/ Sprite 0,33 l ..... *3,80 €*
Paulaner Spezi 0,33 l ..... *3,80 €*
Teinacher Apfelschorle 0,33 l ..... *3,80 €*
Teinacher Apfel-Johannisbeerschorle 0,33 l *3,80 €*
Teinacher Rhabarber-Mirabelle 0,33 l ..... *3,80 €*
Teinacher Zitronen Limonade 0,33 l ..... *3,80 €*
Teinacher Eistee Pfirsich 0,33 l ..... *3,80 €*
Teinacher Eistee Zitrone 0,33 l ..... *3,80 €*

Kaffeespezialitäten aus dem Hause Dallmayr
Tasse Bio Kaffee ..... *3,20 €*
Tasse Bio Kaffee (groß) ..... *4,50 €*
Tasse Bio Espresso ..... *3,00 €*
Tasse Bio Cappuccino ..... *3,80 €*
Tasse Bio Cappuccino (groß) ..... *4,50 €*
Tasse Bio Milchkaffee ..... *4,50 €*
Glas Bio Latte Macchiato ..... *4,50 €*
Glas Tee, verschiedene Sorten ..... *3,50 €*
Lindt Heiße Schokolade ..... *4,50 €*

mit Hafermilch ..... *+0,50 €*
Kaffeespezialitäten auch gerne entkoffeiniert.

Bier & Mehr

by genuss

Bier

Heubacher Export / Radler 0,5 l ..... *4,60 €*
Heubacher Pils / alkoholfrei 0,3 l ..... *4,00 €*
Heubacher Hefeweizen / alkoholfrei 0,5 l ..... *4,60 €*
Kristallweizen 0,5 l ..... *4,60 €*
Dunkles Hefeweizen 0,5 l ..... *4,60 €*
Früh Kölsch 0,2 l ..... *2,40 €*

Aperitif

Aperol Spritz ..... *7,20 €*
Aperol Spritz alkoholfrei ..... *7,20 €*
Sanddorn Spritz ..... *7,20 €*
Hugo ..... *7,20 €*
Lillet Wild Berry ..... *7,20 €*
Lillet Wild Berry alkoholfrei ..... *7,20 €*
Campari Orange / Soda ..... *7,20 €*
Proseccoschorle ..... *6,20 €*

Spirituosen

aus der Brennerei Kottmann, Waldstetten

Williams Christ Birne 2 cl ..... *3,80 €*
Vogelbeere 2 cl ..... *3,80 €*
Himbeer Geist 2 cl ..... *3,80 €*
Apfelbrand 2 cl ..... *3,80 €*
Stuifenwasser 2 cl ..... *3,80 €*

Jägermeister 2 cl ..... *3,80 €*
Ramazzotti 2 cl ..... *3,80 €*
Averna 2 cl ..... *3,80 €*
Ouzo 2 cl ..... *3,80 €*
Haselnuss-Likör 2 cl ..... *3,80 €*
Grappa- Il Merlot di Nonino 2 cl ..... *4,50 €*

by genuss

Weine

Schaumweine

Secco Frizzante 0,1 l ..... *4,00 €*
Secco-Orange 0,1 l ..... *4,00 €*
Kessler Jägergrün 0,75 l ..... *34,90 €*
Flasche Crémant 0,75 l ..... *44,90 €*
Flasche Gardet Champagner 0,75 l ..... *99,00 €*

Vorspeisen& Salate

Kleiner gemischter Salat
mit Kartoffelstroh & Kerne..... *6,90 €* V

Rinderkraftbrühe
mit Maultaschen & frischem Schnittlauch ..... *6,90 €*

Ackersalat
mit Himbeer-Dressing,
gerösteten Kernen & Kürbischips..... *8,90 €* V

Süßkartoffel-Suppe
mit Speck-Chip & Croutons ..... *8,90 €*

Hausgemachte Rotkraut-Ravioli
auf Bunter Bete,
karamellisierten Walnüssen & Birnen-Chutney ..... *12,90 €* V

Carpaccio vom Rind
mit gebratenen Pilzen & mariniertem Ackersalat..... *16,90 €*

V *= vegetarisch*

Vegane Gerichte bereiten wir Ihnen individuell auf Nachfrage zu.
Sprechen Sie uns einfach an.

Speisen

by genuss

Geschmälzte Maultaschen
mit zweierlei Zwiebeln,
dazu Kartoffel-Gurkensalat & dunkle Soße..... *14,90 €*

Schnitzel “Wiener Art” mit Spätzle & dunkler Soße
vom Schwein..... *18,90 €*

Wiener Kalbsschnitzel
mit Petersilien-Kartoffeln & Preiselbeeren..... *24,90 €*

Spinatknödel
mit geschmälzten Tomaten, Pinienkerne & Walnüssen in
Gorgonzola-Soße..... *17,90 €*

Safran-Risotto
mit gebratenem Chicorée & wildem Brokkoli ..... *22,90 €*
optional mit gebratener Dorade ..... *32,90 €*

*Hauptgänge: kleine Portion - 2,00 €

Speisen

Geschmortes Reh-Nüsschen
mit Rahm-Wirsing,
Mohn-Spätzle & Preiselbeer-Birne ..... *25,90 €*

Cordon Bleu vom Kalb
gefüllt mit Wacholderschinken & Bergkäse,
dazu Pommes Frites..... *28,90 €*

„Von allem ebbes“
Rostbraten, Kalbsschnitzel,
Schweinefilet im Speckmantel, Maultasche,
dazu Pilz-Rahm & Kräuter-Spätzle ..... *34,90 €*

Lammkaree
unter der Kräuter-Kruste,
dazu gebratene Polenta-Schnitte,
geblätterter Rosenkohl & Rosmarin-Jus..... *36,90 €*

Zwiebelrostbraten
mit Kalbsmaultäschle, zweierlei Zwiebeln,
Spätzle & dunkler Soße
ca. 220 Gramm* ..... *29,90 €*
ca. 320 Gramm*. ..... *39,90 €*

(*Rohgewicht)

*Hauptgänge: kleine Portion - 2,00 €

by genuss

by genuss

Desserts

Affogato al caffè
Vanilleeis & Espresso ..... *4,20 €*

Vanilleeis
mit heißen Himbeeren ..... *7,90 €*

Bayrisch Creme
mit Himbeeren ..... *9,90 €*

Schokoladensoufflé
mit Zitrusfrüchten & Blutorangen-Sorbet ..... *9,90 €*

Verschiedene Sorten Eis ..... *1,80 €*

Portion Sahne ..... *0,60 €*

Service

To Go

Alle unsere Gerichte, Getränke in Flaschen und Kaffee sind auch zum Mitnehmen. Gerne auch zum Genießen im schönen Stadtgarten.
Aber wir haben eine Bitte: hinterlassen Sie alles so, wie sie es vorgefunden haben. Vielen Dank!

fairfast
www.fairfast.de

Parken

Als unser Gast dürfen Sie in der Stadtgarten Tiefgarage kostenfrei parken!
Lassen Sie einfach ihre Karte entwerten.

Free Wifi

Unser regionaler Partner fairfast stellt kostenfreies WLAN zur Verfügung: bei uns können Sie gratis surfen! So geht's:

1. WLAN an
2. GD_free_WiFi auswählen
3. Login bestätigen und lossurfen

Handy Akku leer

Wir haben für Sie gratis verschiedene Powerbanks zum Ausleihen!

Feedback

Haben Sie einen besonderen Wunsch oder ist etwas nicht zu Ihrer Zufriedenheit gelaufen?

Sprechen Sie uns an, wir sind gerne für Sie da!

by genuss

Waren Sie zufrieden?

Teilen Sie's uns mit!

www.instagram.com/s_genuss_gd
www.facebook.com/sgenuss
www.s-genuss.de/bewertungen

Unsere Öffnungszeiten

Montag Ruhetag

Dienstag 11:30 – 14:00 Uhr
Mittwoch – Freitag 11:30 – 22:00 Uhr
Samstag 17:30 – 22:00 Uhr
Sonn- und Feiertag 11:30 – 20:00 Uhr

Küchenschluss Mittwoch – Sonntag 90 Minuten vor Schließung,
Dienstag 15 Minuten vor Schließung.
Tagesessen bis 14:00 Uhr

s genuss

Stadtgarten | Rokokoschlösschen
Remsbiergarten | Catering

s-genuss GmbH | Rektor-Klaus-Straße 9 | 73525 Schwäbisch Gmünd
Tel. 07171 100 360 | www.s-genuss.de | info@s-genuss.de