

 **genuss**
rokoko
schlösschen



Herzlich willkommen!





Wussten Sie, dass...

...das Rokokoschlösschen auch das „Stahlsche Schloßchen“ 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?





Herzlich willkommen!

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

Seit Juni 2021 sind wir, **das Team von s-genuss**, im Rokoko-schlösschen 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

Two handwritten signatures in black ink. The first signature is 'P. Jordan' and the second is 'F. Verdenik'.



Hier dürfen Sie genießen!

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

Wir haben für jede Veranstaltung die passenden Räumlichkeiten: Im bezaubernden Rokocoschlösschen 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.



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.



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



Getränke

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 & Wein

Bier

Heubacher Export / Radler 0,5 l.....	4,60 €
Heubacher Pils / alkoholfrei 0,3 l.....	4,00 €
Heubacher Hefeweizen 0,5 l / alkoholfrei	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 €
Sanddorn Spritz.....	7,20 €
Hugo	7,20 €
Lillet Wild Berry.....	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 €
Ramazotti 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 €



Bier & Wein

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 € 

Rinderkraftbrühe
mit Maultaschen & frischem Schnittlauch 6,90 €

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

Maronensuppe
mit eigener Einlage & Croutons..... 8,90 € 

Geräucheter Entenbrust
an Ackersalat mit Himbeer-Dressing,
dazu Schüttelbrot 14,90 €

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

 = vegetarisch

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



Hauptspeisen

Geschmälzte Maultaschen

mit zweierlei Zwiebeln,

dazu Kartoffel-Gurkensalat & dunkle Soße..... 14,90 €

Schnitzel "Wiener Art" mit Spätzle & dunkler Soße

vom Schwein..... 17,90 €

Wiener Kalbsschnitzel

mit Petersilien-Kartoffeln & Preiselbeeren..... 24,90 €

Spinatknödel

mit geschmälzten Tomaten, Pinienkerne & Walnüssen in

Gorgonzola-Soße..... 17,90 € 

Rote-Bete-Risotto

mit Romanesco & Ziegenkäse..... 18,90 €

optional mit gebratenen Winter-Kabeljau 28,90 €

*Hauptgänge: kleine Portion - 2,00 €



Hauptspeisen

Reh-Ragout

mit Hasennuss-Spätzle

dazu Preiselbeer-Birne & gebratene Pilze 24,90 €

Cordon Bleu vom Kalb

gefüllt mit Wacholderschinken & Bergkäse,

dazu Pommes Frites 27,90 €

Medaillions vom Hirschkalb

mit Pfefferkirschen,

dazu Rahm-Wirsing & gebratene Knödelscheiben.... 32,90 €

Filet & Backe vom Kalb

auf Kürbispüree,

dazu gebratene Kräuter-Seitlinge & Spätzle 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 €



Desserts

Affogato al caffè

Vanilleeis & Espresso 4,20 € 

Vanilleeis

mit heißen Himbeeren 7,90 € 

Nougat Creme-Brûlée

dazu Cassis-Sorbet 9,90 € 

Schokoladensoufflé

mit eingekochte Zimtkirschen & Vanille-Eis 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.

Hierzu eine Bitte: hinterlassen Sie alles so, wie Sie es vorgefunden haben. Vielen Dank!



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!

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

Dienstag 11:30 – 14:00 Uhr

Mittwoch - Freitag 11:30 – 22:00 Uhr

Samstag 17:30 – 22:00 Uhr

Sonn- und Feiertage ab 11.30 Uhr

Küchenschluss immer 90 Minuten vor Schließung

Tagesessen bis 14.00 Uhr

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

