



Tagen und wohnen – ganz zentral und doch im Grünen Meet and stay in a central city location and yet like tranquil countryside

Durch die Lage inmitten der grünen Lunge Stuttgarts und mit guter Verbindung zur Autobahn ist das relaxa Waldhotel Schatten für diejenigen Gäste ideal, die in ruhiger, waldreicher Umgebung tagen möchten.

Unser Haus bietet natürlich einen größtmöglichen Komfort. Alle 138 Zimmer und Suiten sind exklusiv eingerichtet und laden zum Entspannen ein. Zusätzlich stehen unseren Gästen noch 112 kostenfreie Parkplätze sowie 34 Tiefgaragenplätze zur Verfügung.


The location right in the heart of Stuttgart`s green belt with excellent connections to the motorway makes this hotel ideal for guests, who would like to have their meeting and event in a tranquil surrounding.

Our house offers the greatest possible comfort. All 138 rooms and suites are exclusively furnished and invite you to relax. In addition, we provide for our guests 112 free parking spaces as well as 34 underground parking spaces.



Zimmer Rooms



Gesamtanzahl	rooms total	138	
Economy-Zimmer	economy rooms	38	
Superior-Zimmer	superior rooms	78	
Junior-Suite	junior suite	10	
Superior Suiten	superior suites	10	
Executive Suiten	executive suites	2	

Ausstattung room features

Telefon	telephone
Minibar	minibar
Flachbildfernseher	flat screen TV
Bad/Dusche und WC	bathroom/shower and toilet
Haarfön	hair dryer
Hosenbügel	clothes hanger
teilweise Balkon	partly balcony available
Safe	safe
WLAN in allen Zimmern à € 4,95/24 Std.	wireless LAN in all rooms € 4,95/24 hours





Abschalten und Entspannen im Grünen

Unseren Gästen stehen ein neu gestalteter Fitnessraum und ein moderner Saunabereich zur Verfügung – zum Teil mit Blick auf die wundervolle Umgebung und Zugang auf eine kleine Terrasse.

Switch off and relax in tranquil surroundings

We offer our guests a newly designed fitness room and a modern sauna area. From some parts enjoy magnificent views of the surroundings and have access to a small terrace.





Tradition verpflichtet.

Wo früher selbst Fürsten zu Gast waren, können Sie auch heute fürstlich speisen und genießen. Eine exzellente Küche und erlesene Weine gehören in jedem Fall zum Angebot.

Das finden Sie in unserem »Kaminrestaurant« mit seinen regelmäßig wechselnden, regionalen Speisen.

In der »Solitudebar«, umgeben von alten Rennfahrer-Reliquien, klingt der Abend stilvoll aus.

Den Sommer können Sie auf einer unserer drei Terrassen genießen. Auf diesen werden neben rustikalen Grillbüffets auch Sektempfänge und Kaffeetafeln ausgerichtet.

Committed to tradition.

Where once Dukes were guests, you can today dine like royalty and enjoy the atmosphere.

Excellent cuisine and fine wines are always on the menu.

Regardless if you join us in our elegant »Kaminrestaurant« with its regional offers.

End the day in our Solitude Bar surrounded by glory days of racing history.

Relax on warm summer evening and enjoy a drink on one of our three terraces, where we could also arrange for you a drinks reception as well as an afternoon buffet.



Veranstaltungsräume Conference Rooms



Untere Ebene

Der Veranstaltungsbereich auf der unteren Ebene verfügt über drei Salons, von denen zwei in Kombination bis zu 100 Personen Platz bieten. Der Innenhof, der über ein verglastes Foyer erreicht wird, kann für einen Sektempfang unter freiem Himmel genutzt werden.

Lower Level

The meeting and event area on the lower level has three salons, two of which can be combined and offer space for up to 100 people. The courtyard can be used for a champagne reception in the open air.

Raum Room	Solitude 1	Solitude 1
Lage Location	Neubau EG ground floor	Neubau EG ground floor
L x B (m) l x w (m)	7,25x5,5	7,25x5,5
Größe (m ²) Size (m ²)	40	40
Höhe (m) Height (m)	2,45	2,45
Tür (m) Door (m)	1,0 x 2,0	1,0 x 2,0
Bestuhlung Seating		
Stuhlreihen Theatre	24	24
Parlament Parliament	18	18
U-Form U-Shape	15	15
Block Board room	12	12
Bankett Banquet	—	—
Stuhlkreis Chair Circle	10	10
Raummiete room rent		
Halbtags Half Day	150,00	150,00
Ganztags All Day	250,00	250,00



Veranstaltungsräume Conference Rooms



Raum Room	Salon 1	Salon 2	Salon 3	Salon 1+2
Lage Location	EG gr. floor	EG gr. floor	EG gr. floor	EG gr. floor
L x B (m) l x w (m)	8,5x9,5	7,0 x9,5	3,5x9,5	15,5x9,5
Größe (m ²) Size (m ²)	81,0	67,0	34,0	148,0
Höhe (m) Height (m)	2,55	2,55	2,52	2,55
Tür (m) Door (m)	2,02x2,03	2,02x2,03	0,93x2,03	2,02x0,03
Bestuhlung Seating				
Stuhlreihen Theatre	60	50	30	100
Parlament Parliament	50	40	—	80
U-Form U-Shape	30	20	—	50
Block Board room	30	24	15	40
Bankett Banquet	50	40	20	100
Stuhlkreis Chair Circle	25	15	—	40
Raummiete room rent				
Halbtags Half Day	300,00	250,00	150,00	500,00
Ganztags All Day	450,00	350,00	150,00	750,00



Veranstaltungsräume Conference Rooms



Obere Ebene

Die drei rustikal und gemütlich eingerichteten Räume »Schattenstube«, »Bauernstube« und »Postkutsche« sind geradezu prädestiniert für private Feiern und Essen in gemütlicher Runde.

Ground floor

The three rustic and cosy rooms: »Schattenstube«, »Bauernstube« and »Postkutsche« are an ideal venue for private parties in a relaxed atmosphere.

Raum Room	Schattenstube	Bauernstube	Postkutsche	Raum Room	Hochsitz A	Hochsitz B
Lage Location	EG ground floor	EG ground floor	EG ground floor	Lage Location	1. OG 1. Floor	1. OG 1. Floor
L x B (m) l x w (m)	6,5x5,0	4,0x4,5	7,5x4,0	L x B (m) l x w (m)	12,5x4,5	7,0x3,5
Größe (m ²) Size (m ²)	33,0	18,0	30,0	Größe (m ²) Size (m ²)	56,25	56,25
Höhe (m) Height (m)	2,65	2,65	2,65	Höhe (m) Height (m)	1,98	1,98
Tür (m) Door (m)	0,78 x 1,91	1,08 x 2,28	0,78 x 1,91	Tür (m) Door (m)	0,94 x 1,97	0,81 x 1,987
Bestuhlung Seating				Bestuhlung Seating		
Stuhldreihen Theatre	16	—	—	Stuhldreihen Theater	30	12
Parlament Parliament	10	—	—	Parlament Parliament	—	—
U-Form U-Shape	8	—	—	U-Form U-Shape	—	—
Block Board room	14	10	18	Block Board room	18	10
Bankett Banquet	—	10	—	Bankett Banquet	—	—
Stuhlkreis Chair Circle	8	6	—	Stuhlkreis Chair Circle	10	8
Raummiete room rent				Raummiete room rent		
Halbtags Half Day	150,00	100,00	150,00	Halbtags Half Day	150,00	150,00
Ganztags All Day	250,00	120,00	250,00	Ganztags All Day	250,00	250,00

Tagungspauschalen Conference Packages



Tagungspauschale »relexa Basis« Conference Package »relexa basic«

pro Person per person € 49,00

Ein Tagungsraum in entsprechender Größe zur gebuchten Personenzahl

A conference room appropriate size to accommodate the number of persons

Tagungstechnik: Flipchart inkl. Papier und Stiften, Beamer und Leinwand, Pinnwand, Schreibblöcke und Stifte für die Tagungsteilnehmer, kostenfreier Internetzugang im Tagungsraum

Conference equipment: flipchart paper and pens, projector and screen, pinboard, writing pads and pens for the conference participants, free internet access in the conference room

Eine große Flasche Mineralwasser (0,75 Liter) pro Person im Veranstaltungsraum

A large bottle of water (0.75 liters) per person in the conference room

Zwei Kaffeepausen:
Vormittags Kaffee/Tee und aufgeschnittene Früchte
Nachmittags Kaffee/Tee und Gebäck

Two coffee breaks:
morning coffee / tea and sliced fruit
afternoon coffee / tea and pastries

Mittagessen vom täglich wechselnden Lunchbuffet oder 3-Gang-Menü

Lunch from the daily changing buffet or 3-course menu

Tagungspauschale »relexa Komfort« Conference Package »relexa comfort«

pro Person per person € 53,00

Ein Tagungsraum in entsprechender Größe zur gebuchten Personenzahl

A conference room appropriate size to accommodate the number of persons

Tagungstechnik: Flipchart inkl. Papier und Stiften, Beamer und Leinwand, Pinnwand, Schreibblöcke und Stifte für die Tagungsteilnehmer, kostenfreier Internetzugang im Tagungsraum

Conference equipment: flipchart paper and pens, projector and screen, pinboard, writing pads and pens for the conference participants, free internet access in the conference room

Zwei gekühlte Softgetränke 0,2l pro Person im Veranstaltungsraum

Two refrigerated soft drinks 0,2l per person in the conference room

Zwei Kaffeepausen:
Vormittags Kaffee/Tee, aufgeschnittene Früchte und täglich wechselnde Snacks
Nachmittags Kaffee/Tee und täglich wechselnde Backspezialitäten

Two coffee breaks:
morning coffee / tea and sliced fruit and daily changing snacks
afternoon coffee / tea and daily changing pastries

Mittagessen vom täglich wechselnden Lunchbuffet oder 3-Gang-Menü

Lunch from the daily changing buffet or 3-course menu

Tagungspauschalen Conference Packages



Tagungspauschale »relexa Premium« Conference Package »relexa premium« pro Person per person € 72,50

Ein Tagungsraum in entsprechender Größe zur gebuchten Personenanzahl

Tagungstechnik: Flipchart inkl. Papier und Stiften, Beamer und Leinwand, Pinnwand
Schreibblöcke und Stifte für die Tagungsteilnehmer, kostenfreier Internetzugang im Tagungsraum

Begrüßungskaffee/-tee

Tagungsgetränke unlimitiert im Veranstaltungsraum

Beliebige Anzahl an Kaffeepausen:
Kaffee/Tee, saisonaler Obstkorb, täglich bis zu drei wechselnde Snacks (kalt/warm) und täglich wechselnde Backspezialitäten

Mittagessen vom täglich wechselnden Lunchbuffet oder 3-Gang-Menü inkl. aller alkoholfreien Getränke und nach dem Essen Kaffeespezialitäten

Telefon und Fax (Inland) für den Referenten kostenfrei

Fotokopien (Papier/Folie) kostenfrei

Referent kostenfrei ab 12 Teilnehmern

A conference room appropriate size to accommodate the number of persons

Conference equipment: flipchart paper and pens, projector and screen, pinboard, writing pads and pens for the conference participants, free internet access in the conference room

Welcome coffee/ -tea

Soft drinks unlimited in the conference room

Any number of coffee breaks:
Coffee / tea, seasonal fruit basket, up to three different snacks (hot / cold) and daily changing pastries

Lunch from the daily changing buffet or 3-course menu including non-alcoholic drinks and after dinner coffees

Phone and Fax (domestic) for the referee free

Photo copies (paper / foil) free

Speaker free delivery from 12 participants

Die Preise sind gültig ab einer Gruppengröße von 10 Personen

The prices are valid for a group size at least 10 people



Tagungstechnik Technical Equipment



Standard-Tagungstechnik

Beamer
Flipchart inkl. Block & Stiften
Leinwand
Overheadprojektor
Pinnwand
Schreibunterlagen, Blöcke & Stifte
W-LAN

Weitere Tagungstechnik

Beschallungsanlage mit einem
Clipmikrofon
CD-Player
Fernsehgerät mit DVD/Videorekorder
Fotokopien (schwarz/weiß)
Fotokopien (farbig)
Laserpointer
Moderatorenkoffer
Rednerpult

Extras

Starkstrom 380 V in den
Salons 1–3

Standard meeting equipment

Beamer
Flip chart including paper and pens
Screen
Overhead projector
Pin board
Writing pads and pens
Wireless LAN

Additional meeting equipment

Sound system with
one clip microphone
CD player
TV with DVD and video recorder
Photocopies (black and white)
Photocopies (colour)
Laser pointer
Presentation case
Podium

Extras

High voltage current 380 V in Salons 1-3

Preise Prices

€ 90,00
€ 16,00
kostenfrei/free of charge
kostenfrei/free of charge
€ 11,00
kostenfrei/free of charge
kostenfrei/free of charge

€ 180,00
kostenfrei/free of charge
kostenfrei/free of charge
€ 0,30
€ 0,50
kostenfrei/free of charge
€ 31,00
kostenfrei/free of charge



Fingerfood & Canapées



Fingerfood Fingerfood

Warm:

Fleischbällchen mit Tomatensalsa
Garnele im Knuspermantel mit süß-saurer Sauce
Gefüllte Blätterteigtaschen
Käsestangen
Quiche Lorraine

Kalt:

Gemüwesticks mit Kräuterdip
Spieße von Tomate-Mozzarella
Spieße von Parmaschinken und Melone
Spieße von Pfefferbeisser und Gewürzgurke
Garnelenspieße
Frisches Sushi

Bruschetta mit:

Tomate Olivenöl
Oliventapenade
Basilikumpesto

Pfannkuchenröllchen mit:

Räucherlachs
Parmaschinken und Rucola

warm:

Meatballs with tomato salsa € 2,00
Crispy shrimp with sweet and sour sauce € 2,50
Filled Puff pastry € 2,00
Cheese Sticks € 1,00
Quiche Lorraine € 3,00

cold:

Vegetable sticks with herb dip € 2,00
Skewers of tomato and mozzarella € 2,00
Skewers of Parma ham and melon € 2,50
Skewers of Pepper Catfish and gherkin € 2,50
Prawn skewers € 2,50
Fresh Sushi € 2,50

Bruschetta with:

Tomato olive oil € 2,50
Olive tapenade € 2,50
Basil pesto € 2,50

Pancake rolls with:

Smoked Salmon € 2,50
Parma ham and rocket € 2,50

Fingerfood & Canapées



Fingerfood & Canapées Fingerfood & Canapées

Snacks im Glas serviert:

Matjes in verschiedenen Soßen
 Garnelencocktail mit frischen Früchten
 Pulposalat mit Paprika und Oliven
 Jakobsmuschel in Gemüse-Safrangelee
 Geflügelcocktail mit Curry
 Mousse von Gänseleber mit Portweingelee
 Rosa gebratene Entenbrust auf Waldorfsalat
 Ceasar Salad mit gegrillten Putenbruststreifen
 Wurstsalat mit Essiggurke und Zwiebeln
 Panna Cotta von Mozzarella und Tomatengelee
 Auberginen auf Kichererbsenmousse

Canapées "Rustikal" Baguette mit:

Räucherforelle und Meerrettich
 Gebeizter Lachs und Meerrettich
 Rosa gebratenes Roastbeef u. Remouladensauce
 Schwarzwälder Schinken und Cornichons
 Brie und Traube
 Tomate und Mozzarella
 Frischkäsecreme und Kräuter

Canapées "Edel" ausgestochene Scheibe von Weißbrot mit:

Shrimps und Cocktailsoße
 Lachstatar und Feigensenf
 Matjestatar und Apfelperlen
 Gorgonzola und Birne
 Parmaschinken und Melone
 Gebratene Riesengarnele

Snacks served in a glass:

Matjes in various sauces € 3,50
 Prawn cocktail with fresh fruits € 3,50
 Octopus salad with peppers and olives € 4,50
 Scallop in vegetables and saffron jelly € 5,00
 Poultry cocktail with curry € 3,50
 Mousse of foie gras with port wine jelly € 4,50
 Roasted duck breast on Waldorf Salad € 3,50
 Caesar salad with grilled turkey breast € 3,50
 Sausage salad with gherkins and onions € 3,00
 Panna Cotta of mozzarella & tomato jelly € 3,50
 Eggplant on chickpeas moussee € 3,00

Canapés "Rustic" baguette with:

Smoked trout and horseradish á € 3,20
 Marinated salmon and horseradish
 Rare roast beef and remoulade sauce
 Black Forest ham and gherkins
 Brie and Grape
 Tomato and mozzarella
 Cream cheese and herbs

Canapés "precious" gouged slice of white bread with:

Shrimp and cocktail sauce á € 3,50
 Salmon tartare and fig mustard
 Matjes tartare and apple beads
 Gorgonzola and Pear
 Parma ham and melon
 fried Jumbo Shrimp

Menüauswahl Menu Selection



Frühlingsmenüs: Spring menus:

Menü I Menu I		pro Person € 38,50
Wildkräutersalat vom Keltenhof mit Apfel-Balsamicodressing und Salbeicroûtons	Wild herb salad from "Keltenhof" with apple-balsamic dressing and sage croutons	
Bärlauchcrèmesuppe mit Zanderklößchen	Wild garlic soup with pike-perch	
Supreme von der Maispoularde mit Portweinjus an Ratatouille und Butternudeln	Supreme of corn fed chicken with port wine sauce and ratatouille and butter noodles	
Panna Cotta mit Rhabarberragout	Panna cotta with rhubarb ragout	
Menü II Menu II		pro Person € 42,00
Carpaccio von Roter Beete mit Stremellachs	Carpaccio of beetroot with hot-smoked salmon	
Geflügelkraftbrühe mit Morchelklößchen	Poultry consommé with morel dumpling	
Zarter Kalbstafelspitz an Meerrettichschaum buntem Gemüse und Petersilienkartöffelchen	Delicate boiled veal with horseradish foam mixed vegetables and parsley potatoes	
Limonenmousse auf marinierten Erdbeeren	Lime mousse with marinated strawberries	
Menü III Menu III		pro Person € 47,50
Büffelmozzarella mit Tomatensalsa und Rucola	Buffalo mozzarella with tomato salsa and rocket	
Crèmesuppe von Pfifferlingen mit Croûtons	Cream soup of chanterelles with croutons	
Crèpinette von Rinderfilet auf Rotweinsöße, buntem Gemüse und feinem Kartoffelpüree	Crepinette of beef with red wine sauce, mixed vegetables and fine mashed potatoes	
Sorbetvariation mit frischen Früchten	Sorbets with fresh fruits	

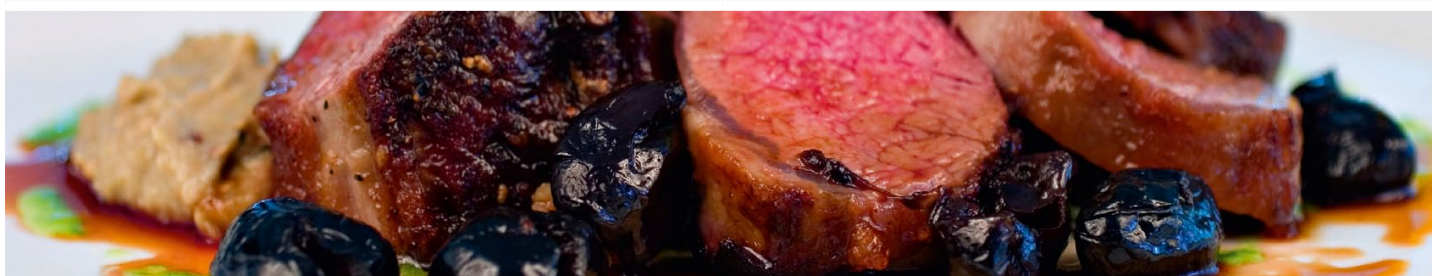


Menüauswahl Menu Selection



Sommermenüs: Summer menus:

Menü I Menu I		pro Person € 35,00
<p>Marinierter Wiesenkräutersalat mit gebratenen Pfifferlingen</p> <p>Schweinefilet im Speckmantel an Thymianjus mit Karottengemüse und hausgemachte Eierspätzle</p> <p>Holunderblütenparfait auf Beerenragout</p>	<p>Marinated Wild herb salad with chanterelles</p> <p>Pork fillet wrapped in bacon with thyme with carrots and homemade egg noodles</p> <p>Elderflower parfait with berries ragout</p>	
Menü II Menu II		pro Person € 44,00
<p>Sommerliche Blattsalate mit frischen Himbeeren, Croûtons und weißem Balsamicodressing</p> <p>Kresseschaumsüppchen mit Räucherlachsstreifen</p> <p>Rosa gebratenes Kalbsfilet im Kräutermantel an Portweinsauce auf Selleriepüree und Serviettenknödel</p> <p>Passionsfrucht mousse an Zitrusfrüchtesalat</p>	<p>Summer salads with fresh raspberries, Croutons and white balsamic dressing</p> <p>Cress soup with smoked salmon</p> <p>Roast veal fillet with herb crust in port wine sauce on celeriac puree and dumplings</p> <p>Passion fruit mousse with citrus salad</p>	
Spargelmenü (ab April, Preis auf Anfrage) asparagus menu (from april, price on request)		
<p>Spargelcrèmesuppe mit Einlage</p> <p>Salat von grünem Spargel mit gegrilltem Zander</p> <p>Weißer Stangenspargel an Sauce Hollandaise mit Schwarzwälder Schinken und Drillingskartöffelchen</p> <p>Vanilleparfait auf Erdbeeren und Minze</p>	<p>Cream of asparagus soup with insert</p> <p>Salad of green asparagus with grilled walleye</p> <p>White asparagus in hollandaise sauce with black Forest ham and potatoes Drilling</p> <p>Vanilla parfait with strawberry and mint</p>	



Menüauswahl Menu Selection



Herbstmenüs:

Autumn menus:

Menü I Menu I		pro Person € 32,00
Lachstatar auf Apfel- Meerrettich Knusprige Maishähnchenbrust mit Gemüsestroh auf Ratatouille und Parmesankartoffeln Lauwarmer Ofenschlupfer mit Vanilleeis	Salmon tartare with apple and horseradish Crispy Corn-fed chicken breast with vegetables straw ratatouille and parmesan potatoes Lukewarm bread pudding with vanilla ice cream	
Menü II Menu II		pro Person € 33,50
Roulade vom Bachsaibling mit Zitrone-Kräuterschmand auf Rote-Beete Hirschragout in Wacholderrahm mit Apfel-Rotkohl und hausgemachten Haselnuß-Spätzle Birne Helene nach "Art des Küchenchefs"	Roulade of brook trout with lemon-herb cream on beetroot Venison stew in juniper cream with apple red cabbage and homemade hazelnut spaetzle Pear "Helen" on the nature of chef de cuisine	
Menü III Menu III		pro Person € 44,00
Feldsalat mit Preiselbeerdressing, Apfelstreifen und Croûtons Crèmesuppe vom Muskatkürbis mit steirischem Kernöl Entrecôte mit Rotwein-Schalottensoße, dazu Kartoffelgratin Parfait von Honig und Vanille auf Zwetschgenröster	Corn salad with cranberry dressing, apple strips and croutons Cream of pumpkin soup with Styrian pumpkin seed oil Sirloin steak with red wine-shallot sauce, and potato gratin. Parfait of honey and vanilla on plums	

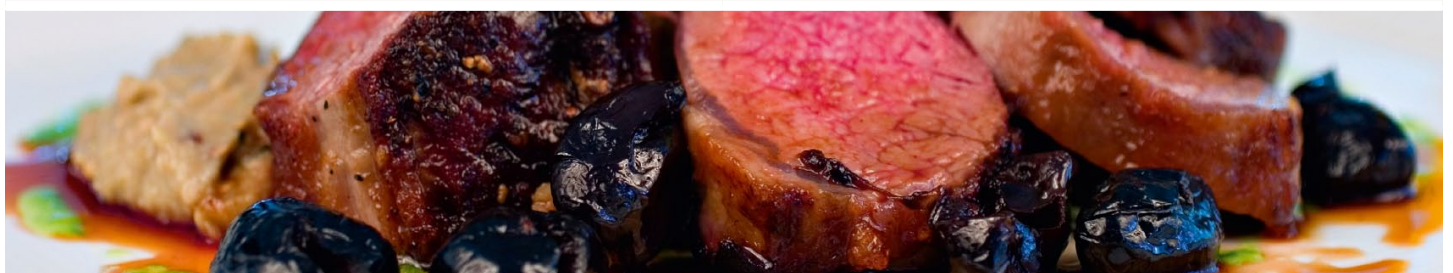


Menüauswahl Menu Selection



Wintermenüs: winter menus:

Menü I Menu I		pro Person € 48,50
Feldsalat mit Kartoffeldressing, krossem Speck und Croûtons	Corn salad with potato dressing, crispy bacon and croutons	
Pochierter Kabeljau auf Zitronenrisotto	Poached cod on lemon risotto	
Kalbsfilet in Wirsingmantel an Trollingersauce und feinem Kartoffelpüree	Veal fillet in Savoy coat Trollinger sauce and fine mashed potatoes	
Mandelparfait auf Apfelchutney	Almond parfait with apple chutney	
Menü II Menu II		pro Person € 44,00
Bunter Blattsalat mit Hausdressing	Mixed leaf salad with house dressing	
Kräftige Kartoffelcrèmesuppe mit Räucherlachsstreifen	Strong potato soup with smoked salmon	
Rosa gebratene Entenbrust an Orangensoße, Mandelbrokkoli und Kartoffelkroketten	Roasted duck breast with orange sauce, almond broccoli and potato croquettes	
Bratapfel mit Vanillesauce und Nußcrumble	Baked apple with vanilla sauce and nut crumble	
Gänsemenü (ab November, Preis auf Anfrage) geese menu (from november, price on request)		
Praline von der Gänsestopfleber, Birnenchutney und Feldsalat	Praline of foie gras, pear chutney and corn salad	
Maronensuppe mit Croûtons und Cognac	Chestnut soup with croutons and cognac	
Gänsebrust und Keule mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößchen	Goose breast and leg with red cabbage and potato dumplings	
Zimtparfait auf Zwetschgenröster	Cinnamon parfait on stewed plums	



Menüauswahl menue selection



Speisenvorschläge zur Zusammenstellung eines Menüs choose out of the following

<p>Vorspeisen:</p> <p>Wildkräutersalat mit weißem Balsamicodressing und gebratener Riesengarnele</p> <p>Variation von geräuchertem Fisch an Wiesenkräutern und Meerrettich</p> <p>Carpaccio von Roter Beete mit Stremellachs und Meerrettich</p> <p>Carpaccio vom Lachs mit mariniertem Kräutersalat und Croûtons</p> <p>Suppen:</p> <p>Schwäbische Festtagssuppe- mit Kräuterflädle, Markklößchen und Maultäschle</p> <p>Rinderkraftbrühe mit Flädlestreifen und Gemüse</p> <p>Kartoffelcrèmesuppe mit Croûtons</p> <p>Karottencrèmesuppe mit Kokos und Ingwer</p> <p>Suppe der Saison (z.B. Pfifferling-, Kürbis-, Spargelcrèmesuppe)</p> <p>Hauptgänge - Fisch:</p> <p>Gebratenes Filet vom Bachsaibling auf Kirschtomatensauce und Mozzarella, dazu mariniertes Rucola</p> <p>Pochierter Kabeljau auf Rahmspinat, dazu Butternudeln</p> <p>Kross gebratenes Zanderfilet mit Weißweinschaum, Ratatouille und Drillingskartöffelchen</p>	<p>starters:</p> <p>Wild herb salad with white balsamic dressing and fried king prawn</p> <p>Variation of smoked fish on wild herbs and horseradish</p> <p>Carpaccio of beetroot with hot-smoked salmon and horseradish</p> <p>Salmon carpaccio with marinated herb salad and croutons</p> <p>soups:</p> <p>Swabian soup with sliced herb pancakes, dumplings and swabian pockets</p> <p>Beef broth, vegetables and sliced pancakes</p> <p>Potato soup with croutons</p> <p>Carrot soup with coconut and ginger</p> <p>Soup of season (e.g. pumkin, chanterelle, asparagus cream soup)</p> <p>main dishes - fish:</p> <p>Roasted fillet of brook trout on cherry tomato sauce and mozzarella, to marinated arugula</p> <p>Poached cod on creamed spinach, buttered noodles</p> <p>Crispy fried perch fillet with white wine foam, ratatouille and triplet potatoes</p>	<p>€ 12,50</p> <p>€ 9,50</p> <p>€ 9,50</p> <p>€ 11,50</p> <p>€ 7,50</p> <p>€ 6,50</p> <p>€ 6,50</p> <p>€ 6,50</p> <p>auf Anfrage/ on request</p> <p>€ 14,50</p> <p>€ 17,50</p> <p>€ 20,50</p>
---	---	---

Menüauswahl menue selection



Speisenvorschläge zur Zusammenstellung eines Menüs choose out of the following

Hauptgänge - Fleisch:	main dishes - meat:	
Geschmorte Schweinebacke in Trollingersauce an buntem Gemüse und Bandnudeln	Braised pork cheeks in Trollinger sauce of mixed vegetables and noodles	€ 15,50
Supreme von der Maispoularde mit Portweinjus, Rahmwirsing und Kartoffelgnocchi	Supreme of corn-fed chicken with port wine sauce, savoy cabbage and potato gnocchi	€ 16,50
Schweinefilet im Speckmantel an Thymianjus, Karottengemüse u. hausgemachten Eierspätzle	Pork fillet wrapped in bacon with thyme, Carrots u. Homemade egg noodles	€ 16,50
Geschmorte Ochsenbäckle an Balsamicojus mit buntem Gemüse der Saison und bunten Nudeln	Braised beef cheek on balsamic with mixed seasonal vegetables and colorful pasta	€ 17,50
Rosa gebratene Barbarie- Entenbrust, buntes Gemüse und Kartoffelkroketten an Cassissauce	Roasted Muscovy Duck Breast, colorful Vegetables and potato cassis sauce	€ 23,50
Rosa gebratener Kalbsrücken mit einer Kräuterkruste an Portweinjus mit Zucchini Gemüse und feinen Nudeln	Roast veal with a herb crust on port wine sauce with zucchini and fine noodles	€ 23,50
Crêpinette vom Rinderfilet auf Barolosauce, buntem Gemüse und feinem Kartoffelpüree	Crepinette of beef on Barolo sauce, mixed vegetables and mashed potatoes fine	€ 24,50
Kalbsfilet und geschmorte Kalbsbacke auf Selleriepüree an Morchelrahmsauce mit Kartoffelgratin	Veal fillet and braised veal cheek on Celery puree with morel with potato gratin	€ 28,50



Menüauswahl menu selection



Speisenvorschläge zur Zusammenstellung eines Menüs choose out of the following

Vegetarisch: Gemüse Couscous mit Zitronenbutter und Tomatensauce	vegetarian: Vegetable couscous with lemon butter and tomato sauce	€ 9,50
Gemüselasagne mit Aubergine, Zucchini und Paprika	Vegetable lasagne with eggplant, courgettes and peppers	€ 10,50
Gefüllter Kräuterflädlepfannkuchen mit Gemüse der Saison, überbacken	Filled pancakes with herbs seasonal vegetables, baked	€ 9,50
Gnocchi in Kräutersauce mit Kräutersalat	Gnocchi with herb sauce with herb salad	€ 10,50
Hausgemachte Käsespätzle mit gemischtem Salat	Homemade cheese spaetzle noodles with mixed salad	€ 9,50
Sellerie aus dem Salzteig mit Orangenfenchel und Erbsenpüree	Celery from the salt dough with orange fennel and pea puree	€ 12,50
Mitternachtssnack: Deftige Gulaschsuppe mit Brot	main dishes - fish: Hearty goulash soup with bread	€ 6,00
Kartoffelsuppe mit Saitenwürstle	Potato soup with strings sausages	€ 6,00
Currywurst mit Brötchen	Curried sausage with bread	€ 6,50
Weißwürste mit Brezel und süßem Senf	Sausages with pretzel and sweet mustard	€ 6,50





Speisenvorschläge zur Zusammenstellung eines Menüs choose out of the following

Dessert:	desserts:	
Carpaccio von der Ananas mit Minzpesto und Vanillesauce	Carpaccio of pineapple with mint pesto and vanilla sauce	€ 8,50
Marmoriertes Schokoladenmousse auf Himbeerspiegel und frischen Beeren	Marbled chocolate mousse raspberry sauce and fresh berries	€ 8,50
Ofenschlupfer vom Apfel mit Rosinen an Vanillesauce und Vanilleeis	Bread pudding from apple with raisins vanilla sauce and vanilla ice cream	€ 7,00
Sorbetvariation mit frischen Früchten	Sorbets with fresh fruits	€ 8,00
Crème Brûlée mit Zitrusfrüchtesalat und Vanilleeis	Crème Brûlée with citrus salad and vanilla ice cream	€ 8,00
Käseauswahl vom Brett	Selection of cheese	
Ausgewählte Käsespezialitäten aus Frankreich mit Trauben und Feigensenf	Selected Cheese of France with grapes and fig mustard	€ 9,00





Schwäbisches Buffet Swabian buffet

pro Person per Person € 43,00*

Vorspeisen und Salate

Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
Schwarzwälder Schinken mit eingelegtem Gemüse
Schweizer Wurstsalat mit und ohne Käse
Kalter Schweinebraten mit Remouladensauce
Schwäbischer Kartoffelsalat
Krautsalat, Rettichsalat, Gurkensalat
Verschiedene Blattsalate mit hausgemachten Dressings
Helles und dunkles Brot, Butter

Suppe

Schwäbische Maultaschensuppe
oder
Forellencrèmesuppe

Hauptgänge

Glasierter Schweinerücken am Knochen mit Honigsauce
Rosa gebratenes Roasbeef am Stück gebraten
mit Zwiebelschmelze und Trollingersauce
Käsespätzle mit Röstzwiebeln

Beilagen

Buntes Gemüse, Rahmwirsing, Spätzle, Schupfnudeln

Dessert

Ofenschlupfer mit Vanillesauce,
Schwarzwälder Eisgugelhupf mit Kirschkompott,
Grießflammerie mit Apfelchutney, Obstsalat

Appetizers and Salads

Smoked trout fillet with horseradish cream
Black Forest ham with pickled vegetables
Swiss sausage salad with and without cheese
Cold roast pork with remoulade sauce
Swabian potato salad
coleslaw, radish salad, cucumber salad
Mixed salad with homemade dressings
Light and dark bread, butter

Soup

Swabian ravioli soup
or
Trout cream soup

Main courses

Glazed pork on the bone with honey sauce
Roast Roasbeef - piece fried - with onion melt
and Trollinger sauce
Cheese noodles with fried onions

Side dishes

Colorful vegetables, savoy cabbage, spaetzle noodles

Dessert

Bread pudding with vanilla sauce,
black forest ice bundt cake with cherry compote,
semolina pudding with apple chutney, fruit salad

*Ab 30 Personen

*at least 30 people





Mediterranes Buffet Mediterranean buffet

pro Person per Person € 49,00*

Vorspeisen und Salate

Schiffchen von Honigmelone mit Parmaschinken
Tomaten mit Büffelmozzarella und Basilikumpesto
Tomaten-Brot Salat, eingelegter Schafskäse mit Oliven
Vitello Tonato
Shrimps cocktail
Antipasti-Aubergine, Zucchini, Paprika und Champignons
Verschiedene Blattsalate mit Dressings
Ciabatta, Landbrot und Grissini

Suppe

Fruchtige Tomatensuppe
oder
Minestrone von Edelfischen

Hauptgänge

Saltimbocca von der Hähnchenbrust mit Rosmarinsauce
Lammkotelett mit Tomaten-Knoblauchsauce
Gegrillte Dorade mit Salbeibutter

Beilagen

Butternudeln, Risotto,
Ratatouille, Gigantes (Riesenbohnen)

Dessert

Panna Cotta mit Himbeersauce, Tiramisu
Frischer Obstsalat mit Minze
Käseauswahl mit Feigensenf

Appetizers and salads

Boat of honeydew melon with Parma ham
Tomatoes with buffalo mozzarella and basil pesto
Tomato-bread salad, pickled sheep's cheese with olives
Vitello Tonato
Shrimp cocktail
Antipasto eggplant, zucchini, peppers and mushrooms
Mixed salad with dressings
Ciabatta, rustic bread and grissinia

Soup

Fruity tomato soup
or
Minestrone of game fish

Main courses

Saltimbocca of chicken breast with rosemary sauce
Lamb chops with tomato and garlic sauce
Grilled sea bream with sage butter

Side dishes

Butter pasta, risotto,
ratatouille, Gigantes (giants beans)

Dessert

Panna Cotta with Raspberry Sauce, Tiramisu
Fresh fruit salad with mint
Cheese with fig mustard with

*Ab 30 Personen

*at least 30 people





Französisches Buffet French buffet

pro Person per Person € 67,50*

Vorspeisen und Salate

Salat „Nicoise“ mit Thunfisch, Paprika, Oliven und Kapern
Terrine von der Entenstopfleber mit Portweingelee
Im Ganzen pochierter Lachs mit Sahnemeerrettich und Honig-Senf-Dillsauce
Meeresfrüchtesalat, Shrimpscocktail
Quiche Lorraine mit Kräuter-Crème Fraîche
Verschiedene Blattsalate und Dressings
Verschiedene Baguettes u. Salzbutterm, Oliventapenade

Suppe

Französische Zwiebelsuppe
mit Käse-Blätterteigstangen

Hauptgänge

Gebratene Meerbarbe mit Rieslingsauce
Lamnavarin (Eintopf)
Coq au vin de Bourgogne
Roastbeef am Stück gebraten mit Rosmarinsauce

Beilagen

Glasierte Fingermöhren, feines Grillgemüse,
Reis, Rosmarinkartoffeln

Dessert

Crème Brûlée
Helles und dunkles Mousse au chocolat
Erdbeer-Bisquitrolle Französische
Käseauswahl mit Trauben und Feigensenf

Appetizers and Salads

Salad "Nicoise" with tuna, peppers, olives and capers
Terrine of duck foie gras with port wine jelly
Poached salmon with horseradish cream and honey-mustard-dill sauce
Seafood salad, Shrimpscocktail
Quiche Lorraine with herb crème fraîche
Mixed salad and dressings
Various baguettes and salt butter, olive tapenade

Soup

French onion soup
with cheese puff pastry sticks

Main courses

Roasted red mullet with white wine sauce
Lamnavarin (stew)
Coq au vin de Bourgogne
Roast beef, roasted in one piece with rosemary sauce

Side dishes

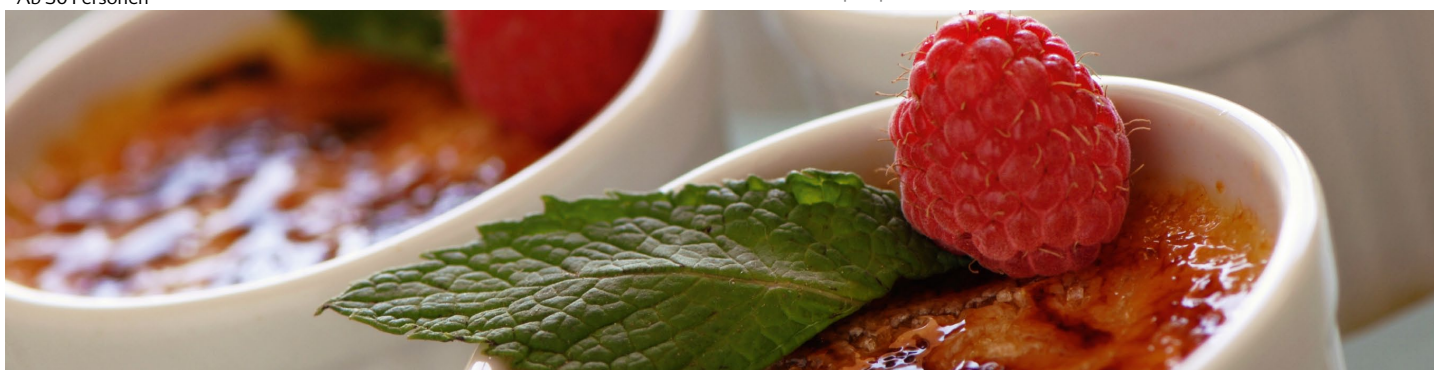
Glazed baby carrots, delicate grilled vegetables,
rice, rosemary potatoes

Dessert

Crème Brûlée
White and dark chocolate mousse
Strawberry Bisquitrolle
Selection of French cheese with grapes and fig mustard

*Ab 30 Personen

*at least 30 people





Kuchenkarte Cake selection

Käsekuchen	Cheesecake	€ 30,00
Käse-Kirsch-/Käse-Aprikose-Kuchen	Cherry cheese or apricot cheese cake	€ 30,00
Wiener/Schwäbischer Apfelkuchen	Vienna or Swabian apple pie	€ 30,00
Rhababerkuchen	Rhubarb cake	€ 30,00
Linzer Torte	Linzer Torte	€ 40,00
Weitere Obstkuchen	Other fruit cake	
Erdbeer-/Himbeer-/Vierfrucht-/	Strawberry/ raspberry/ mixed fruit/	€ 30,00
Heidelbeerkuchen	Blueberry cake	
Nuss-/Zitronen-/Ananascrème- Torte	Nut/lemon cream cake	€ 40,00
Pralinencrème- Torte/ Käse- Sahne- Torte	Chocolate cream cake / Cream cheese cake	€ 40,00
Schwarzwälder Kirschtorte	Black forest cake	€ 40,00
Erdbeer-/Himmbeersahne- Torte	Strawberry or raspberry cream cake	€ 40,00
Biscuit-/ Sahnerolle (Erdbeer(Schokolade)	Biscuit or cream rolls (strawberry/chocolate)	€ 40,00
Hefekranz	Yeast cake	€ 18,00
Ganze Marmor-/ Zitronenstange	Marble cake/ Lemon cake	€ 40,00
Halbe Marmor-/ Zitronenstange	Half Marble cake/ lemon cake	€ 21,00
1 Stück Kuchen	1 piece of cake	€ 2,80
1 Stück Torte	1 piece of torte	€ 3,00
Gabelgeld pro Person	Cakage fee per person	€ 3,00



Getränke Beverages



Soft Drinks Soft drinks

Selters Mineralwasser	Sparkling mineral water	0,2 l	€ 3,00
		0,75 l	€ 7,00
San Pellegrino	San Pellegrino	0,5 l	€ 4,50
		1 l	€ 8,50
Evian	Evian mineral water	0,25 l	€ 3,00
		1 l	€ 8,50

Fassbier Draft beer

Radeberger Pilsener		0,3 l	€ 3,30
Stuttgarter Herrenpils		0,3 l	€ 3,30
Schöffelhofer Hefe-Weizen hell	(light yeast beer)	0,3 l	€ 3,50
Schöffelhofer Hefe-Weizen hell	(light yeast beer)	0,5 l	€ 4,50

Flaschenbier Bottled beer

Schöffelhofer Hefe-Weizen dunkel	(dark yeast beer)	0,5 l	€ 4,50
Schöffelhofer Kristall-Weizen	(light yeast beer)	0,5 l	€ 4,50
Schöffelhofer Hefe Weizen alkoholfrei	non-alcoholic	0,5 l	€ 4,50
Clausthaler feinherb, alkoholfrei	non-alcoholic	0,33 l	€ 3,50

Heisse Getränke Hot drinks

Tasse Kaffee oder entkoffeinierter Kaffee	Cup of coffee or decaffeinated coffee	€ 2,60
Kännchen Kaffee oder entkoffeinierter Kaffee	Pot of coffee or decaffeinated coffee	€ 4,50
Kanne Kaffee 1,0l	Large coffee por 1,0 l	€ 16,00
Espresso	Espresso	€ 2,90
Espresso doppio	Espresso doppio	€ 4,50
Cappuccino	Cappuccino	€ 3,50
Latte Macchiato	Latte Macchiatio	€ 3,90
Glas Tee	Glass of tea	€ 3,00
Kännchen Tee	Pot of tea	€ 4,50
Große Tasse Milch	Large mug of milk	€ 2,50
Große Tasse Schokolade	Large mug of hot chocolate	€ 3,50
Irish Coffee	Irish Coffee	€ 7,50



Deutschland Weißwein 0,75 l | White wine from Germany 0,75 l

Baden Württemberg Baden Wuerttemberg

2013er Neipperger Steingrube € 22,00
Riesling Kabinett, Weingärtnergenossenschaft Brackenheim

2014er Königschaffhauser Hasenberger € 22,50
Weißer Burgunder Kabinett, Winzergenossenschaft Königschaffhausen-Kiechlingen

2013er Fellbacher Lämmeler € 24,00
Riesling Kabinett, Fellbacher Weingärtner

2013er Remstaler € 22,50
Chardonnay QbA, Remstallkellerei e.G

2013er Königschaffhauser € 24,00
Sauvignon Blanc, QbA Winzergenossenschaft Königschaffhausen

2013er Oberbergener Bassgeige € 31,00
Grauburgunder Qualitätswein, Weingut Schwarzer Adler Franz Keller

2013er Oberbergener Bassgeige € 30,00
Weißburgunder QbA, Weingut Schwarzer Adler Franz Keller

Deutschland Rosé / Weissherbst 0,75 l | Rosé wine from Germany 0,75 l

Baden Württemberg Baden Wuerttemberg

2013er Fellbacher Weingärtner, € 27,00
Trollinger Rosé trocken, Fellbacher Weingärtner eG

2013er Oberbergener Bassgeige, € 28,00
Spätburgunder Weißherbst Qualitätswein trocken, Weingut Schwarzer Adler, Franz Keller

Wenn der angegebene Weinjahrgang vergriffen ist, behalten wir uns vor, den Folgejahrgang zu servieren.



Deutschland Rotwein 0,75 l Red wine from Germany 0,75 l

Baden Württemberg Baden Wuerttemberg

2012er Collegium Wirtemberg

Trollinger im Holzfass gereift, Qualitätswein trocken, Collegium Wirtemberg Rotenberg & Uhlbach eG

€ 23,00

2012er Grantschener Lemberger

Qualitätswein „Trocken“ im Holzfass gereift, Weingärtnergenossenschaft Grantschen

€ 26,50

2013er Neipperger Steingrube

Lemberger mit Trollinger Qualitätswein trocken, Weingärtnergenossenschaft Brackenheim

€ 22,50

2013er „Cuvée KH“ Rotwein

Qualitätswein trocken, Weingut Karl Haidle

€ 31,00

2012er Sasbachwaldener Alde Gott

Spätburgunder Kabinett, Winzergenossenschaft Sasbachwalden Alde Gott

€ 25,50

2013er Oberbergener Bassgeige

Spätburgunder QbA trocken, Weingut Schwarzer Adler, Franz Keller

€ 33,00

2012er Schloss Monrepos

Trollinger mit Lemberger QbA, Weingut Herzog von Württemberg

€ 26,00

2013er Heilbronner Stiftsberg

Rotwein Cuvée Fass Nr. 7 QbA, Weingut Fischer

€ 25,00

Wenn der angegebene Weinjahrgang vergriffen ist, behalten wir uns vor, den Folgejahrgang zu servieren.





Italien Weißwein/Rotwein 0,75 Italian white and red wine 0,75 l

Weißwein white wine

2013er Corte Delle Rose

Pinot Grigio, delle Venezie IGT

€ 23,00

Rotwein red wine

2013er Pelofino

Fattoria le Pupille, Toscana IGT

€ 25,00

2011er Borgaio

Castello di Meleto, Toscana IGT

€ 28,50

Frankreich Weißwein/Rotwein 0,75 l French white and red wine 0,75 l

Weißwein white wine

2013 Sauvignon Blanc

Abbotts & Delaunay, Vin de Pays d'Oc

€ 22,50

Rotwein red wine

2013 Syrah

Abbotts & Delaunay, Vin de Pays d'Oc

€ 24,00

2013er Saint Rabon, Merlot-Cabernet

Bordeaux Superier A.C.

€ 24,00

Spanien Rotwein 0,75 l Spain red wine 0,75 l

2010er LAN Crianza

Rioja, Bodegas LAN S.A

€ 29,00

Wenn der angegebene Weinjahrgang vergriffen ist, behalten wir uns vor, den Folgejahrgang zu servieren.





Sekt 0,75 l Sparkling Wine 0,75 l

relexa Privat Cuvée trocken dry	€ 29,00
Kessler Hochgewächs - Chardonnay Brut -	€ 36,00

Prosecco Prosecco

Prosecco Mionetto D.O.C	0,1l	€ 5,50
Extra Dry	0,75 l	€ 33,00

Champagner Champagne

Moët & Chandon Brut Impérial	0,1l	€ 12,50
Moët & Chandon Brut Impérial	0,2l	€ 25,00
Louis Roederer Brut Premier	0,75 l	€ 77,00



Anfahrtsbeschreibung Driving Directions



Die kurzen Wege

Aus Richtung München/Singen: Anfahrt von der Autobahn A8 oder A81 am Autobahnkreuz Stuttgart auf die A831/B14 Richtung Stuttgart.

B14 bis Ausfahrt Magstadt (Kreisverkehr), Richtung Magstadt (Magstadter Straße) auf der Landstraße bleiben. Im Kreisverkehr 2. Ausfahrt nehmen und in der Kurve rechts zum Hotel abbiegen.

Aus Richtung Karlsruhe/Heilbronn: Anfahrt von der Autobahn A8 oder A81 Autobahndreieck Leonberg, Ausfahrt Leonberg.

An der Ampelanlage nach rechts Richtung Stuttgart abbiegen und 5,5 km auf der Landstraße bleiben. Es folgt ein Hinweisschild nach rechts zum Hotel.

Fast access

From Munich/Singen: From motorway A8 or A81 exit at the junction Autobahnkreuz Stuttgart to the A831/B14 direction Stuttgart.

Then B14 to the exit Magstadt (roundabout), direction Magstadt (Magstadter Straße) and stay on the main road. You will see a sign advising you to turn left to the hotel.

From Karlsruhe/Heilbronn: From motorway A8 or A81 to the junction Autobahn-dreieck Leonberg, exit Leonberg.

At the traffic lights turn right direction Stuttgart and stay on the main road for 5.5 km. You will see a sign advising you to turn right to the hotel.





Adresse
address relexa Waldhotel Schatten
Magstadter Straße 2–4
70569 Stuttgart

Ansprechpartnerin
contact Stephanie Bihr
Veranstaltungsleiterin
Event Manager

Tel: + 49 (0) 711 | 68 67 – 947
Fax: + 49 (0) 711 | 68 67 – 998
E-Mail/email: stephanie.buhr@relexa-hotel.de

Ansprechpartnerin
contact Melanie Heidorn
Veranstaltungsassistentin
Assistant Event Manager

Tel: + 49 (0) 711 | 68 67 – 955
Fax: + 49 (0) 711 | 68 67 – 998
E-Mail/email: melanie.heidorn@relexa-hotel.de

relexa hotel GmbH
Carmerstr. 6
10623 Berlin

relexa hotels finden Sie in relexa hotels are located in
Berlin, Düsseldorf-Ratingen, Frankfurt/Main, Hamburg, München,
Ratingen, Stuttgart, Bad Salzdetfurth, Bad Steben, Braunlage