

Wilder Mann

RESTAURANT & HOTEL

Bankett & Hochzeiten



Man muss die Feste feiern wie sie fallen



Restaurant& Hotel Wilder Mann Restaurant
Inhaber: Andreas Högg
Karlstr. 2-4
73433 Aalen - Wasseralfingen
www.wildermann-aalen.de

Restaurant: T: +49 7361 - 71366restaurant@wildermann-aalen.de

Hotel: T: +49 7361 - 8800840 hotel@wildermann-aalen.de

Wilder Mann

RESTAURANT & HOTEL

Sehr geehrte Gäste,

wir freuen uns über Ihr Interesse an unserem Haus und den Angeboten für Veranstaltungen bis 100 Personen in unseren Räumlichkeiten.

Mit dieser Mappe bieten wir Ihnen die Möglichkeit, sich Anregungen und Informationen bei der Planung Ihrer Veranstaltung zu holen, und sich einen Überblick über unsere Leistungen zu verschaffen.

Gerne laden wir Sie ein unser Haus zu besuchen, damit Sie uns vor Ort einen Eindruck über die Räumlichkeiten und Möglichkeiten bilden können.

Wir freuen uns, Ihre individuellen Wünsche kennen zu lernen und Sie bei einem persönlichen Gespräch beraten zu dürfen.

Wir sind mit Herzblut dabei, Ihre Veranstaltung zu einem ganz besonderen Ereignis zu machen.

Ob festlich, elegant oder heiter – wir gestalten Ihre Festlichkeit ganz individuell nach Ihren Wünschen.

Genießen Sie herzliche Gastfreundlichkeit und hohe Servicekompetenz mit Leidenschaft und Ehrgeiz in der Küche, ergänzt durch umfangreiche Erfahrungen bei der Planung und Durchführung einer Vielzahl von Veranstaltungen.

Wir freuen uns Sie kennen zu lernen.

Ihr Wilder Mann - Team

Wilder Mann

RESTAURANT & HOTEL

Ihr Hochzeitsauto



Erinnern Sie sich an diese Zeit, in der sich jeder nach diesen blubbernden, amerikanischen Traumwagen umdrehte? Unserer Meinung nach hat sich daran bis heute nichts geändert. Bei uns haben Sie die Möglichkeit einen Ford Mustang Oldtimer mit seinem wohlklingenden V8 Motor zu mieten.

Stilvoll Ihren Traumtag genießen und unvergessliche Bilder. Fahren Sie einen besonderen Oldtimer, der Ihre Hochzeit in einem besonderen Licht erstrahlen lässt.



Ford Mustang Cabrio
BJ 1969
V8 4,8l 220PS

Mietpreise:

Special

Am Tag der Hochzeit für 3 Stunden
inklusive 40 Miles (65km)

200€

Hochzeitsspecial

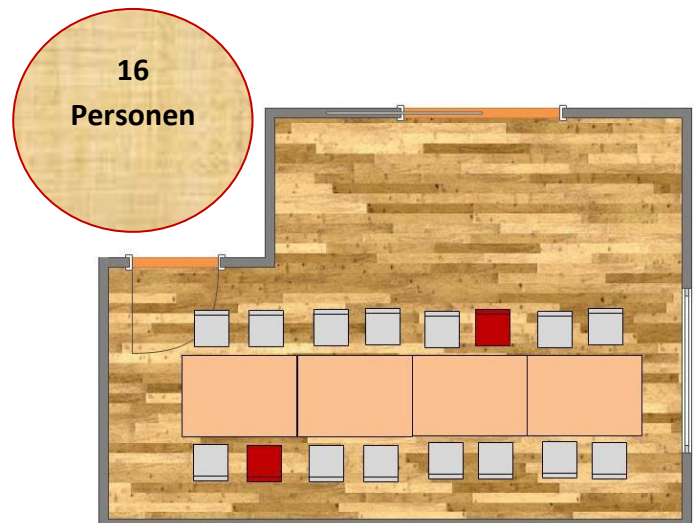
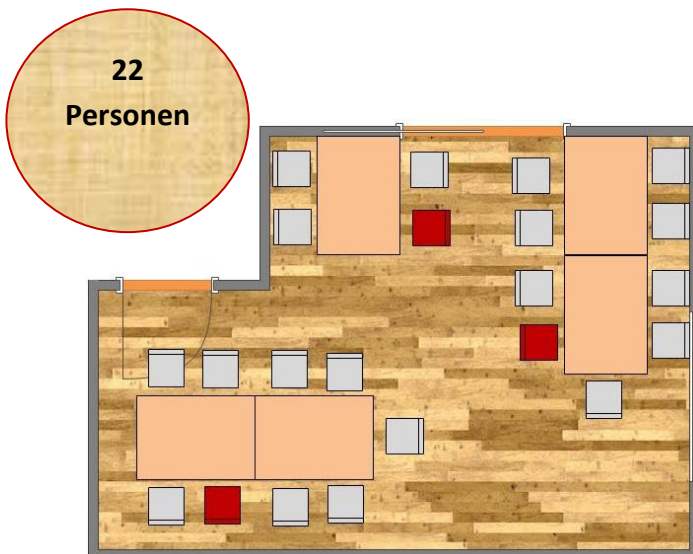
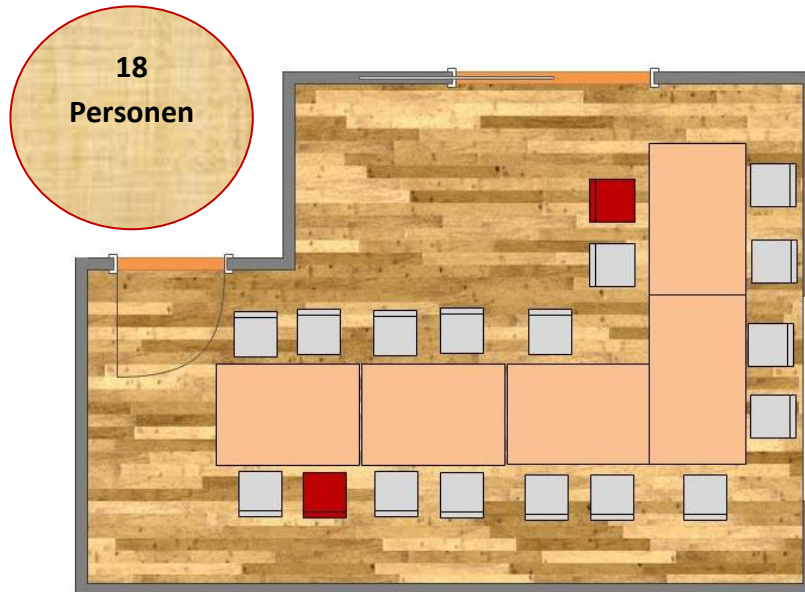
Am Tag der Hochzeit ab 09.00 Uhr bis um 21.00 Uhr
inklusive 65 Miles (104km)
Chauffeur auf Anfrage 65€/Stunde zuzüglich Mietpreis des Fahrzeugs

330€



Tischordnung - Stellmöglichkeiten

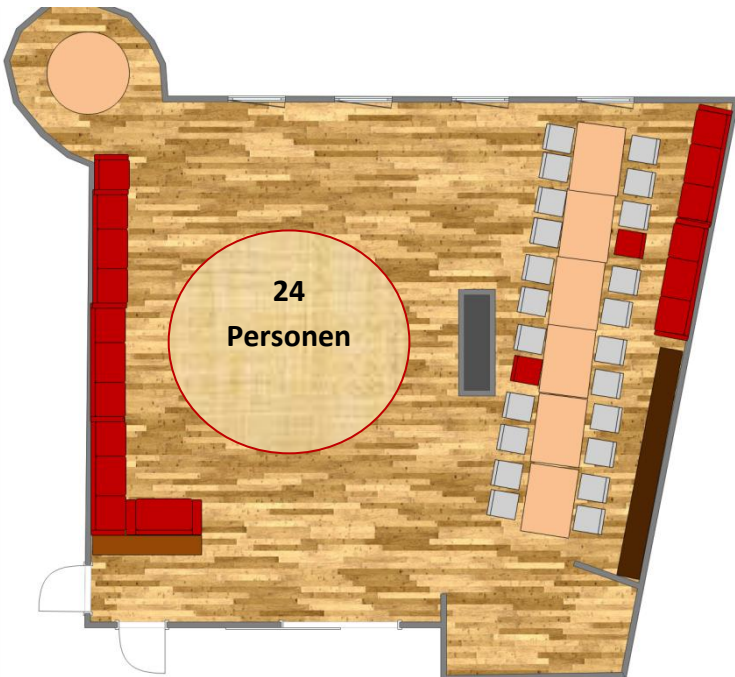
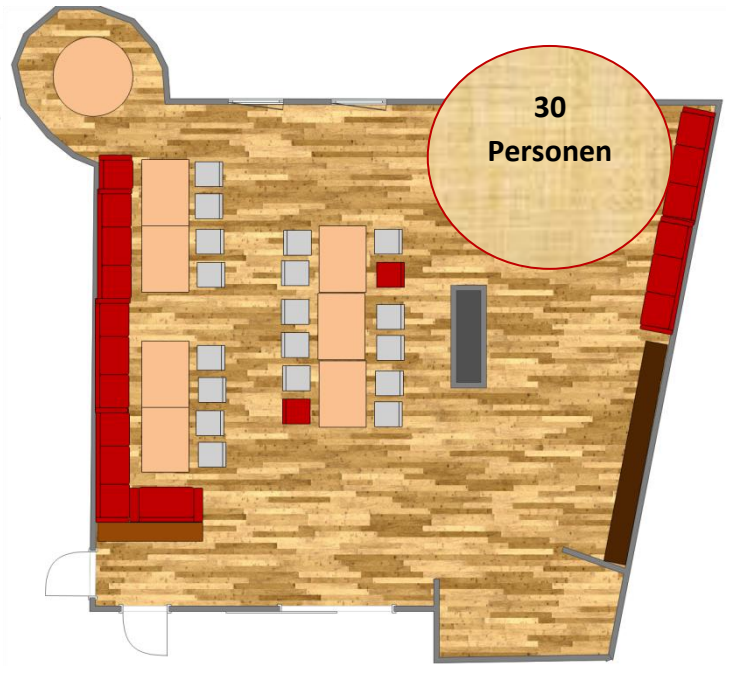
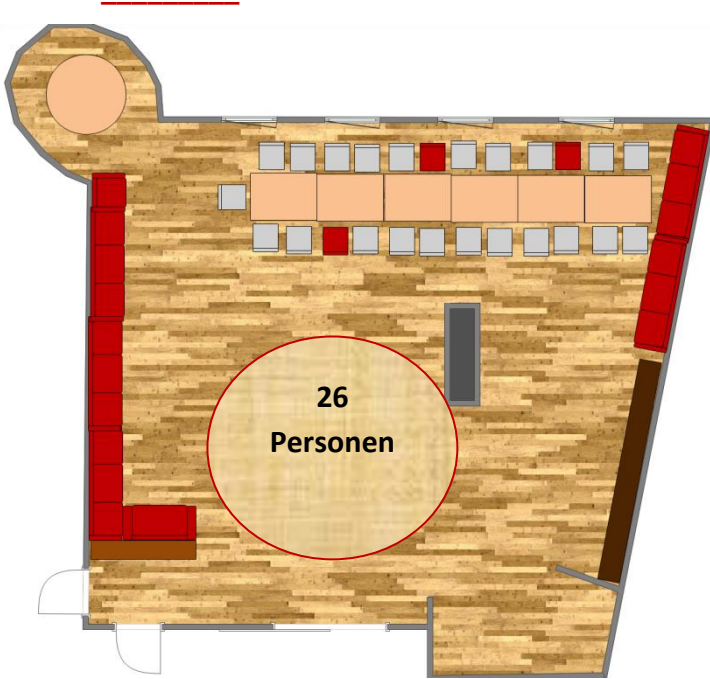
Gießerstube



Wilder Mann

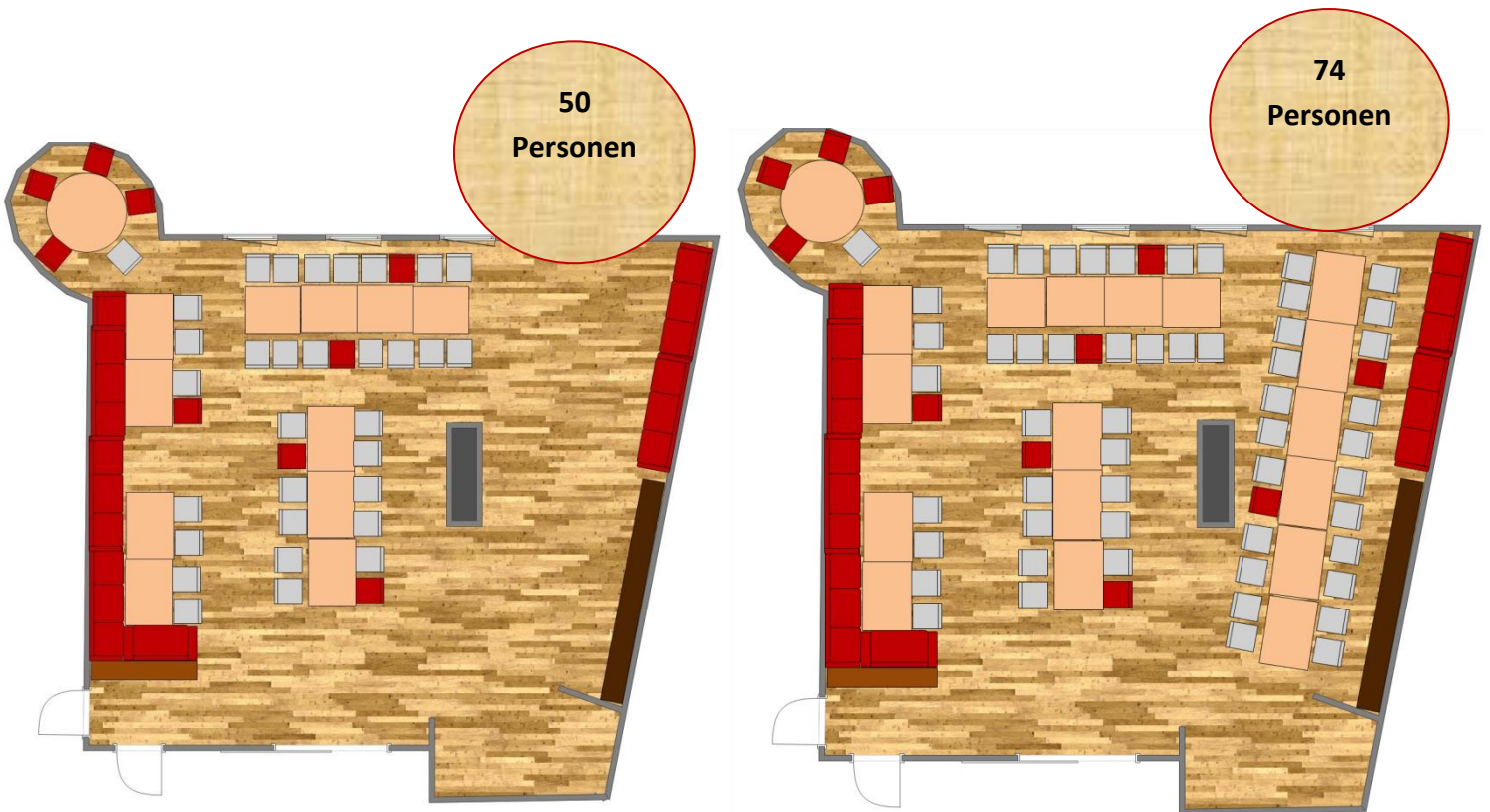
RESTAURANT & HOTEL

Stollenstube



Wilder Mann

RESTAURANT & HOTEL



Restaurant& Hotel Wilder Mann Restaurant
Inhaber: Andreas Högg
Karlstr. 2-4
73433 Aalen - Wasseralfingen
www.wildermann-aalen.de

Restaurant: T: +49 7361 - 71366restaurant@wildermann-aalen.de

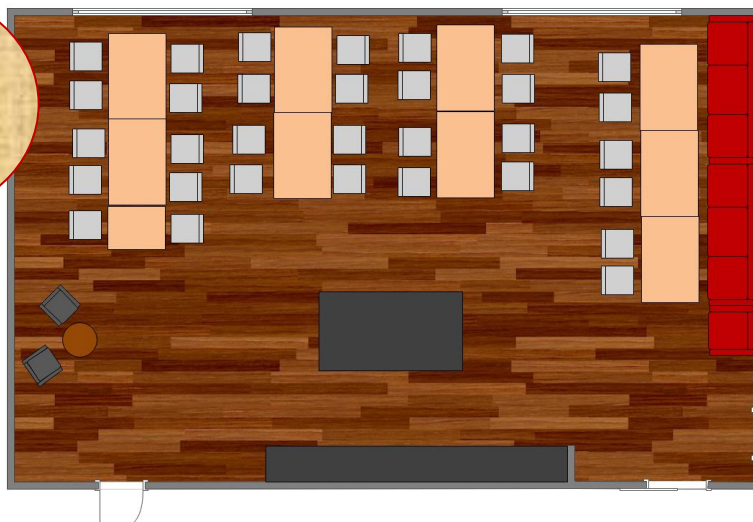
Hotel: T: +49 7361 - 8800840 hotel@wildermann-aalen.de

Wilder Mann

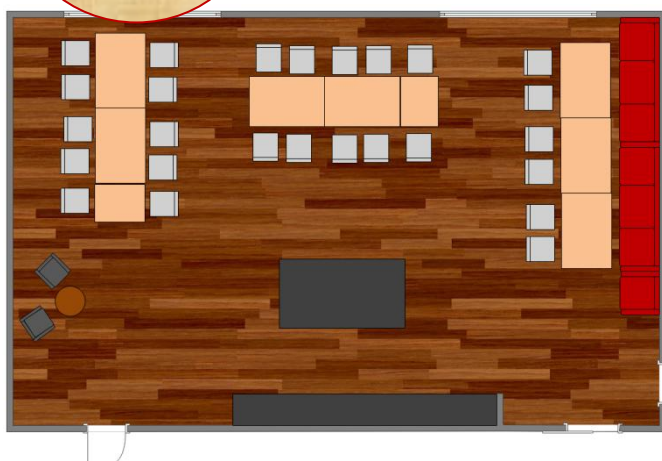
RESTAURANT & HOTEL

Erzstube (Hotel)

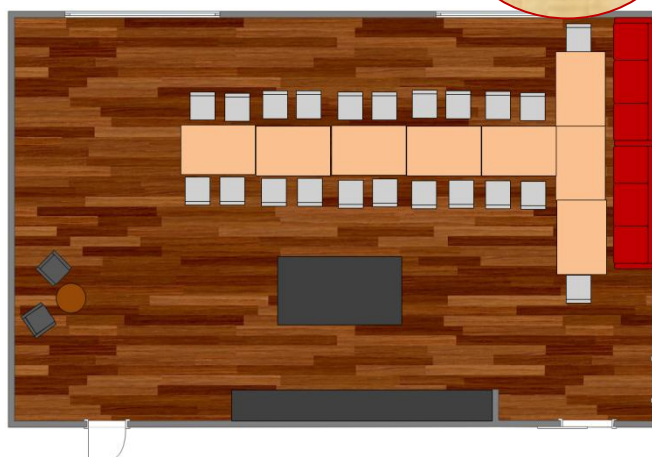
38
Personen



32
Personen



28
Personen



Restaurant& Hotel Wilder Mann Restaurant
Inhaber: Andreas Högg
Karlstr. 2-4
73433 Aalen - Wasseralfingen
www.wildermann-aalen.de

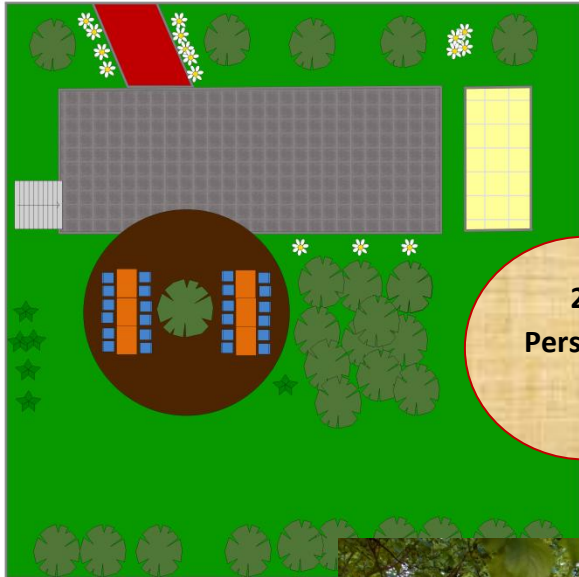
Restaurant: T: +49 7361 - 71366 restaurant@wildermann-aalen.de

Hotel: T: +49 7361 - 8800840 hotel@wildermann-aalen.de

Wilder Mann

RESTAURANT & HOTEL

Sommergarten



24
Personen



30
Personen



40
Personen



68
Personen

Fingerfood für Ihren Empfang

Canapés:

Weichkäse mit Feigensenf, Traube auf hausgemachtem Knäckebrot
Bergkäse mit Aprikosensenf und Walnuss
Ziegenfrischkäse mit Feige auf Baguette
Obazter mit Radieserl auf Laugenbrot
körniger Frischkäse mit Gurke und Walnuss
Landrohschinken mit Cornichon auf Pumpernickel
Landrohschinken mit Birne auf Pumpernickel
Serranoschinken mit Quittensenf und Silberzwiebel
Chorizo mit Tomatenchutney
gekochter Schinken mit Frischkäse und Minimais
rosa Roastbeef mit Miso-Mayonnaise
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

**3 Teile
pro Person**

**9.00 € pro
Person**

In der Miniwaffel (Corneto):

Lachstatar mit Kaviar
Frischkäsecreme mit Räucherlachs
Räucherforellencreme
Mango- Chiliragout mit Garnele
Beeftatar mit Meerrettichschmand
Leberwurst mit Sauerkraut
Avocadocreme mit Tomate
Kräuterquark mit Radieschen und Gartenkresse
Ziegenfrischkäsecreme mit Walnuss
Gorgonzolacreme mit Birne

**3 verschiedene Teile
bis 30 Personen
4 verschiedene Teile
ab 30 Personen
5 verschiedene Teile
ab 50 Personen**

Blätterteighörnchen:

Bergkäse-gekochter Schinken
Bergkäse - Lauch
Lachs
Geflügel"Asia"

Mindestbestellmenge pro Teil 15 Stück

Wilder Mann

RESTAURANT & HOTEL

Unsere Aperitifempfehlung

Wilder Mann Sekt

Nur aus ausgesuchten Trauben der Rebsorten: Trebbiano, Chardonnay, Riesling

Flasche(0,75l) 30,00€

Prosecco Mionetto D.O.C Spumante

Flasche(0,75l) 30,00€



Sekt mit Heidelbeerlikör

Paradies Heidelbeerlikör aufgegossen mit unserem Wilder Mann Sekt

Glas 0,1l 6,00€

Kir

Cassislikör aufgegossen mit unserem Wilder Mann Sekt

Glas 0,1l 6,00€

Pêcher Mignon

Likör von weißem Pfirsich aufgegossen mit unserem Wilder Mann Sekt

Glas 0,1l 6,00€

Sekt mit Holunderblüte

Holunderblütensirup aufgegossen mit unserem Wilder Mann Sekt

Glas 0,1l 6,00€

Sekt mit Holunderbeere

Holunderbeerensirup aufgegossen mit unserem Wilder Mann Sekt

Glas 0,1l 6,00€

„Hugo“ mit frischer Minze

Glas 0,1l / 0,25l 6,00€/8,40€

„Aperol spritz“

Glas 0,1l / 0,25l 6,00€/8,40€

Lillet Wild Berry

Glas 0,1l / 0,25l 6,00€/8,40€

Alkoholfreier Cocktail

Glas 0,1l 5,00€

Alkoholfreier Secco von der Manufaktur Jörg Geiger

Flasche(0,75l) 30,00€

Wilder Mann

RESTAURANT & HOTEL

Menüvorschläge

Menü 1 (Tradition)

schwäbische Festtagssuppe

Kraftbrühe mit Klößchen
Leberspätzle, Maultäschle, Flädle

gemischter Salatteller

geschmorter Kalbstafelspitz

an Pilzrahmsauce mit Marktgemüse
und Spätzle

" von allem ebbes "

- unsere Dessert Triologie -

53 €

Menü 2

Ziegenfrischkäse im Ciabattamantel gebraten

mit bunten Blattsalaten, Pinienkernen und Pesto

Duett vom Weideochsen

-rosa gebratenes Filet & geschmorte Backe-
auf Süßkartoffelcreme mit Marktgemüse
und Kartoffelgratin

Waldhonigparfait

mit eingelegten Pflaumen, Dulce di leche
und Buchweizencrumble

59,50 €



Wilder Mann

RESTAURANT & HOTEL

Menü 3

Spargelcremesuppe
mit Spargelstückchen und Sahnehaube



rosa gebratenes Rinderfilet
mit gebratenem Spargel im Kräuterflädle
an Sc. béarnaise und Petersilienkartoffeln

Valrhonaschokoladenschnitte
mit Mangofächer und gesalzenem Karamelleis

58 €

Menü 4

Variation vom Ostalbschwein
geschmortes Bäckle auf Linsensalat
krosser Schweinebauch auf roter Bete
Blutwurstravioli auf Walddorfsalat

Schaumsuppe von der Erbse
mit gebeizter Fjordforelle

rosa gebratenes Rinderfilet
unter der Knusperhaube
an Selleriepüree mit wildem Brokkoli
und Schupfnudeln

Crème brûlée von der Tonkabohne
mit Passionsfruchtsorbet

76 €



Wilder Mann

RESTAURANT & HOTEL

Menü 5 (Frühling)

Rüschchen von der gebeizten Fjordforelle
an Spargelspitzen mit Couscous
und Zupfsalat

Bärlauchschaumsüppchen
mit gebratener Jakobsmuschel

Kalbsrückensteak
mit Schrobenshausener Stangenspargel
S.c. béarnaise, Flädle, Petersilienkartoffeln

Variation vom roten Rhabarber

75 €

Menü 6 (Sommer)

Allerlei vom Ziegenfrischkäse
-Praline, gebacken, im Ciabattamantel-
mit Feigensenf, Tomatenchutney, Pesto
auf Zupfsalat

Selle de lapin
« der Duft von Korsika »
Kaninchenrückenfilets
mit Kräutern gebraten
mediterranes Gemüse
Kartoffel-Zucchini gratin

Feines vom der Remstaler Erdbeere
mit Mascarpone, Kerbel und Hafer

61 €



Wilder Mann

RESTAURANT & HOTEL

Menü 7 (Herbst)

Antipastivariation

Vitello tonnato, italienischer Landrohschinken mit Cantaloupe Melone,
Spieß von Tomate & Mozzarella, gegrilltes Gemüse mit Parmesanspänen
hausgemachtes Focaccia und Salatbouquet



rosa gebratene Barbarie Entenbrust
auf Zuckerschoten-Orangen-Tomatenragout
mit Dauphine

Birnen-Ricottatörtchen
mit Vanillebirnen
und Birnen-Thymiansorbet

64,50 €

Menü 8 (Winter)

Kürbisschaumsüppchen
mit Bündnerfleisch und süß saurem Chutney

rosa gebratener Rehrücken aus der Ostalbjagd
auf Selleriecreme mit Kräuterseitlingen
Rosenkohl und Maronen
Schupfnudeln

Bananen-Sauerrahmtörtchen
mit Passionsfrucht, griechischem Joghurt
und gesalzenem Karamelleis

59,50 €

Wilder Mann

RESTAURANT & HOTEL

Menü 9

gemischter Salatteller

Medaillons vom Schwein
in Champignonrahmsauce
mit frischem Marktgemüse und Spätzle

schwäbische Apfelküchle
mit Vanillesauce und Nußeis

44,00 €

Menü 10

knackiger Feldsalat vom Gärtner Holz
an Kürbis dressing und Speckcroûtons

krosse Bauernente
mit Apfelrotkohl und Semmelknödel

warmer Gewürz-Schokoladenkuchen
mit Mandelsabayon und Sauerkirsch-Rahmeis

58 €

Wilder Mann

RESTAURANT & HOTEL

Menü 11

Karotten-Ingwersuppe
mit Tempuragarnele

rosa gebratener Lammrücken unter der Bärlauchkruste
an Maiscreme mit Blattspinat, Frühlingslauch
und Maiskrusteln

Sorbet-Trilogie
Birne, Passionsfrucht, Cassis
an marinierten Früchten

59,50 €



Wilder Mann

RESTAURANT & HOTEL

BBQ im Sommergarten

- Ab 30 Personen

Vorspeisen

griechischer Bauernsalat
mediterrane Focacciabrotsalat
Coleslawsalat, Kartoffelsalat, Gurkensalat
Blattsalat mit Hausdressing
Brotkorb

Soßen & Dips

leichter Kräuterquark
Mango-Currysauce
BBQ Sauce
Salsa



vom Grill

am Stück gegrilltes Roastbeef
Lammkeule aus dem Buchenrauch
- wird von einem Koch am Büffet tranchiert -
grobe Rostbratwürstle
Garnelen-Melonenspieß
Lachsfilet in Honig-Senfmarinade auf der Zedernholzplanke
gegrillte Wraps
(Schafskäse, Oliven, Paprika, Ruccola)

warme Beilagen

Mediterranes Ofengemüse
Rosmarinkartoffeln aus dem Ofen

Nachtisch

" von allem ebbes "

- Dessert Triologie -

Preis pro Person

66,00 €

ab 50 Personen 64,00€

Wilder Mann

RESTAURANT & HOTEL

Getränke für Ihre Feier

Wein

Weißwein

Riesling

Junge Reben - trocken
Weingut Escher, Schwaikheim (Württemberg)
30,00€

Adonis

Cuvée aus Weißburgunder & Sauvignon blanc
Weingut Clemens Ladenburger, Wallhausen (Nahe)
35,00€

Roséwein

Cinsault rosé

"Terres de feu"
Pays d'oc, Südfrankreich
30,00€

Rotwein

Lemberger

Gutswein trocken
Weingut Sonnenhof, Vaihingen (Enz) (Württemberg)
30,00€

Primitivo

„Foresta Ombrosa“
Organic (BIO)
Botter Casa Vinicola, Apulien
35,00€

Grauburgunder (1,0l)

QbA trocken
Weingut Diehl, Edesheim (Pfalz)
38,00€

Chardonnay

Gutswein trocken
Weingut Kopp, Sinzheim
36,00€

Muskatrollinger rosé

"Bergkeuper"
Weingut Escher, Schwaikheim (Württemberg)
30,00€

Dada No.1

Malbec - Bonarda
Finca Las Moras, Medoza
30,00€

*„Weintrinker sehen gut aus, sind intelligent, sexy -
und der Wein ist auch gesund.“*



Wilder Mann

RESTAURANT & HOTEL

Schnäpse/Bitterliköre

Unterthurner Privatdestillathek in Marling, Südtirol

Waldhimbeere	2cl	5,00€	Waldhimbeere im Barrique	2cl	5,50€
Williams	2cl	5,00€	Zwetschge im Barrique	2cl	5,50€
Marille	2cl	5,00€	Walnuss- Haselnuss	2cl	5,00€

Brennerei Weis, Elztal

Himbeere	2cl	3,50€
Williams	2cl	3,50€
Zwetschge	2cl	3,50€

Bitterliköre

Ramazotti	2cl	3,30€
Jägermeister	2cl	3,30€
Fernet Branca	2cl	3,30€

Cocktails

Cuba libre	9,50€
Gin tonic	9,50€
Mojito	9,50€
Lillet Wild Berry	8,40€
Limoncello Spritz	8,40€

alkoholfreie Cocktails

Virgin Mojito	8,00€
Ipanema	8,00€

Pimp our Sekt Bar

Holunderblütensirup
Holunderbeerensirup
Pfirsichlikör
Heidelbeerlikör
Aperol, Campari
verschiedene Beeren, Limette, Orange, Minze
Eiswürfel, Trinkhalme

Wilder Mann Sekt
40,00€

Die Abrechnung erfolgt pro Sektflasche.



Wilder Mann

RESTAURANT & HOTEL

Mitternachtsimbiss

Der Klassiker

verschiedene Wurst & Käsespezialitäten
mit Bauernbrot
-als Büffet angerichtet zum einfachen Naschen zwischendurch-
7,20€

Gulaschsuppe

zum selbst bedienen am Büffet
mit verschiedenem Brot
6,60€

Currywurst

mit Weißbrot
in kleinen Schälchen immer frisch zubereitet
zum Abholen am Büffet
6,60€

Mini Pulled Pork Burger

frisch zubereitet auf kleinen Tellerchen
zum Abholen am Büffet
6,80€

Wir empfehlen für
ca. 55 % der Gäste
den
Mitternachtssnack
zu bestellen



Hochzeit „all inclusive“

- **Ab 45 Personen**

Zum Empfang Sekt/Orange

Kuchentafel am Nachmittag
Kaffee, Tee, Kakao für die kleinen Gäste
-Kuchen wird von Ihnen gebracht-

Getränke
Mineralwasser, Softgetränke, Bier
Weißwein, Rotwein

Festliches 3-Gang Menü

Ziegenfrischkäse im Ciabattamantel gebraten
mit bunten Blattsalaten, Pinienkernen und Pesto

Tranchen vom am Stück gebratenem Roastbeef
an Balsamicosauce mit Marktgemüse
und Kartoffelgratin

Spätzle & Sauce auf den Tischen eingesetzt

Waldhonigparfait
mit eingelegten Pflaumen, Dulce di leche
und Buchweizencrumble

- Alle Leistungen bis 00.00 Uhr
- ab 00.00 Uhr werden Servicemitarbeiter mit 60€/Stunde berechnet
- inklusive Menükarten – 2 pro Tafel-
- Dekoration/ Blumendeko wird nach Aufwand berechnet

All inclusive Preis pro Person

122,00 €

Wilder Mann

RESTAURANT & HOTEL

schwäbische Hochzeit „all inclusive“

- **Ab 45 Personen**

Zum Empfang

Sekt mit Holunderblütensirup
Saftcocktail -alkoholfrei-

Kuchentafel am Nachmittag

Kaffee, Tee, Kakao für die kleinen Gäste
-Kuchen wird von Ihnen gebracht-

Getränke

Mineralwasser, Softgetränke, Bier
Riesling, Lemberger

Festliches 4-Gang Menü

schwäbische Festtagssuppe

Kraftbrühe mit Klößchen
Leberspätzle, Maultäschle, Flädle

gemischter Salatteller

Filet Duett

- rosa gebratenes Rinderfilet & Medaillon vom Landschwein-
an Pilzrahmsauce mit Marktgemüse
und Schupfnudeln

Spätze & Sauce auf den Tischen eingesetzt

" von allem ebbes "

- Dessert Triologie-

- Alle Leistungen bis 00.00 Uhr
- ab 00.00 Uhr werden Servicemitarbeiter mit 60€/Stunde berechnet
- inklusive Menükarten – 2 pro Tafel-
- Dekoration/ Blumendeko wird nach Aufwand berechnet

All inclusive Preis pro Person

129,00 €

Unsere Zimmer

„SCHLAFEN“ im Wohlfühlhotel

Übernachtungspreise inklusive reichhaltigem Frühstücksbuffet,
kostenfreies W-LAN, Parkplatz

Preise pro Nacht

Kategorie Wohlfühlzimmer

behaglich - moderne Atmosphäre

Ausgestattet mit einem luxuriösen Boxspringbett, Designer-Bad, Kosmetikspiegel,
kleinem Balkon (teilweise) und Schreibtisch, Schallschutzfenster

Einzelzimmer	ab 95,00 € (Freitag-Montag)	ab 105,00€ (Montag-Donnerstag)
Doppelzimmer	ab 120,00 € (Freitag-Montag)	ab 130,00€ (Montag-Donnerstag)

Kategorie Wohlfühl-Apartment:

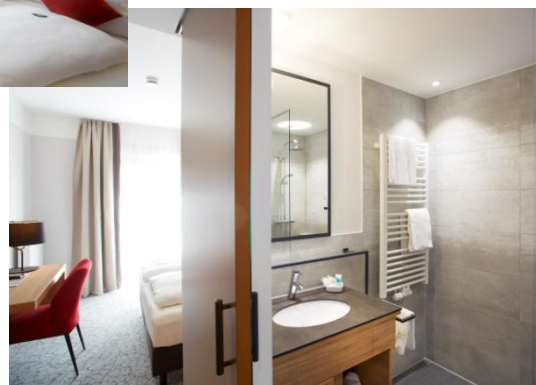
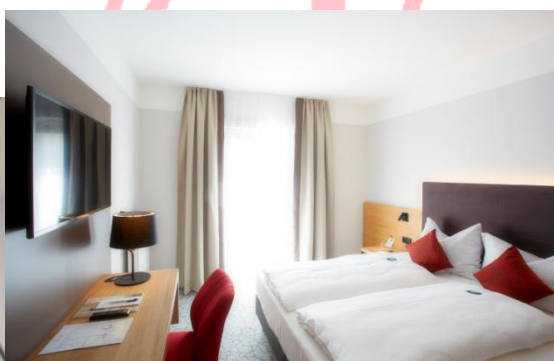
komfortables Wohlfühlambiente

Ausgestattet mit luxuriösem Boxspringbett, Kitchenette, Terrasse
Sofa (Schlafsofa für 2 Kinder), Designer-Bad (Rollstuhlgerecht), Kosmetikspiegel,
Schreibtisch und Schallschutzfenster

Belegung 2 Personen	ab 140,00 € (Freitag-Montag)	ab 155,00€ (Montag-Donnerstag)
---------------------	------------------------------	--------------------------------

als Familienzimmer

(2 Erwachsene, 1 Kind)	ab 147,50 € (Freitag-Montag)	ab 147,50€ (Montag-Donnerstag)
(2 Erwachsene, 2 Kinder)	ab 160,00 € (Freitag-Montag)	ab 160,00€ (Montag-Donnerstag)



Wilder Mann

RESTAURANT & HOTEL

Kaffee und Kuchen

Ihre Lieblingskuchen dürfen Sie auch gerne selbst mitbringen oder anliefern lassen.
Wir berechnen für das Gedeck, die Kaffeetafel, Reinigung und die Servicemitarbeiter

5,00€ pro Person (Kuchengedeck)

Getränke werden nach Verbrauch berechnet.

Die Temperatur der angelieferten Kuchen & Torten darf 6°C nicht überschreiten. Wir bitten um Kennzeichnung mit Name & Adresse aller angelieferten Kuchen- und Tortenverpackungen. Anzahl und Art bitte vor der Veranstaltung schriftlich angeben und diese möglichst am selben Abend wieder mitnehmen.

Sie sind für Rückstellproben jedes Kuchens verantwortlich.

Wir machen Sie darüber hinaus aufmerksam, dass wir bei eventuellem Schaden den ein Gast durch Ihren mitgebrachten Kuchen erleidet keine Haftung übernehmen.

Wir können darüber hinaus für selbst mitgebrachtes Geschirr keine Haftung übernehmen.

Tischdecken

Wenn Sie Tischdecken für Ihre Feier haben möchten ist das für uns gar kein Problem.
Gerne stellen wir Ihnen Tischdecken zur Verfügung und decken diese ein.

Inklusive der Stoffservietten in gleicher Farbe

3,00€ pro Person

Tischdekoration

Bei uns dürfen Sie gerne Ihre eigene Tischdekoration mitbringen.
Wir kümmern uns aber auch gerne darum und arbeiten mit mehreren kreativen Floristen zusammen.

Für die individuelle Dekoration Ihrer Tische und des Festraumes empfehlen wir unseren Floristen Wolter, der sich mit den Gegebenheiten unseres Hauses sehr gut auskennt. Hierbei richten sich die Preise jeweils nach Art und Umfang des Blumenschmuckes.

Sonstige Informationen und Abrechnung erfolgt über:

Blumen Wolter

Karlstplatz 13
73433 Aalen - Wasseralfingen
www.wolter-gaertnerei.de
07361-555382



Musik

Die maximale Musiklautstärke ist auf 80 Dezibel (5 Meter von den Lautsprechern entfernt) begrenzt.
Die Restaurantleitung ist ermächtigt die Lautstärke zu messen und ggf. die Reduzierung einzufordern.
Das Musik Equipment muss am Folgetag bis um 9.30 Uhr abgebaut sein.

Gerne können Sie Ihre eigene Band oder auch DJ mitbringen.

www.djane-laura-schaible.de
01520-8109620



Fotograf

Wunderschöne Fotos in einer traumhaften Kulisse
sind aufgrund unserer guten Lage und einzigartigen Location garantiert.
Hier empfehlen wir Ihnen:

First Floor Studios
Spitalstr. 10
73430 Aalen
www.firstfloorstudios.de
07361-500776



Ihre Feier (nach Mitternacht)

Für Ihre Feier bis in die Nacht hinein gelten folgende Bedingungen:
Musik Ende ist spätestens 1.30 Uhr
Veranstaltungsende ist spätestens 2.00 Uhr

Für jede Servicekraft die nach 00.00 Uhr für Sie tätig ist beträgt der Stundensatz 60,00€ (bis Dienstschluss)

Der Veranstaltungsraum muss bis spätestens 9.30 Uhr am Tag nach der Veranstaltung
von allen Dekoartikeln und sonstigem befreit sein.
Wir behalten uns vor für übermäßig starke Verschmutzung ein Reinigungsentgelt zu berechnen.