



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; www.schloss-hornberg.de

Rittermahl Programm



Durch den Geheimgang hinab in die große Felsengrotte unter dem Schloss - in eine andere Zeit.

Feiern, wie einst die Ritter der Tafelrunde, Bräuche längst vergangener Zeiten gemeinsam erleben, während Gaukler und Feuerspucker den Burgvogtskeller einheizen.

Lassen Sie sich verwöhnen und haben Sie Spaß beim legendären Rittermahl von Schloss Hornberg.

Jeden 1. Samstag im Monat

Beginn: 19:00 Uhr

Programm:

- Zusammenkunft an der Rezeption
- Einkleidung der Ritter und Burgfräulein
- Führung durch den Geheimeingang in die domartige Felsengrotte unterhalb des Schlosses
- Höhlencocktail
- Rittermahl (5-Gang-Menü) inklusive ¼ l Metwein im beheizten Burgvogtskeller
- mittelalterliche Unterhaltung durch Gaukler oder Minnesänger

Preis pro Person 50,50 €

Kinder 0 bis 5 Jahre frei

Kinder 6 bis 11 Jahre: 35,50 €

Beim „Offiziellen Rittermahl“ legt unser Küchenchef selbst das Rittermenü fest.

Für Gruppen ab 20 Personen können wir gerne Ihr individuelles Rittermahl ausrichten.

Ritter - Menüs

Menü 1

Gar herrlich frisches Fladenbrot
mit bestem Griebenschmalz und gekräutertem Quark

* * * * *

Hausgemachter Teig mit feinsten Zwiebeln und Speck im Schlossofen gebacken,
dazu ein Klecks von frischer Kräuterkrem

* * * * *

Ein gar köstlich Sud
von fürstlichen Linsen im essbaren Brotlaib aufgetragen

* * * * *

Filet vom Schlossschwein gestopft mit gebackenem Obst,
an köstlich süffiger Rotweinsauce,
dazu glänzend gebratene Karotten und leckeren Kräuternudeln

* * * * *

Kleines orientalisches Mohreng Gebäck noch lauwarm an den Tisch gebracht
an einer Tunke aus feinen Waldbeeren

Menü 2

Gar herrlich frisches Fladenbrot
mit bestem Griebenschmalz und Schwarzwälder Schinkenbutter

* * * * *

Schmackhafte Forelle gefangen in der Gutach
über bestem Fichtenholz geräuchert
mit Sahnemeerrettich und einigen Blättern Gartengrün

* * * * *

Klarster Sud vom heimischen Weideochsen
mit Fleischklößchen vervollkommnet

* * * * *

Gerollter Braten vom Spanferkel, aufgetragen mit feinsten Bratensauce,
Speckbohnen und von den Mägden handgeformten Semmelknödeln

* * * * *

Zwetschgen im warmen Rotwein gebadet
mit geeister Wallnußkuhmilch

Ritter - Menüs

Menü 3

Gar herrlich frisches Fladenbrot
mit bestem Griebenschmalz und feinsten Knoblauchbutter

* * * * *

Buntes Grün aus dem Schlossgarten an einer leckeren Kräutertunke
mit gebratenen Speck-Brot-Würfeln und gerösteten Kernen der Sonnenblume

* * * * *

Feinster Sud vom Erdapfel mit frischem Meerrettich verfeinert
im essbaren Brotlaib dargeboten

* * * * *

Ritterspieß
mit Fleisch vom Rind, Schwein und der Pute
auf feinstem Pfannengemüse und handgeschabten Spätzle

* * * * *

Topfenkrem
mit leckerer Sauce aus handverlesenen Himbeeren

Menü 4

Gar herrlich frisches Fladenbrot
mit bestem Griebenschmalz und Quark mit feinstem Paprika

* * * * *

Sülze vom Schlosskälbchen
mit bunten Blättern aus dem Schlossgarten

* * * * *

„Zazarnelli“
Feinste Geflügelbrühe mit Gartengemüse und Fleisch vom Schlosshuhn

* * * * *

Ganze Schweinshaxe kross gebraten
auf saurem Kraut und Erbsenbrei,
und von der Magd gestampfte Erdäpfel

* * * * *

Gebackener Apfelkringel und
geeiste Kuhmilch mit venezianischer Vanille verfeinert

Ritter - Menüs

Menü 5

Gar herrlich frisches Fladenbrot
mit bestem Griebenschmalz und Butter verfeinert mit Thymian

* * * * *

Lachsfilet aus dem Rauch
mit einer Tunke aus grünen Zitronen und grünem Pfeffer
an einigen Blättern Gartengrün

* * * * *

Klarster Sud von der Tomate mit Nocken vom Basilikum

* * * * *

Halbes Schloss-Hähnchen, knusprig gebraten
mit Gemüse von Champignons und Zwiebeln,
dazu gebackene Ecken vom Erdapfel

* * * * *

Mandel-Sahne-Nachspise,
gar köstlich aufgetragen mit Salat von orientalischen Orangen

Menü 6

Gar herrlich frisches Fladenbrot
mit feinstem Griebenschmalz und Zitronen – Salbeibutter

* * * * *

Scheiben von gerauchtem Schinken
an knackigen Blättern aus dem Schlossgarten

* * * * *

Gar köstlicher Sud von dicken Zwiebeln
mit Käseüberbackenen Brotwürfeln

* * * * *

Knusprige halbe Ente mit Brust und Keule
an einer Sauce von orientalischen Orangen
auf Apfelrotkraut und von den Mägden handgerollten Semmelknödeln

* * * * *

Im Ofen gebackener Ziegenkäse mit Honig verfeinert

Ritter - Menüs

Menü 7

Gar herrlich frisches Fladenbrot
mit bestem Griebenschmalz und gekräutertem Quark

* * * * *

Mousse vom Schwarzwälder Schinken und feinen Kräutern
an knackigen Blättern aus dem Schlossgarten

* * * * *

Feiner Sud aus Erbsen mit geräucherter Speck
im essbaren Brotlaib aufgetragen

* * * * *

Geschmorte Lammkeule mit frischen Kräutern und Knoblauch verfeinert
auf Bohnen der Prinzessin, dazu gebratene Taler aus Laugenteig

* * * * *

Hausgemachte Rote Beerengrütze
mit feinsten Sauce aus venezianischer Vanille

Menü 8

Gar herrlich frisches Fladenbrot
mit bestem Griebenschmalz und Butter von grünen Zitronen

* * * * *

Omelette aus leckeren Eiern mit Kräutern, Tomaten
und saurem Rahm verfeinert

* * * * *

Cremiger Sud vom Meerrettich
im essbaren Brotlaib aufgetragen

* * * * *

Schwarzwaldforelle, vom Koch gar lecker gebraten an Butter verfeinert mit Kräutern,
auf geschmorten Wurzelgemüse und feinstem Reis, in Butter geschwenkt

* * * * *

Gar köstliche Krapfen aus Honig auf frischen Früchten

Ritter - Menüs

Menü 9

Gar herrlich frisches Fladenbrot
mit Butter gewürzt mit grünen Zitronen und gekräutertem Quark

* * * * *

Mousse vom sauren Rahm mit Kräutern verfeinert
an einem Salat von Fleischtomaten und Roten Zwiebeln

* * * * *

Cremiger Sud von frischen Waldpilzen
im essbaren Brotlaib aufgetragen

* * * * *

Teigtaschen, vom Koch gefüllt mit Spinat und frischem Käse
auf einem bunten Gemüsebeet und feiner Rieslingsauce

* * * * *

Hausgemachter Strudel von Äpfel und Birnen
mit Sauce aus venezianischer Vanille und geschlagenem Rahm

Königsmahl



Königsmahl

Gar herrlich frisches Fladenbrot
mit Griebenschmalz und gekräuterter Butter

* * *

Hausgemachter Teig gedeckt mit Zwiebeln und Speck
dazu ein Klecks frischer Creme

* * *

Gutacher Forellenfilet aus dem Rauch
mit knackigen Blättern aus dem Schlossgarten und Sahnemeerrettich

* * *

Zarzanelli

Brühe vom Federvieh mit Gemüse und leckerem Hühnerfleisch

* * *

Grillplatte

Spare Rips, Hähnchenkeule, Entenkeule, Lammhaxe, Schäufole
dazu wird gereicht rotes Kraut, saures Kraut, Speckbohnen
Semmelknödel, Kartoffelklöße und von der Magd gestampfte Erdäpfel

* * *

Hausgemachte Rote Grütze
mit einer Sauce aus venezianischer Vanille

* * *

Im Ofen gebackener Ziegenkäse mit Honig und Traubenchutney verfeinert

40€

Zimmer-Preise & Kategorien

Banquet Übernachtungspreise

Standard Zimmer / Standard Zimmer de Luxe:

1 Einzelzimmer inkl. Frühstücksbuffet
zum Preis von 50,00 € pro Nacht und Zimmer

1 Doppelzimmer inkl. Frühstücksbuffet
zum Preis von 82,00 € pro Nacht und Zimmer

1 Doppelzimmer als Einzelzimmerbenutzung
inkl. Frühstücksbuffet
zum Preis von 60,00 € pro Nacht und Zimmer

Eckzimmer:

1 Doppelzimmer inkl. Frühstücksbuffet
zum Preis von 110,00 € pro Nacht und Zimmer

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

Turmzimmer:

1 Doppelzimmer inkl. Frühstücksbuffet
zum Preis von 120,00 € pro Nacht und Zimmer

1 Doppelzimmer als Einzelzimmerbenutzung
inkl. Frühstücksbuffet
zum Preis von 95,00 € pro Nacht und Zimmer



Ritterspiele auf Schloss Hornberg

Angebot 1: Hornberger (Bogen)Schießen

Im herrlichen Schlosspark, direkt am Hotel

Ablauf & Inhalt (Dauer ca. 2. Std.)

Bekannt wurde Hornberg vor allem durch das so genannte Hornberger Schießen. Wir werden Sie beim Hornberger (Bogen)-Schießen in die Kunst des Umgangs mit Pfeil und Bogen einweisen und versprechen Ihnen dabei: Die Pfeile werden nicht vor Beginn des Programms verschossen sein...

In der historischen Umgebung des Schlossbergs werden Sie mit Sicherheit ihr persönliches Erfolgserlebnis haben und den Pfeil ins Ziel führen. Mit Hilfe unseres Guides praktizieren wir das „instinktive Bogenschießen“, bei dem der Pfeil durch ihr Gefühl ins Ziel geführt wird. Nach der Einweisung und Proberunde findet dann je nach Wunsch ein Turnier oder Wettbewerb statt, den Sie mit Preisverleihung entsprechend abrunden können.

Leistungen:

- Bogenschießstand mit Schutznetz und Scheibe
- Recurve Bögen, Pfeile und Zubehör
- Anleitung und Betreuung durch unseren Guide
- Auf Wunsch Turnierorganisation

Preis auf Anfrage



Ritterspiele auf Schloss Hornberg

Angebot 2: Hornberger Ritterspiele

Ablauf & Inhalt (Dauer ca. 3. Std.)

Nach der feierlichen Begrüßung durch unseren Herold geht es in Gruppen mit ca. 10 bis 15 Personen um den Titel der Hornberger Ritterspiele. Messen Sie sich im Melken der Burgkuh, beim Lanzenstechen, Bogenschießen und weiteren Geschicklichkeitsaufgaben mit Ihren Mitstreitern. Die historische Atmosphäre des Schlossbergs und Ihre ritterlichen Betreuer sorgen garantiert für Spaß und gute Stimmung.

Als Höhepunkt bietet sich zusätzlich das Abseilen vom Burgturm für die mutigen unter den Burgfräuleins und angehenden Ritter an. Eine mittelalterliche Kürung der Sieger rundet die Hornberger Ritterspiele ab.

Leistungen:

- Bogenschießstand mit Schutznetz und Scheibe
- Burgkuhmelken, Lanzenstechen & Geschicklichkeitsspiele
- Anleitung und Betreuung durch unsere Betreuer
- Auf Wunsch Abseilen vom Burgturm

Preis auf Anfrage



Ritterspiele auf Schloss Hornberg

Angebot 3: Hornberg Outdoor Rallye

Halbtagesaktion für Gruppen ab 20 Personen

Ablauf & Inhalt (Dauer ca. 4 Std.)

Einteilung in Teams (je ca. 10 Pers.)

Nach der Begrüßung und Einteilung der Teams gilt es:
Welches Team sammelt die meisten Punkte bei der Hornberger Outdoor Rallye?
Ausgerüstet mit GPS, Karte & Kompass gilt es zunächst, einige Checkpoints zu finden und wichtige Hinweise zur Rallye zu entdecken. Beim Quadfahren können die Teilnehmer ihre Geschicklichkeit testen. Die anschließende Mutprobe beim Abseilen vom Burgturm gibt Bonuspunkte und beim finalen Bogenschießen ist eine ruhige Hand gefragt. Organisiert und betreut von erfahrenen Outdoor Guides ist dieses Programm zu jeder Jahreszeit mit kleinen Änderungen durchführbar.

Die Bausteine/Leistungen

- Quadparcours
- Bogenschießen
- Orientierung Karte/Kompass/GPS
- Abseilen vom Burgturm
- Organisation und Betreuung

Preis auf Anfrage

