

Hotel - Restaurant - Whiskydestillerie

*Gemmer*  
Rettert

# Feste & Feiern



Jubiläen

Kommunion

Angebote im Wechsel der Jahreszeiten

Geburtstage

Konfirmation

Taufe

## Hochzeiten





Hotel - Restaurant - Whiskydestillerie

*Gemmer*  
Rettert



*Tradition  
von der besten Seite*

## Ihre Feier ist etwas ganz besonderes! - Das sehen wir genau so! -

Überlassen Sie deshalb nichts dem Zufall, sondern uns. Wir sorgen dafür, dass Ihr Festtag und der Ihrer Lieben zu einem außergewöhnlichen und unvergessenen Erlebnis wird.

Sie sind Gast auf Ihrer eigenen Feier. Widmen Sie sich Ihren Gästen und wir verwöhnen Sie mit Schlemmereien, ganz auf Ihre Wünsche abgestimmt.

Das Ambiente wählen Sie, ob elegant, rustikal oder einfach nur urgemütlich. Wir haben für Sie 7 verschiedene Räume vorbereitet.

### GEBURTSTAGE

Ob elegant oder rustikal, klein oder groß - wir machen Ihnen Geburtstag unvergesslich!

### HOCHZEITEN

Den schönsten Tag im Leben entspannt genießen.

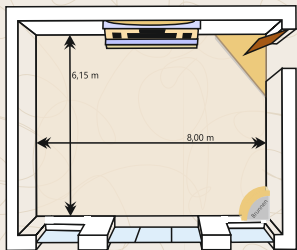
### FAMILIENFEIERN

Nach Ihren Wünschen erleben Sie und Ihre Gäste heitere und vergnüglichen Stunden. Den Digestiv nehmen Sie in unserer historischen Whiskydestille ein. Planen Sie ein ganzes Wochenende - zeigen Sie Ihren Gästen doch die vielfältigen Schönheiten unserer Region.

# DIE BACKSTUBE

# DAS KAMINZIMMER

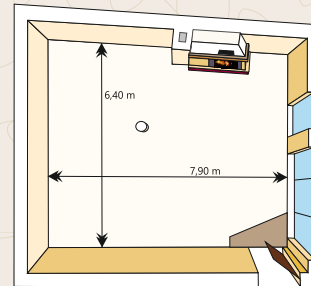
## Räume für Ihre Veranstaltungen



Urige Gemütlichkeit - oder elegantes Ambiente. In der Backstube ist alles möglich.

Raum für 20 - 40 Gäste

Wir empfehlen runde Tafeltische



Feiern am offenen Kamin bei prasselndem Holzfeuer. Mediterraner Charme und

Raum für 20 - 40 Gäste

Festtafel oder runde Tische direkter Zugang zum Innenhof

**Versteckte Kosten bei Familienfeiern kennen wir nicht !**

**- Raummiete, zusätzliche Servicekosten, Extrakosten für Tischwäsche,... bei uns nicht!**



# Die gund Stubb

## DAS RESTAURANT

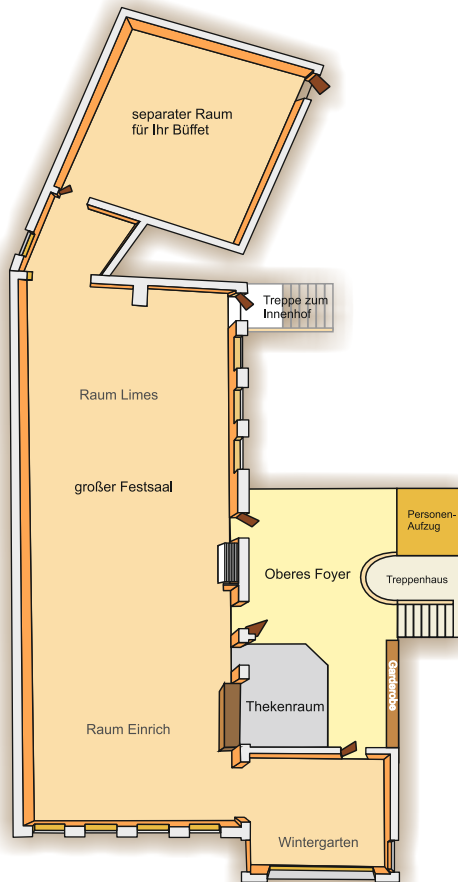
Unser Restaurant - Mittelpunkt des Landgasthofs. Gemütlicher Treffpunkt zum Mittag- und Abendessen, Frühstücksraum und Kommunikationszentrum.

Für Veranstaltungen im kleinen Kreis reservieren wie Ihnen gerne einen Tisch - oder auch den halben oder ganzen Raum.

Sorgfältig zubereitete Gerichte aus saisonalen Produkten servieren wir Ihnen aus unsere regionalen Küche.



# RAUM EINRICH, LIMES UND DER WINTERGARTEN



Große Feier - kein Problem. Die Räume Einrich, Limes und der Wintergarten können einzeln genutzt werden und bei Bedarf bietet sich auch die Möglichkeit diese Räume für bis zu 170 Personen zu kombinieren. Einzeln oder zusammen bieten sie ein tolles Ambiente für ihre Veranstaltung. Festtafel, runde Tische, Einzeltische Sie haben die Wahl. Stuhlhussen und festliche Dekoration - stellen wir Ihnen nach Absprache gerne bereit.



# Feste & Feiern



Hotel - Restaurant - Whiskydestillerie



## Räume für Ihre Veranstaltung

Restaurant	bis	50 Personen
Kaminzimmer	bis	30 Personen
Backstube	bis	40 Personen
Wintergarten	10 - 20 Personen	
Raum Einrich	bis	70 Personen
Limes-Saal	bis	100 Personen
Kombination der Räume	bis	170 Personen

So kann auch Ihre Hochzeits- oder Familienfeier aussehen. Und dazu noch ein leckeres, reichhaltiges Festmenü als Büffet oder am Tisch serviert. Reservieren Sie rechtzeitig Ihren ganz persönlichen Raum für Ihre ganz persönliche Feier.

Ob traditionelle oder moderne Küche, ob urige oder stilvolle Dekoration, wir wollen dass Ihre Feier etwas ganz besonderes wird. Damit Sie und Ihre Gäste begeistert sind.

Und wenn Sie schon vorher wissen möchten, was es nachher kostet bieten wir Ihnen auf Wunsch auch gerne Pauschalen „Alles-Inklusive“ an.







## Beste Familien-Tradition seit über 275 Jahren

Tradition bedeutet über Generationen, und davon sind wir mittlerweile schon bei der 11ten, „Das Feuer weiterzugeben und nicht die Asche zu bewahren“ (Gustav Mahler).

Jede der Generationen hat sich mit bestem Engagement und Tatkraft eingebracht. So vielfältig wie die umgesetzten Ideen sind natürlich auch unsere Gäste und Ihre Ansprüche. Da sitzen auch schon mal Familien mit 4 Generationen an einem Tisch. Die unterschiedlichen Wünsche spiegeln sich selbstverständlich auch in unserem Angebot wieder.

Traditionelle Küche, zeitgemäß zubereitet ist unser Bestreben.

### Tradition

Schnitzel, Schweinebraten, Gulasch,... gehören, mit den klassischen Beilagen zur traditionellen deutschen Küche. Wir haben diese Gerichte sowohl im Restaurant, als auch als Komponenten für Ihre Familienfeier im Angebot

### Land - Art - Küche

Regionale Küche mit saisonalen Spezialitäten - bodenständig und zeitgemäß kochen wir Ihnen liebevoll zusammengestellt Speisen und Menüs. Auf der Grundlage von heimischen Produkten erwarten Sie eigene Kompositionen und traditionelle Gerichte neu interpretiert. Im Restaurant und auch für Ihre persönliche Veranstaltung.



# Tradition

Im Folgenden haben wir für Sie eine Auswahl unseres traditionellen Angebotes zusammengestellt. Es sind Anregungen für Menüs oder Komponenten für Büffets. Selbstverständlich erfüllen wir auch Ihre individuellen Wünsche.

## Vorspeisen

Rinderkochfleisch mit grüner Soße | Feldsalat mit warmem Kartoffeldressing Nußcroûtons und kross gebratenem Speck | Hausgemachte Tafelspitzsülze an Salatbouquet | Matjesfilet auf Rote Bete Salat | Königin Pastete mit feinem Kalbfleischragout gefüllt

## Suppen

Rinderkraftbrühe mit Gemüsewürfeln, Rindfleisch, Eierstich, Flädchen oder Markklößchen  
Kartoffel-Lauch-Suppe mit hausgeräuchertem Lachs | Einricher Kräutersüppchen |  
Champignonrahmsuppe | herzhaftes Kartoffelsuppe | geröstete Griessuppe | Zwiebelsuppe |  
geröstete Wecksuppe  
**saisonal:** Spargelcremesuppe | Pfifferlingrahmsuppe | Sauerampfersüppchen | Bärlauchsuppe |



## Hauptgerichte

**Schwein** Schnitzelvariationen | pikanter Grillbraten mit Zwiebeln und Dörrfleisch gefüllt | gegrillter Schweinenacken mit Bratensauce | Rollbraten Jäger-Art gefüllt mit Champignons und frischen Kräutern | Krustenbraten mit Biersauce | Schweinemedallions mit gedünsteten Pilzen | geschnetzeltes Schweinefilet in Rahmsauce

**Rind und Kalb** Rinderschmorbraten | Zwiebelrostbraten | Rindergulasch | rosa gebratenes Roastbeef | Rinderfilet am Stück gebraten mit Kartoffel-Kräuterkruste | Rinderfilet Mingon mit Rotwein-Charlottenjus | Filetgeschnetzeltes Stroganov | Tafelspitz | gefüllte Kalbsbrust | Wiener Schnitzel vom Kalb | Rinderroulade

**Wild** Wildschweinrückensteaks mit Steinpilzen | Wildschweingulasch | Wildschweinkeulenbraten mit Rotweinsauce | Rehbraten mit Preiselbeerbirne | Rehrahtopf | Dibbehoas, ein delikates Gericht vom Wildhasen | Hirschragout

**Geflügel** Geschnetzeltes von der Putenbrust in Champignon-Rahm | Hähnchenbrustfilet auf Curry-Früchte-Sauce

**Fisch** gebratenes Lachsfilet auf Gemüsebett | Forelle Müllerin | Kabeljau mit Senfsauce | Seelachs mit Remoulade

## Beilagen

Salzkartoffeln | Rosmarinkartoffeln | Kartoffelpüree | Schupfnudeln | Spätzle | Semmelknödel | Nudelvariationen | Serviettenknödel | Butterreis | Gemüsereis | Kartoffel-Gemüsepfanne | Basmatireis | Wildreis | Schwenkkartoffeln | Bratkartoffeln | Kartoffelklöße | Rösti | Krokette | Pommes

**Gemüse:** frische Marktgemüse: Blumenkohl, Broccoli, Kohlrabi, Erbsen, Karotten | Rahmwirsing | Bayrisch Kraut | Gemüsegratin

### Menü 1

Rinderkraftbrühe mit Flädchen  
~  
pikanter Grillbraten  
Salzkartoffeln | Saisongemüse  
~  
Schokoladencreme

### Menü 2

Ruccolasalat mit Balsamicodressing  
knusprig gebratene Baconstreifen und  
Kräutercroutons  
~  
gefüllte Hähnchenbrust mit Frischkäse und Tomate  
| Blattspinat | Schupfnudeln  
~  
Waldbeergrütze | Vanilleeis

### Menü 3

Einricher Kräutersüppchen  
~  
Medaillons vom Landschwein  
im Speckmantel, Rotweinzwiebeln  
Macairekartoffeln | Mandelbroccoli  
~  
Creme caramel mit Orangensalat

### Menü 4

Lachsroulade an mariniertem Feldsalat  
~  
rosa gebratene Entenbrust  
Preißelbeerschwartzwurzeln  
Serviettenknödel  
~  
karamellierte Kaiserschmarrn  
mit Zwetschgenröster



# Büffet

**Wir servieren:** Rinderkraftbrühe Markklößchen und frischem Gemüse

**vom Büffet:** Zwiebelrostbraten aus der Rinderhüfte | pikanter Grillbraten mit Zwiebeln und Dörrfleisch gefüllt dazu Bratensoße | gegrillte Hähnchenbrustfilet auf Champignon-Rahm

Salzkartoffeln | Spätzle | Kroketten

Klassische Gemüseplatten mit Blumenkohl, Mandel-Broccoli, Erbsen und Karotten, Prinzeßbohnen

Blattsalate der Saison | Rettichsalat | Karottensalat | Bohnensalat

Bayrisch Creme | Obstsalat von frischen Früchten | Schokoladencreme





# Land - Art - Küche



Die folgenden Vorschläge sollen Ihnen Appetit machen auf unsere moderne, regionale Küche mit saisonalen Spezialitäten. Auf der Grundlage von heimischen Produkten haben wir Bewährtes erhalten und Neues kombiniert.

Ihre eigenen Ideen nehmen wir gerne auf und setzen diese selbstverständlich nach Ihren Wünschen um.

## Vorspeisen

- Hausgeräucherter Lachs mit gekräuterter Creme fraiche, Salatbouquet und Kartoffelrösti
- Röllchen vom Kalbstafelspitz gefüllt mit Kräutercreme, Antipasti aus unserer Landhausküche
- marinierte und gebratene Streifen vom Hirschrücken, Wildkräutersalat mit Walnussdressing
- Rosa gebratenes Roastbeef, Senfespuma, marinierte Gemüse, warme Rosmarinkartoffeln
- warmes, gebratenes Filetstück vom Zander auf Blattsalaten mit Kirschtomatenschaum
- Terrine vom heimischen Wildschwein, Waldorffsalat
- luftgetrockneter Schinken auf Melonensalat
- Vitello Tonnato und Salat Caprese

## Suppen

Curry-Cappuccino mit hausgemachter Käsestange | Klare Tomatenessenz mit Basilikumstrudel |  
Karotten-Ingwer-Suppe mit Croutons | Kartoffel-Steinpilz-Suppe mit Blutwurstchips |  
Tomatencremesuppe mit Mozzarella-Bällchen | Rote-Bete-Cappuccino mit Garnelenspieß |  
Champignonrahmsuppe | Klare Rehconsommé mit Pistatienklößchen | Minestrone  
**saisonal:** Schwarzwurzelsamtüppchen | Kürbis-Kokos-Cremesuppe

# Land - Art - Küche



## Hauptgerichte

**Rind und Kalb** Tafelspitz von Rind oder Kalb | Osso buco vom Kalb | rosa gebratenes Roastbeef | Rinderfilet am Stück gebraten im Kakaomantel | Rinderfilet Mingon mit Senfkruste | rosa gebratener Kalbstafelspitz, Meerrettichespuma | Kalbsleber mit Himbeeressig | Ochsenchwanzragout | gemorte Kalbsbacken in Banyulsjus

**Wild** Rehrücken im Haselnusscrepe | Hirschrücken mit Sauerkirschjus | in Rotwein und Dijonsenf gemorte Hasenkeule

**Lamm** geschmorte Lammkeule | Lammcarre im Rosmarinfumeé | Lammragout mit Meerrettich-Kohl

**Geflügel** rosa gebratene Entenbrust | coq au vin | knusprige Gänsebrust mit Feigen

**Fisch** Zander in Aromaten gebraten | Dorsch im Kräuteröl konfitiert | Seeteufelmedaillon Paprikaschaum

## Beilagen

Selleriepüree | Drilling-Kartoffel gebraten | Gnocchi | Pommes dauphin | Wildreis | Nudelvariationen | Safranrisotto

**Salate:** Wildkräutersalat | Fenchelsalat | Rettichsalat | Kirschtomaten mit feinen Gartenkräutern | Eiskraursalat

**Gemüse:** Fenchel, Schwarzwurzel, Spargel | Rahmwirsing | Bayrisch Kraut | Mandelrosenkohl | Ratatouille | geschmorte Tomaten | Gurkengemüse | Zucchini-Paprika-Gemüse | Lauchgemüse | Blattspinat

## Dessert



- Vanillepudding mit Erdbeersöße
- Schokopudding mit Vanillesöße
- Bayerische Creme mit Früchten der Saison
- Waldbeerengrütze mit Eiscreme
- Mousse au chocolat
- Creme Caramel
- Pumpnickelcreme mit feinen Früchten
- Schokoladen-Meerrettichparfait
- Himbeersorbet mit Sekt
- Kaiserschmarrn mit Vanilleis und Zwetschgen
- Marillenknoedel mit Mohnparfait
- Schokoladenflan mit Sauerkirschsorbet
- Birnenscheiterhaufen
- Crème brûlée
- Karthäuserklöße mit Weinschaumsoße
- Topfenpalatschinken mit Aprikoseneis
- Crepes mit flambierter Orangensauce
- Bratapfelsorbet
- hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesöße
- gereifter Hartkäse mit Feigensenf



# Land - Art - Küche

## Büffetvorschlag für Ihre Veranstaltung

### Menü 3

hausgeräucherter Lachs auf Wildkräutersalat  
mit Creme Fraiche

Rindermedaillons an Morchel-Taunus-Whisky-Jus  
sautierte Frühlingsgemüse  
Schupfnudeln

Erdbeerparfait mit Tonkabohnen-Minz-Espuma

### Menü 4

Spargel-Orangensalat mit Streifen vom Hirschrücken

Schaumsüppchen von Roten Linsen mit Croutons

rosa gebratener Tafelspitz an Charlottenjus |  
Wirsingbällchen | Kartoffelplätzchen

Mousse au Chocolat | caramellierte Apfelspalten

### Büffet 1

**Am Tisch serviert:** Sellerie - Ingwer - Cappuccino

**Vom Büffet:**

**Vorspeisen** hausgemachte Antipasti, Lachs aus unserem  
Räucherofen mit gekräuterter Creme fraiche,  
Tafelspitz mit feinen Gemüsen und Kürbiskern-Espuma  
Wildschweinschinken aus dem Taunus Pflaumenkonfit

**Hauptgang** Zanderfilet in Aromaten gebraten auf Gurkengemüse  
Putenröllchen auf Zucchini-Tomaten-Gemüse  
geschmorte Lammhüfte in Rosmarin-Whisky-jus  
Steaks aus der Rinderhüfte mit Rotweinschalotten

**Beilagen** Salatauswahl, Macaire-Kartoffeln, Schupfnudeln  
Wildreis, Kartoffel-Gemüse-Pfanne

**Dessert** im Gläschen angerichtet  
Panna Cotta mit Himbeermark  
Quarkcreme mit karamellisiertem Pumpernickel und  
Kirschen; Creme Karamell  
Pfirsich Melba  
Salat von frischen Früchten

ab 25 Personen



# Land - Art - Küche

## Menüvorschläge für Ihre Veranstaltung

### Canapés

servieren wir Ihnen in einem reichhaltigen Angebot.  
Auf Toast, Baguette, Korn- und Vollkornbrot.  
Als Geschmacksvarianten von hausgeräuchertem Lachs  
verschiedene Cremes, Schinken, Salami, Weich- und  
Hartkäse oder auch vegetarisch oder vegan.

### Vorspeisen und Fingerfood

eine besonders feine Variante ist die Präsentation von  
kleinen kalten Gerichten im Glas. Wie wäre es mit

- hausgeräuchertem Lachs auf Meerrettichmouse
- Salat Caprese - Mozzarellakugeln mit  
Kirschtomaten auf Ruccola
- Tafelspitz vom Kalb auf Creme von grüner Soße
- Matjestartar auf Rote Bete
- Rindfleischsalat auf Nudelnest
- Hähnchenbrust auf Orangensalat
- Gemügesticks auf Kräuterfrischkäse
- Shirmpcocktail auf marinierten Gemüsestreifen

warmes Fingerfood? Fragen Sie uns, wir machen Ihnen  
gerne Vorschläge und Angebote

### Menü 1

Klare Tomatenessenz mit Basilikumstrudel

Zanderfilet in Aromaten gebraten  
auf Zucchini-Tomaten-Gemüse  
Butterkartoffeln

Panna Cotta mit Himbeermark



### Menü 2

Tartar vom hausgeräucherten Lachs

Rosa gebratene Entenbrust  
Fenchelgemüse, Kartoffelgröstel

karamellisierter Kaiserschmarrn  
Zwetschgenröster | Vanilleeis





## Sonnenblumen-Pauschal-Arrangement

Das Menü als Büffet

### Menü

Rinderkraftbrühe mit Nudeln  
\*\*\*

Grillierter Schweinenack  
Rinderschmorbraten

Salzkartoffeln und Kroketten

zwei Gemüse der Saison  
Grüner Blattsalat  
\*\*\*

Schokoladenpudding mit Vanillesoße

Getränke -

2 verschiedene Flaschenweine (rot und weiß, oder 2 Weißweine)  
Bier vom Fass ( Pils, Weizen, Märzen)  
alkoholfreie Getränke  
( Mineralwasser, Tafelwasser, Cola, Fanta, Sprite, Apfelsaft, Orangensaft)  
Nach dem Essen 1 Gemmer Korn, -Kümmel, -Obstler, Georgs Kräuterlikör  
oder eine Tasse Kaffee, Cappuccino, Latte Macchiato oder Espresso

selbstverständlich enthalten -

Tischdekoration, Stoffservietten, Stofftischdecken, persönliche Menükarten,  
Raumkosten

Preis und Zeit -

Preis auf Anfrage

Das Arrangement gilt für einen Zeitraum von 6 Stunden  
Für Veranstaltungen ab 25 Personen.

Hotel - Restaurant - Whiskydestillerie

**Gemmer**  
Rettert

Hotel - Restaurant „Landgasthof Gemmer“ 56370 Rettert Tel.: 06486/91000



## Gerbera-Pauschal-Arrangement

Das Menü als Büffet

### Menü

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen  
\*\*\*

Schweinedaillons mit frischen Champignons  
gebratene Hähnchenbrust in Rahmsauce  
pikanter Grillbraten

Salzkartoffeln, Kroketten, Spätzle

Gemüsegratin  
2 verschiedene Salate der Saison  
\*\*\*

Bayerische Creme mit frischen Früchten

Getränke -

3 verschiedene Flaschenweine (Rot, Weißherbst und Weiß,  
oder 2 Weißweine und einen Rotwein) Bier vom Fass ( Pils, Weizen, Märzen)  
alkoholfreie Getränke  
( Mineralwasser, Tafelwasser, Cola, Fanta, Sprite, Apfelsaft, Orangensaft)  
Nach dem Essen 1 Gemmer Korn, -Kümmel, -Obstler, Georgs Kräuterlikör  
oder eine Tasse Kaffee, Cappuccino, Latte Macchiato oder Espresso

selbstverständlich enthalten -

Tischdekoration, Stoffservietten, Stofftischdecken, persönliche Menükarten,  
Raumkosten

Preis und Zeit -

Preis auf Anfrage

Das Arrangement gilt für einen Zeitraum von 6 Stunden  
Für Veranstaltungen ab 25 Personen.

Hotel - Restaurant - Whiskydestillerie

**Gemmer**  
Rettert

Hotel - Restaurant „Landgasthof Gemmer“ 56370 Rettert Tel.: 06486/91000

Pauschalen, damit Sie vorher wissen was Ihre Feier nachher kostet

## Rosen-Pauschal-Arrangement

Das Menü als Büffet

### Menü

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen

\*\*\*

Schweinemedallions mit frischen Champignons  
gebratene Hähnchenbrust in Curry-Früchtesauce  
pikanter Grillbraten  
Zwiebelrostbraten

Kroketten, Spätzle, Reis

feine Marktgemüse der Saison

3 verschiedene Salate der Saison

\*\*\*

Mouse au chocolat mit Beerenfrüchten  
Bayerische Creme mit frischen Früchten

Getränke -

### **Empfang Ihrer Gäste mit Sekt und Orangensaft**

3 verschiedene Flaschenweine (Rot, Weißherbst und Weiß,  
oder 2 Weißweine und einen Rotwein)

Bier vom Fass ( Pils, Weizen, Märzen)  
alkoholfreie Getränke  
( Mineralwasser, Tafelwasser, Cola, Fanta, Sprite, Apfelsaft, Orangensaft)

Nach dem Essen 1 Gemmer Korn, -Kümmel, -Obstler, Georgs Kräuterlikör  
oder eine Tasse Kaffee, Cappuccino, Latte Macchiato oder Espresso

selbstverständlich enthalten -

Tischdekoration, Stoffservietten, Stofftischdecken, persönliche Menükarten,  
Raumkosten

Preis und Zeit -

Preis auf Anfrage

Das Arrangement gilt für einen Zeitraum von 6 Stunden  
Für Veranstaltungen ab 25 Personen.

### Late night Buffet

um 22.30 Uhr

pikante Käseauswahl  
Schinken und Salami  
Antipasti

Baguette,  
Laugengebäck und Butter

Hotel - Restaurant - Whiskydestillerie

**Gemmer**  
Rettert

Hotel - Restaurant „Landgasthof Gemmer“ 56370 Rettert Tel.: 06486/91000

## Hochzeits-Arrangement

### *Menü*

vom Büffet

Hochzeitsuppe

\*\*\*

geschmorte Lammhüfte in Rosmarinjus  
mit Schupfnudeln und Blattspinat

gebratene Hähnchenbrust in Curry-Früchtesauce  
Gemüsereis und feine Salattauswahl

Kalbfleischroulade Saltim bocca auf Tomatensensz  
getrüffeltes Tagliatelle

\*\*\*

Grütze von roten Beeren  
Bayerische Creme  
Creme brûlée

### *Late Night Buffet*

um 22.30 Uhr

Hausgeräucherter Lachs  
mit gekräuterter  
Creme Fraiche  
Antipasti  
pikante Käseauswahl  
mit Feigensenf

Schinken und Salami

Baguette,  
Laugengebäck und Butter

### **Empfang Ihrer Gäste mit Sekt, Hugo und Orangensaft**

3 verschiedene Flaschenweine (Rot, Weißherbst und Weiß,  
oder 2 Weißweine und einen Rotwein)  
Bier vom Fass ( Pils, Weizen, Märzen)

alkoholfreie Getränke ( Mineralwasser, Cola, Fanta, Sprite, Apfelsaft, Orangensaft)  
eine Tasse Kaffee, Cappuccino, Latte Macchiato oder Espresso

**Nach dem Essen öffnen wir für Sie, zum Digestiv die historische Brennerei**  
genießen Sie dort einen Edelbrand aus eine der ältesten, noch in Betrieb befindlichen  
Brennereien Deutschlands. Auf Wunsch geben wir Ihnen aus gerne ein kurze Einführung  
in die Kunst der Destillation.

## *Highlights inklusive...*

Stuhlhussen mit verschiedenen Satinschleifen zur Wahl  
Candybar - Süßes für Ihre kleinen und großen Gäste  
Getränkestation: Hausgemachte Limonade, SektBar  
Stoffservietten, Stofftischdecken, persönliche Menükarten

auf Wunsch können Sie auch unsere Photobox zubuchen

Preis und Zeit - Preis auf Anfrage

Hotel - Restaurant - Whiskydestillerie

**Gemmer**  
Rettert

Das Arrangement gilt für einen Zeitraum von 6 Stunden  
Für Veranstaltungen ab 45 Personen.

Hotel - Restaurant „Landgasthof Gemmer“ 56370 Rettert Tel.: 06486/91000

Pauschalen, damit Sie vorher wissen was Ihre Feier nachher kostet





Hotel - Restaurant - Whiskydestillerie

*Gemmer*  
Rettert

# Whisky - Destillerie

Tradition seit 1908



Unsere Historische Brennerei steht Ihnen bei Ihrer Veranstaltung natürlich zur Verfügung. Zur Bereicherung Ihrer Veranstaltung - den Digestiv mit einer kleinen Führung durch eine der ältesten, noch in Betrieb befindlichen Brennereien Deutschlands - ist etwas einzigartiges.

Oder erleben Sie das aktiv-Tagesseminar „Whisky & work“ Single Malt Whisky-Brennen live erleben zu festen Terminen oder auch ab 12 Personen nach Absprache.





# Land - Art - Küche

unsere Spezialität auch für Ihre Feier...



## Gemmer's Tafelspitz

Rindfleisch vom Bauernhof aus der Region

Der Tafelspitz ist ein traditionsreiches und sehr schmackhaftes Stück aus der Rinderkeule geschnitten. Im Einrich wird der Tafelspitz, klassisch, in Rinderbrühe, mit Suppengemüse und Markknochen, langsam ziehen lassen. Das volle Aroma des zarten Fleisches kommt so am besten zur Geltung.

Wir servieren Ihnen diese Spezialität auf eine ganz besondere Art. Den Tafelspitz im Kupferkessel mit Rinderbrühe, Gemüse und Markscheibe. Als Beilage Röstkartoffeln und Rahmwirsing, Einricher Meerrettichsoße und Apfelmeerrettich. Damit sie die wunderbare Rinderbrühe vorher genießen können, servieren wir Ihnen im Suppenteller Flädchen und dazu geröstetes Graubrot.



Gerichte von Rind und Kalb  
aus der Region  
sind unsere Spezialität

# Landhotel

23 Zimmer für Ihre Gäste

**AUSGEZEICHNET SCHLAFEN UND FRÜHSTÜCKEN...**  
und als Gastgeber frühstücken Sie kostenlos mit Ihren Gästen

## Bewährte Qualität

Im Landgasthof haben wir für Sie 7 einfache Zimmer  
mit Dusche, WC und TV sowie kostenlosem WLAN

Unsere Standardzimmer im Landgasthof sind gemütlich eingerichtet und alle mit  
Dusche und WC ausgestattet.

Die Zimmer befinden sich alle im 1. Stock und sind über die Treppe gut erreichbar.  
20-24 m<sup>2</sup> groß und mit Flachbildschirm und SAT-TV ausgestattet.

Die Verbindung in die weite Welt ist mit einem kostenlosen W-LAN-Netz  
gewährleistet.

Buchen Sie rechtzeitig die gewünschte Zimmerkategorie





Hotel - Restaurant - Whiskydestillerie

*Gemmer*  
Rettert

Wir begrüßen Sie herzlich  
in unseren 16 schönen Komfort-Zimmern

Unsere Komfortzimmer bieten Ihnen mit 30m<sup>2</sup> viel Platz, um in moderner Wohlfühl-Atmosphäre mit der richtigen Beleuchtungsszene den Alltag auszublenden. Ein großzügiges Badezimmer mit großer Dusche lädt zum Entspannen ein.

Auf dem Balkon können Sie den Ausblick in den Hotelgarten genießen. Die Komfortzimmer sind mit 40 Zoll großen Fernsehern ausgestattet und bieten Ihnen kostenfreien W-Lan Zugang zum High Speed Internet.

Im oberen Stockwerk, in unseren Panoramazimmern, können Sie zudem die Aussicht über die Höhen des Taunus genießen. Und mit unserem Personenaufzug können Sie das Treppensteigen als Frühsport betrachten oder komfortabel mit dem Aufzug fahren.

## HOTEL-ANREISE

Montag bis Freitag ab 15.00 Uhr

Samstag, Sonntag und Feiertags ab 16.00 Uhr

Die Rezeption ist bis 21.30 Uhr besetzt



Hotel - Restaurant - Whiskydestillerie



Landgasthof Gemmer  
Rheinstraße 25  
56370 Rettert

post@landgasthof-gemmer.de  
www.landgasthof-gemmer.de

Tel.: 06486-91000  
Fax: 06486-91001

