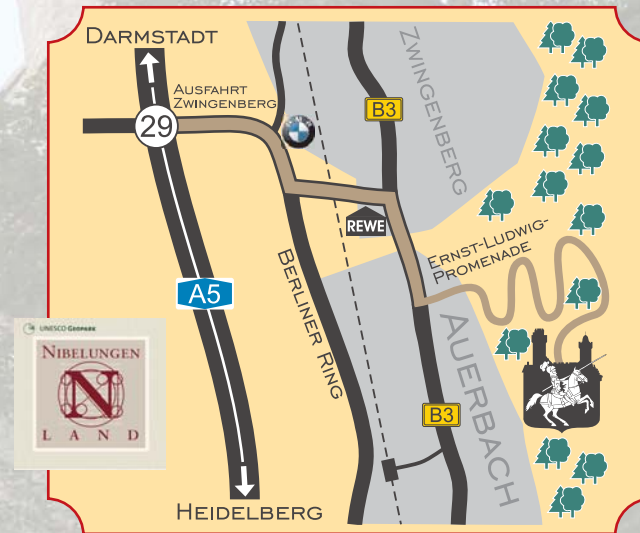


# Ritterspiele ...

Bogenschiessen, Armbrustschiessen, Kirsch kernspucken und Hufeisenwerfen.

Das Volk kann hier sein Geschick unter Beweis stellen, um somit die Obolies, so sind die Punkte genannt in unserer Zeit, in ein Pergament eintragen zu lassen.



Restaurations- und Veranstaltungs GmbH  
Andreas Pietralla · 64625 Bensheim-Auerbach  
info@rittermahle.eu · www.rittermahle.eu

KARTENVORVERKAUF  
Telefon: 0 62 51 / 7 29 23 · Fax: 7 84 10

Nun ist es an Euch zu wählen,  
welche Räumlichkeiten für Euer Gelage  
als angemessen scheinen,  
welch' erhabene Speisen Eurer Maule schmecken  
und welche der folgenden Figuren  
hierbei zur Unterhaltung beitragen sollen.  
Den dafür zu zahlenden Obolus  
erfährt Ihr auf Anfrage.

**Der Herold** führt durch den Abend,  
verkündet die Tischregularien,  
nimmt bei jedem Gang die Giftprobe  
und treibt allerlei Spektakel mit den Gästen.

**Der Hofnarr** ist an jedem Hof  
zugesen und sorgt für allerlei Kurzweil.

**Der Gaukler** jongliert,  
balanciert und treibt allerlei Unfug  
mit den Gästen.

**Mittelalterliche Musikanten**  
versetzen die Gäste in einen musikalisch  
stimmungsvollen Taumel der Begeisterung  
für die Zeit des Mittelalters.

## Räumlichkeiten

Rittersaal	65 Personen
Schlossschänke	60 Personen
Fürstentube	90 Personen
Gewölbekeller	18 Personen
Scheune	bis 250 Personen
Scheune mit Zelten erweitert!	bis 1.500 Personen

# Schloß Auerbach

Erlebnisreich · Faszinierend · Einzigartig

# Was der Küchenmeister hält bereit ...



# Rittermahl

- I** Urkornbrot mit deftigem Griebenschmalz  
\*\*\*  
Edles Gemüse zu einem Törtchen gebacken  
\*\*\*  
Ein Sud von Lauch  
serviert in einem Tässlein gebacken aus Teig  
\*\*\*  
Gegrillter Hinterschinken – die saftigsten Stücke  
von der zahmen Sau mit Semmelknödeln und Speck  
oder  
Knusprig gegrillte Stelzen vom Schwein  
mit Semmelknödeln und Speck  
\*\*\*  
Leckerer Apfelmuchen lauwarm serviert  
\*\*\*  
Mossautaler Käse mit Trauben u. Salzgebäck  
\*\*\*

- II** Urkornbrot mit deftigem Griebenschmalz  
\*\*\*  
Odenwälder Schinkenspeck frisch aus dem Räucherofen  
\*\*\*  
Ein Sud von allerlei Gemüse  
serviert in einem Tässlein gebacken aus Teig  
\*\*\*  
Knusprig gegrillte Ente aus dem Steinbackofen  
mit Semmelknödeln und Speck  
oder  
Ganzer Truthahn, gefüllt mit Äpfeln und Zwiebeln  
dazu Semmelknödel mit Speck  
\*\*\*  
Auflauf von Bergsträßer Birnen  
\*\*\*  
Angemachter Rahmkäse auf herzhaftem Brot  
\*\*\*

- III** Walnussbrot mit feiner Kräuterbutter  
\*\*\*  
Feiner Lachs zu einem Törtchen gebacken  
\*\*\*  
Sud von Champignons  
serviert in einem Tässlein gebacken aus Teig  
\*\*\*  
Saftiger Kalbsrücken am Stück gebraten  
mit Semmelknödeln und Speck  
oder  
Zarter rosa gebratener Rücken vom Salzwiesenlamm  
mit Semmelknödel und Speck  
\*\*\*  
Marillenknödel mit Staubzucker  
\*\*\*  
Ziegenkäse im Kastanienblatt mit Brot serviert  
\*\*\*

## Tischregularien

Der Brauch will es,  
dass mit den Fingern  
und einem Dolche gegessen wird.  
Unflätige Geräusche sind verpöht und das  
gute Benehmen ist eine Sitt' unseres Hauses,  
an die sich jeder zu halten hat.  
Die Finger aber wischt man an einem  
großen Tuche ab, welches von den Mägden  
um den Hals gelegt wird.  
Die anwesenden Weibsbilder  
sind angehalten, ihre Mannsbilder  
beim Gelage zu bedienen und zu verwöhnen.

## Öffentliches Rittermahl

- Urkornbrot mit deftigem Griebenschmalz  
\*\*\*  
Odenwälder Gemüseterrine  
mit einer Tunke von grünen Kräutern  
\*\*\*  
Sud von Erdäpfeln  
serviert in einem Tässlein gebacken aus Teig  
\*\*\*  
Saftiger Spießbraten gefüllt mit Senfzwiebeln  
dazu Semmelknödel mit Speck  
\*\*\*  
Blechkuchen nach überliefertem Rezept  
\*\*\*  
Käsescheiterhaufen Edamer  
mit Trauben und Salzstangen  
\*\*\*

\*\*\*  
In der **Getränkepauschale** für 3 Stunden  
sind Bier, Wein und alkoholfreie Getränke enthalten.  
Spirituosen werden extra berechnet.  
\*\*\*  
Getrunken wird aus einem **Schlosskrug** aus  
Ton, der als Andenken mitgenommen werden darf.  
\*\*\*

