



# Manufaktur Jörg Geiger

TRADITION UND INNOVATION



PERFEKTION UND PASSION

IHRE HOCHZEIT IN  
DER MANUFAKTUR JÖRG GEIGER

» SIE WOLLEN IHRE LIEBE FEIERN  
UND EINEN UNVERGESSLICH  
SCHÖNEN TAG ERLEBEN? «



Wir bieten Ihnen eine historisch schöne Location

•  
Wir ermöglichen Ihnen Ihre freie Trauung in romantischer  
WiesenObst-Landschaft

•  
Wir kredenzen Ihnen unsere erlesenen & einzigartigen  
WiesenObst-Spezialitäten

•  
Wir verwöhnen Sie mit unserer regionalen und saisonalen Küche

•  
Wir begeistern Sie mit unserem herzlichen Service und  
helfen Ihnen kompetent bei der Planung und Umsetzung

WIR FREUEN UNS AUF SIE!  
HERZLICH WILLKOMMEN



Liebes Brautpaar,  
Liebe Freunde der Manufaktur Jörg Geiger,

Sie wollen Ihre Traumhochzeit feiern und Ihre Wünsche Wirklichkeit werden lassen? Sie wollen einen reibungslosen Ablauf, perfekten Service und eine herausragende Küche für Ihre Hochzeitsfeier?

Dann bieten wir Ihnen die perfekte Location, eine durchdachte Planung und ein gelungenes Fest.

Südöstlich von Stuttgart ist Schlat romantisch gelegen – umgeben von einer natürlichen WiesenObst-Landschaft und dem beeindruckenden Panorama des Albtraufs. Der Ursprung unseres Unternehmens war der „Gasthof Lamm“ mit Landwirtschaft und Brennerei. Heute entwickelt die Manufaktur Jörg Geiger nicht nur einzigartige, nachhaltige & erlesene Getränke aus traditionellem WiesenObst, sondern bietet Ihnen auch den Rahmen in einem traditionsträchtigen Gebäude Ihre Hochzeit zu feiern.

Zu Gastfreundschaft und einem schönen Fest gehört auch das perfekte Ambiente – wir sorgen für einen feierlichen Rahmen zum Wohlfühlen in vier eigenständig nutzbaren Räumen.

|             |                      |
|-------------|----------------------|
| Restaurant  | für 20 bis 55 Gäste  |
| Nebenzimmer | für 15 bis 28 Gäste  |
| Scheuer     | für 15 bis 55 Gäste  |
| Festsaal    | für 35 bis 130 Gäste |

Jeder Raum verfügt über zusätzliche Lounge- oder Außenbereiche, welche sich zur Begrüßung und zum zwanglosen Verweilen anbieten.

Unter [veranstaltungen@manufaktur-joerg-geiger.de](mailto:veranstaltungen@manufaktur-joerg-geiger.de) können Sie Kontakt zu unserem Team aufnehmen und mit unserer Unterstützung einen unvergesslich schönen Tag organisieren.

Wir freuen uns darauf Sie als unsere Gäste begrüßen zu dürfen.





FEIERN IM GRÜNEN  
FREIE TRAUUNG AUF DER WIESE



EIN WUNDERBARER AUFTAKT  
BEGRÜSSUNG & APERITIF

**Große Aperitif-Pauschale auf der silbernen Etagère aufgebaut und serviert**

Eine Auswahl an Schaumweinen, Cider und alkoholfreien WiesenObst-Spezialitäten.

€ 9,50 pro Person für die Dauer von einer Stunde

**Begleiter zum Aperitif**

Zwiebel-Speckkuchen auf Hefeteigboden mit Sauerrahm  
(A,H,1a,3,7,10)

€ 3,50

Hausgemachte Blätterteigteilchen  
Schlater Hofkäse  
Schwäbisch Hällischer Schinken  
vegetarisch mit Wiesenkräutern  
(B,C,H,I,1a,3,6,7,10)

€ 4,80

Kleine Quiche  
Speck  
Gemüse  
Birne | Blauschimmelkäse  
Fisch  
(B,C,H,I,1a,3,6,7,10)

€ 4,90



**Das Ja-Wort in romantischer Umgebung**

ab 20 bis 80 Personen – Dauer 1-2 Stunden –  
bei Schlechtwetter in der alten Manufaktur

Unsere Wiesen bilden den perfekten Rahmen für eine freie Trauung umgeben von romantischen WiesenObst-Bäumen. Genießen Sie den Charme von Natur und Ruhe und geben Sie sich das Ja-Wort in einer ganz besonderen Umgebung. Selbstverständlich bieten wir für den Fall, dass das Wetter eine Trauung im Freien nicht zulässt, eine adäquate Alternative bei uns in der alten Manufaktur.



**WiesenObst – Pauschale**

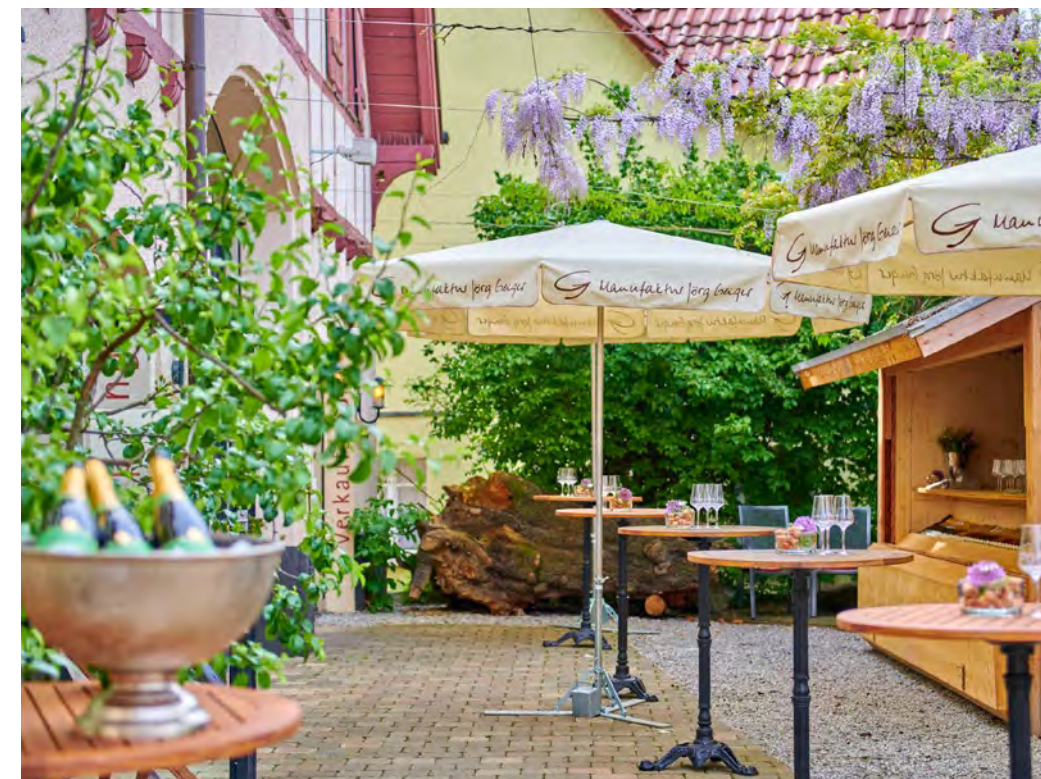
Für Ihre freie Trauung verwandeln wir unser WiesenObst in eine natürlich, romantisch, verspielte Umgebung.

Inkl. Miete der Hütte, Bänke & Wiese / Auf- & Abbau /  
Logistik / Mitarbeiter für Vorbereitung und Service

Ab 20 Personen € 590 pauschal  
Ab 40 Personen € 690 pauschal  
Ab 60 Personen € 790 pauschal

**Alte Manufaktur – Pauschale**

Bei schlechtem Wetter bereiten wir für Sie die alte Manufaktur vor und zaubern für Sie einen romantischen Rahmen umgeben von alten Eichenfässern.





EIN REICHHALTIGES ANGEBOT ZU IHREM MENÜ  
**UNSERE GETRÄNKEAUSWAHL**



» DIE LIEBE IST EIN FEST –  
 ES MUSS NICHT NUR  
 VORBEREITET, SONDERN  
 AUCH GEFEIERT WERDEN. «

**Essensbegeleiter für jeden Geschmack**

Wir bieten Ihnen nicht nur ein einmalig schönes Ambiente, sondern auch erlesene regionale WiesenObst-Spezialitäten. Von Schaumweinen aus Äpfeln und Birnen über feine Destillate aus unserer Edelbrennerei bis hin zu alkoholfreien Spezialitäten ist für jeden Geschmack etwas dabei. Ergänzt wird unser Getränkeangebot durch klassische Weine von regional und international befreundeten Weingütern.

**Getränkepauschale**

Inkl. Wasser, Säfte, Softdrinks, Biere, Weine & WiesenObst-Spezialitäten Ihrer Wahl, Heißgetränken & einer Destillatrunde  
 16.30 Uhr bis 1 Uhr € 38 bis € 46 p.P.  
 16.30 Uhr bis 2 Uhr € 41 bis € 49 p.P.

Die Preise sind abhängig von der Gästezahl und Ihrer Weinauswahl.

EIN REICHHALTIGES ANGEBOT ZU IHREM MENÜ  
**UNSERE GETRÄNKEAUSWAHL**

**Mögliche Auswahl an WiesenObst-Spezialitäten, Weinen und Destillaten aus unserer Brennerei für Ihre Getränkepauschale:**

**VARIANTE I**

Ritzling trocken<sup>12</sup>  
 Weingut Karl Haidle,  
 Kernen-Stetten (Württemberg)  
 Rebsorte: Riesling

Cuvée Nr. 11 – alkoholfrei  
 Unreifer Apfel | Eichenlaub

•  
 Essenziell rosé<sup>12</sup>  
 Weingut Zimmerle,  
 Korb im Remstal (Württemberg)

Cuvée Nr. 12 – alkoholfrei  
 Schwarzes Riesling | Johannisbeerzweige

•  
 Blauer Spätburgunder  
 VDP Gutswein<sup>12</sup>  
 Weingut Kistenmacher & Hengerer,  
 Heilbronn (Württemberg)

Inspiration 4.2 – alkoholfrei  
 Rote Johannisbeere | Apfel | Brombeere

•  
 Don't call me Gin  
 Der Outsider unter den Gins  
 alc. 46 % vol.

Nägeles Birne  
 Birnenbrand  
 alc. 42 % vol.

**VARIANTE II**

Nico Weiß, QbA –  
 im großen Holzfass ausgebaut<sup>12</sup>  
 Weingut Jürgen Ellwanger,  
 Winterbach (Württemberg)  
 Rebsorten: Kerner, Riesling und Weißburgunder

Cuvée Nr. 21 – alkoholfrei  
 Apfel | Birne | Heublumen

•  
 Cuvée Enjôleur rose AOC – halbtrocken<sup>12</sup>  
 Domaine Robert Sérol, les Estinaudes, Renaison  
 (Côte Roannaise – Loire)  
 Rebsorte: Gamay

Cuvée Nr. 29 – alkoholfrei  
 Birne | Apfel | Hagebutte

•  
 Cuvée Reservée' AOC –  
 im Holzfass ausgebaut<sup>12</sup>  
 SCEA Rieder, Domaine des Planes,  
 Roquebrune s. A. (Provence)

Inspiration 4.0 – alkoholfrei  
 Kirsche | Paprika | Rote Beete

•  
 !Wehmut  
 Apfelwermutwein  
 alc. 13 % vol.

Mirabelle  
 Mirabellenbrand  
 alc. 42 % vol.



**Do-it-yourself Bar**

Ein weiteres Highlight für einen coolen Drink und eine heiße Nacht – unsere mobile Bar. Wir bauen auf, bestücken & sorgen für Nachschub rund um die Uhr – Ihre Gäste mixen selbst nach Lust und Laune. Im Preis pro Gast sind bereits die gesamten Kosten für die Getränke, Zutaten & Gläser enthalten.

Gläser | Eiswürfel | Mixzubehör

Wodka | Whiskey | Rum | Gin | Don't Call me Gin | Wehmut

Cola | Orangensaft | Tonic Water | Bitter Lemon |  
 Cuvée Nr. 29 | Cuvée Nr. 23 | Cuvée Nr. 11

16.30 bis 2 Uhr

€ 8 p.P.

KULINARISCHE KÖSTLICHKEITEN AUS DER REGION  
IHR HOCHZEITSMENÜ



### Feines für Sie und Ihre Gäste

Die ehrliche Küche des Gasthofes Lamm ist heute noch geprägt von schwäbischer Tradition und inspiriert von Innovation. Im Zentrum stehen regionale, saisonale & frische Rohstoffe. „Farm to table“ – wir sagen Ihnen, woher und von wem die Zutaten kommen, aus welchen wir Ihr Menü zaubern.

### Menüvorschlag – Tradition

Blattsalate der Saison mit Birnenmostdressing mariniert  
geschnittene Wiesenkräuter  
(E,H,7,8a,8b,8c,8d,9,10,12)

Hochzeitsuppe  
Kraftbrühe | Klößchen | Gemüsestreifen | Eierstich  
(B, H, 3,6,7,9,10,12)

Geschmorte Schweinebäckle in Cidersoße  
Gemüse der Saison | Kartoffelstampf  
(C,H,6,7,9,10,12)

Vanilleeis  
heiße Himbeeren | Sahne  
(H,3,7,12)

€ 8,50 | € 7,50 | € 24 | € 7  
Menü in 3 Gängen € 38 p.P.  
Menü in 4 Gängen € 44 p.P.

### Menüvorschlag – Innovation

Ziegenkäse gratiniert mit Thymianhonig  
karamellierte Birnenwürfel | Champagner Bratbirnen Gelée |  
Wiesenkräutersalate | Birndressing | Rote Beete Carpaccio  
(B,E,H,1a,7,9,10,12)

Karotten-Birnen-Suppe mit Ingwerschaum  
(H,7,9,10,12)

Leicht angeraucherter pochierter Bachsaibling vom Echaztal  
Blattspinat | Alblinsen-Beurre-Blanc | Schnittlauchöl  
(B,G,H,1c,4,12)

Duo vom Schweinefilet und zartrosa Schlater WiesenLamm  
Gemüse der Saison | Zwiebelkonfit | Rosmarinkartoffeln  
(B,H,1a,3,6,7,9,10,12)

Schokoladen-Soufflé mit flüssigem Kern  
Buttermilcheis | Früchte der Saison  
(H,1a,3,7,8a,8c,12)

€ 13 | € 8,50 | € 17 | € 30 | € 13,50  
Menü in 4 Gängen € 66 p.P.  
Menü in 5 Gängen € 77 p.P.

» JEDES GERICHT HAT SEINE  
GESCHICHTE – SIE ERÖFFNET  
SICH ÜBER DIE SINNE. «

KULINARISCHE KÖSTLICHKEITEN AUS DER REGION  
IHR HOCHZEITSMENÜ

### Buffetvorschlag ab 20 Personen

#### VORSPEISE

Blattsalate der Saison mit Rahmdressing & Birnenmostdressing  
geschnittene Wiesenkräuter  
(E,H,7,8a,8b,8c,8d,9,10,12)

Ziegenkäse gratiniert mit Thymianhonig  
karamellierte Birnenwürfel | Champagner Bratbirnen Gelée |  
Rote Beete Carpaccio  
(B,E,H,1a,7,9,10,12)

Terrine von der gebeizten Lachsforelle  
Meerrettich | Karottenmantel  
(4,7)

Tafelspitzsülze mit Kartoffel- & Rübenwürfel  
(B,E,H,3,7,9,10,12)

Lammsalami mit Birnen-Chutney | Nüssen  
(B,C,10,8a,8b,8c)

Luftgetrockneter Schinken mit frischen Früchten der Saison  
(B,C)

€ 17 p.P.

#### SUPPE

Karotten-Birnen-Suppe mit Ingwerschaum  
(H,7,9,10,12)

Hochzeitsuppe  
Kraftbrühe | Klößchen | Gemüsestreifen | Eierstich  
(B, H, 3,6,7,9,10,12)

€ 11 p.P.

#### HAUPTGANG

Bachsaibling auf der Haut gebraten  
(4,7)

Geschmorte Schweinebäckle in der Cidersoße  
(1a,4,6,7,9,10,12)

Schulter und Keule vom Schlater WiesenLamm im Heu gegart  
(H,9,10,12)

Albgockel saftig im Ofen gegart  
(6,9,10,12)

Gemüse der Saison | Spätzle | Kartoffelstampf  
(H,1a,3,7,8a,9,10,12)

€ 30 p.P.



#### DESSERT

Verschiedene Sorten von Eis & Sorbets aus der Truhe  
mit einer Auswahl von heißen & marinierten Früchten  
(G,H,12)

Apfelstrudel mit Vanillesoße oder  
Schokoladen-Soufflé mit flüssigem Kern  
(1a,3,7,8a,12)

Crème Brûlée | Panna Cotta | Mousse au Chocolat  
(G,H,3,7)

€ 16 p.P.

#### MITTERNACHT

Käse- und Rauchfleischplatte  
Käseauswahl von regionalen Käseereien und  
internationale Käse vom Affineur Waltmann  
Nüsse | Chutney | Champagner Bratbirnen Gelée | Fruchtkorb  
Ahle Wurst | hausgemachte Salami | Brotauswahl  
(B,C,E,G,H,1a,1b,1e,7,8a,8b,8c,8d,9,10,12)

€ 14 p.P.

Hausgemachte Maultasche in der Brühe  
Zwiebelschmelze | Kartoffelsalat  
(B,H,1a,3,6,7,9,10,12)

€ 8 p.P.

Weißwürstle mit süßem Senf | Laugengebäck  
(C,B,H,1a,9,10,12)

€ 6,50 p.P.

### Großes Kuchenbuffet – nachmittags

Der Klassiker – Ihre Gäste möchten Sie mit selbstgemachten Kuchen verwöhnen. Wir sorgen für die Lagerung, den Auf- und Abbau, Tischwäsche, Geschirr und Besteck sowie für alle Heißgetränke während der Kaffeetafel.

€ 9,50 p.P.

### Hochzeitstorte – abends

Sie bestellen Ihre Hochzeitstorte beim Konditor Ihrer Wahl. Wir sorgen für die Lagerung, den Auf- und Abbau, Tischwäsche, Geschirr und Besteck.

€ 3 p.P.



## ÜBERNACHTUNGSMÖGLICHKEITEN FÜR IHRE GÄSTE NACH DEM FEST



### Unsere Gästezimmer

Übernachten in der Manufaktur inkl. freier Nutzung der Minibar. Die Gäste Ihrer Feier genießen die Nacht in einem unserer 5 Landhauszimmer im zweiten Stock des denkmalgeschützten Fachwerkhauses. Die Zimmer stehen Ihnen am Anreisetag ab 16 Uhr & am Abreisetag bis 11 Uhr zur Verfügung.

im Einzelzimmer € 59 p.P.  
im Doppelzimmer € 48 p.P.

### Frühstücksbuffet „Regional“

Von 8 bis 10 Uhr bieten wir Ihnen ein regionales Frühstücksbuffet an – genießen Sie den Start in den Tag zwischen Schaubrennerei, Destillatkolben und Obstliteratur.

€ 15 p.P.

### Großes Frühstücksbuffet „Genießer“

Gerne organisieren wir für Sie am nächsten Morgen von 9 bis 12 Uhr ein großes Frühstücksbuffet. Ein schöner Rahmen um den vorangegangenen Abend nochmals in kleinerer Runde Revue passieren zu lassen. Von herzhaft bis süß ist für jeden Geschmack etwas dabei. Unsere WiesenObst-Spezialitäten finden Sie selbstverständlich sowohl im Glas als auch auf dem Teller. Mit leckerem Brot, hausgemachter Marmelade, einer feinen Wurst- und Käseauswahl, herzhaften Eierspeisen, Gemüse & Obst, Müsli, Joghurt und vielen anderen Leckereien.

€ 22 p.P.

### Übernachten in Schlat

Alle Gäste, welche bei uns kein Gästezimmer finden, erreichen fußläufig:

**ROMMENTALER BURGSTÜBLE**  
Burgstraße 8 | 73114 Schlat  
gasthof@burgstueble.de | 0 71 61.99 90 40

### Hotels in der Umgebung

**HOTEL STAUFENECK**  
73084 Salach  
info@burg-staufeneck.de | 0 71 62.93 34 40

» DAS LEBEN IST AM  
SCHÖNSTEN, WENN ES  
EINEN ZUR RUH  
KOMMEN LÄSST. «

## ES BLEIBEN KEINE WÜNSCHE OFFEN SIE FRAGEN – WIR ANTWORTEN

### ALLERGENE

Der Zusammenstellung Ihres Menüs können Sie auch die jeweils enthaltenen Allergene entnehmen. Bitte übernehmen Sie diesen Hinweis auch, falls Sie selbst die Menükarten erstellen lassen, damit Ihre Gäste sich entsprechend den gesetzlichen Vorgaben informieren können.

### ANSPRECHPARTNER

Für Ihre Fragen stehen wir telefonisch unter 0 71 61.99 90 24 von Montag bis Freitag zwischen 9 und 12.30 Uhr sowie zwischen 14 und 17 Uhr oder per E-Mail unter [veranstaltungen@manufaktur-joerg-geiger.de](mailto:veranstaltungen@manufaktur-joerg-geiger.de) zur Verfügung.

### BARTENDER

Selbstverständlich dürfen Sie auch einen Bartender engagieren oder Spirituosen als Flasche mitbringen. Wir berechnen pro angefangene Flasche € 2/2 cl.

### BESICHTIGUNGSTERMINE & MENÜBESPRECHUNGEN

Wir erwarten Sie immer gerne von Mittwoch bis Donnerstag zwischen 16 und 19 Uhr. Bitte vereinbaren Sie vorab einen Termin.

### KINDER – PREISE

Kinder bis 2 Jahre sind frei.  
Von 3 bis 13 Jahren berechnen wir 50 % vom Menüpreis.

### KORKGELD

Sie bringen Ihren Lieblingswein mit – wir berechnen ein Korkgeld von € 15/0,75 Flasche.

### MUSIK

Die Musik darf bis 2 Uhr spielen – nach 2 Uhr werden wir die Musik auf Zimmerlautstärke reduzieren.

### NACHTZUSCHLÄGE

Die Nachtzuschläge für unsere Mitarbeiter stellen wir Ihnen – ab 0 Uhr mit € 49/Stunde und Mitarbeiter – in Rechnung.

### PARKEN

Für Ihr Brautauto ist der erste Parkplatz direkt am Eingang zum Festsaal reserviert. Ihre Gäste parken gebührenfrei auf den öffentlichen Parkplätzen der Gemeinde in der Hauptstraße (50 m) und in der Bachstraße (80 m).

### STUHLHUSSEN

Wir verfügen über passende weiße Stuhlhussen – für das Reinigen & Auf-/ Abziehen berechnen wir € 7/Stück.

### TEILNEHMERZAHL

Die verbindliche Teilnehmerzahl muss mindestens fünf Werktage vor Veranstaltungsbeginn verbindlich mitgeteilt werden. Wir freuen uns, wenn Sie in Ihrer Planung einen Vorlauf von zwei Wochen für uns berücksichtigen.

### TISCHDEKORATION

Gerne prüfen wir, ob der Raum bereits am Vortag zum Dekorieren bereit ist oder am Folgetag zum Abdekorianen genutzt werden kann. Für die Verlängerung der Reservierung berechnen wir € 250/Tag – Pausengetränke inklusive.

### TISCHPLAN

Eine Auswahl möglicher Tischpläne finden Sie in unserem Downloadbereich.

### TISCHWÄSCHE UND SERVIETTEN

Wir verwenden weiße Stofftischdecken. Unsere runden Tische im Festsaal haben einen Durchmesser von 152 cm, die rechteckigen Tische das Maß 182 x 77 cm. Für das Abendmenü sind weiße Stoffservietten vorgesehen – für Kaffee und Kuchen werden üblicherweise champagnerfarbene Papierservietten verwendet.





---

Unsere Restaurantleiterin Isabelle Rieck und ihr Team freuen sich auf Ihre Anfrage. Mit unserer Erfahrung beraten wir Sie gerne, damit Ihre Hochzeit zu einem unvergesslichen Erlebnis wird.

---



Manufaktur Jörg Geiger

TRADITION UND INNOVATION

Gasthof Lamm | Eschenbacher Str. 1 | 73114 Schlat  
07161.999 02 24 | [veranstaltungen@manufaktur-joerg-geiger.de](mailto:veranstaltungen@manufaktur-joerg-geiger.de) | [www.lamm-schlat.de](http://www.lamm-schlat.de)

#### ÖFFNUNGSZEITEN BÜRO

Telefonisch sind wir erreichbar von 9 bis 12.30 Uhr und von 14 bis 17 Uhr.

Aktuelle Informationen und die Möglichkeit zur Buchung finden Sie unter [www.lamm-schlat.de](http://www.lamm-schlat.de) oder telefonisch unter 0 71 61.999 02 24

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Unsere AGB finden Sie unter [www.manufaktur-joerg-geiger.de/pdf/AGBs-Veranstaltungen](http://www.manufaktur-joerg-geiger.de/pdf/AGBs-Veranstaltungen)  
Die Listung der Allergene finden Sie unter [www.manufaktur-joerg-geiger.de/feiern-menuevorschlaege](http://www.manufaktur-joerg-geiger.de/feiern-menuevorschlaege)