

# Winter 2021 / 2022



**DIEBERGSTATION**

XXXXXXXXXX

Café & Restaurant



Hoch oben. Auf Freiburgs Hausberg in 1.220 m Höhe. Über dem Nebel. Über dem Alltag. Über dem Stadtrubel. Dem Himmel ein kleines Stück näher. Der Schwarzwald hat ein Schauenfenster: Die Bergstation. Direkt an der historischen Schauinslandbahn gelegen. Ein Ort an dem alle Sinne satt werden. Blicken Sie von unserer Terrasse in die Vogesen und über Freiburg, belauschen Sie die Natur und kommen Sie auf den Geschmack. Bei uns wird leger und entspannt aufgetischt. Saisonal und regional. Gemütliche Stärkung oder schnelle Pause? Alles geht, alles ist hausgemacht. Wir freuen uns auf Sie - willkommen auf der Bergstation! Erste Infos zu Ihren Winterangeboten gibt 's hier!

**1**

Detailplanung:

Machen Sie einen Termin mit uns aus - wir freuen uns über Ihre e-Mail [restaurant@diebergstation.de](mailto:restaurant@diebergstation.de)

**2**

Wir bitten um eine einheitliche Menügestaltung, um einen reibungslosen & gastorientierten Service zu garantieren

**3**

Die besondere Anfahrt: Buchen Sie das Gruppen- oder Kombiticket mit der Schauinslandbahn

0761 4511 777



### **Frühstücksbuffet**

Aufgeweckt und eingeschenkt - unser Bergfrühstück meint es gut mit Ihnen



### **Fondue, Fingerfood & Menüs**

Unser Küchenteam verwöhnt Sie - viel Spaß beim Stöbern (ab Seite 5)



### **Pauschalen**

Angebote für jede Tageszeit - vielleicht ist auch etwas für Sie dabei?



## Pauschalen<sup>(1/2)</sup>

Anfang November bis Ende März

Montag bis Sonntag (Feiertage & Betriebsferien ausgeschlossen)

### Fondueplausch abends<sup>(1/2)</sup>

ab 15 Personen

18:00 bis 22:00 Uhr

68,00 € pro Person

Glühweinpfang 0,3 l p.P.  
an der Feuerschale - dazu  
hausgebackene Brotstängle

1. Flädlesuppe
2. Käsefondue
3. Zwetschgenkompott mit Eis

Getränkepauschale (Seite 4)

Veranstaltungsraum  
Veranstaltungsbetreuung  
Tischdekoration<sup>(5)</sup>

### Frühstück<sup>(1/2)</sup>

ab 30 Personen

9:30 bis 13:30 Uhr

32,00 € pro Person

Ein Glas 0,2 l Winterbowle p.P.

Aufgeweckt und eingeschenkt.  
Unser Bergfrühstück meint es gut mit Ihnen:  
Großes Bauernbrot, kleine Brötchen - alles  
frisch aus dem Ofen.  
Konfitüren, Käse, Fleisch- und  
Wurstspezialitäten aus der Region.  
Ausgesuchtes rund um Obst, Joghurt, Milch  
und Saft.

Dazu: Kaffee und Tee soviel Sie mögen

Veranstaltungsraum  
Veranstaltungsbetreuung  
Tischdekoration<sup>(5)</sup>

### Kaffee & Kuchen<sup>(1/2)</sup>

ab 30 Personen

13:30 bis 17:30 Uhr

30,00 € pro Person

Ein Glas 0,2 l Winterbowle p.P.

Leckere Kuchen und süße Teilchen

Kaffee und Tee  
Tafelwasser, Säfte und Softgetränke

Veranstaltungsraum  
Veranstaltungsbetreuung  
Tischdekoration<sup>(5)</sup>

### Schneeschuhwanderung<sup>(1/4)</sup>

24,00 € pro Person

+ 15,00 € pro Schneeschuhe & Stöcke

Dauer: 1,5 Stunden

Uhrzeit und Personenanzahl individuell nach  
Absprache

### Rundum-Sorglos abends<sup>(1/2)</sup>

ab 15 Personen

18:00 bis 22:00 Uhr

65,00 € pro Person

Glühweinpfang 0,3 l p.P.  
an der Feuerschale

Einheitliches 3 Gang Menü nach Wahl  
(ab Seite 6)

Getränkepauschale (Seite 4)

Veranstaltungsraum  
Veranstaltungsbetreuung  
Tischdekoration<sup>(5)</sup>

### Zum Aufwärmen<sup>(1/2/4)</sup>

ab 30 Personen

14:30 bis 16:30 Uhr

20,50 € pro Person

Eine Tasse 0,3 l Glühwein p.P.  
Fingerfood nach Wahl (4 Stück)  
Tafelwasser & Orangensaft

Veranstaltungsraum  
Veranstaltungsbetreuung  
Tischdekoration<sup>(5)</sup>



## Mindestumsatz<sup>(3)</sup>

### Die Miete für exklusive Räumlichkeiten inklusive Veranstaltungsbetreuung

Montag bis Sonntag (Feiertage ausgeschlossen)

	Große Stube	Wintergarten	Gastraum
ganztags 9:30 bis 17:30 Uhr oder	2.220,00 €	2.590,00 €	-
halbtags 9:30 bis 13:30 Uhr oder 13:30 bis 17:30 Uhr	1.110,00 €	1.295,00 €	-
2 Stunden 9:30 bis 11:30 Uhr oder 12:00 bis 14:00 Uhr oder 14:30 bis 16:30 Uhr oder 17:00 bis 19:00 Uhr oder 19:30 bis 21:30 Uhr oder	925,00 €	647,50 €	-
abends 18:30 bis 22:30 Uhr	1.297,50 €	1.445,00 €	1.167,50 €
nachts 16:30 bis 00:30 Uhr	2.565,00 €	1.565,00 €	2.305,00 €
nachts 18:30 bis 02:30 Uhr	2.745,00 €	1.685,00 €	2.425,00 €

#### Bei individueller Buchung (keine Pauschale):

Alle vertraglich gebuchten Leistungen werden mit der oben aufgeführten Raummiete verrechnet.

#### Falls es mal etwas länger dauert:

Jede Verlängerung der vereinbarten Zeit berechnen wir mit 190,00 € je angefangener Stunde. Bitte beachten Sie, dass unsere Räumlichkeiten bis maximal 2:30 Uhr buchbar sind.

#### Zusätzliche Veranstaltungstechnik <sup>(3/4)</sup>

Stuhlhussen	8 €
Tischdecken	10 €
Menükarten personalisiert	4 €
Beamer	90 €
Mob. Leinwand	80 €
Metaplanwand inkl. Pinnadeln	35 €
Rednerpult	80 €
Mikrofon	60 €
DVD-Player	45 €
Notebook	90 €
Beschallungsanlage	190 €
.....weiteres auf Anfrage	

#### (1 Die Preise gelten pro Tag und Person.

(2 Menüs und Buffets berechnen wir bei Kindern von 6 bis 14 Jahren mit 50 % des Preises. Kinder unter 6 können gerne aus unserer Kinderkarte wählen.

(3 Die Preise gelten pro Tag und Einheit.

(4 Frühzeitige Buchung erforderlich.

(5 Windlichter, Tischläufer & Menükarten



## Fakten

Raum	Größe (qm)	Höhe (m)	U-Form (Personen)	Tafel (Personen)	Stuhlreihen (Personen)	Fischgräte (Personen)	wie vorhanden (Personen)
Große Stube	120	2,6	28	28	60	64	-
Wintergarten	30	2,5	20	22	30	-	38
Gastraum	90	3,0	-	-	-	-	56

## Getränkepauschale

Ihre Getränkepauschale enthält:	Preis pro Person
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sektempfang (Winzersekt Cuveé trocken oder Secco &amp; alkoholfreier Sekt)</li> <li>- Rot- &amp; Weißweine (Qualitätsweine aus der Region)</li> <li>- Ganter Pils &amp; Weizen</li> <li>- Tafelwasser still &amp; sprudel</li> <li>- Softgetränke</li> <li>- Kaffeespezialitäten</li> <li>- Digtif nach dem Essen (2 cl pro Person Williams, SchwarzwälderKirschwasser oder Kräuterschnaps)</li> </ul>	<p>Die Getränkepauschale berechnen wir ab einem Alter von 14 Jahren. Die Getränke von Kindern unter 14 Jahren sowie die Getränke von Musikern oder Künstlern berechnen wir separat nach Verbrauch.</p>
... für 4 Stunden	20,00 €
... für 8 Stunden	40,00 €



Schauen Sie sich die Räume doch einfach hier schon einmal an!



# Individueller Baukasten



**DIEBERGSTATION**

XXXXXXXXXX

Café & Restaurant



## Vorspeisen kalt

Räucherforellenmousse mit Äpfeln, Nüssen, Meerrettich und Feldsalat	10,50	Feldsalat mit Walnussdressing, Speck und Kracherle (saisonal)	9,50
Tartar vom graved Lachs auf kleinen Kartoffelrösti mit Crème Fraîche und Wildkräutern	12,50	Bunt gemischte Gartensalate mit Wildkräuterdressing, Croutons, frischen Kräutern und gerösteten Pilzen	8,50
Gebackener Ziegenkäse mit Thymianhonig, Birne, Kürbiskernen und Blattsalaten	10,50	Avocado- Tomatentatar mit Schwarzbrotcrumble, Zitronencreme und jungem Salat	9,50



**DIEBERGSTATION**

XXXXXXXXXX  
Café & Restaurant

# Vorspeisen warm

Gebratenes Wildlachsfilet mit Balsamico-Linsen, rote Beete-Schaum und Blutampfer	14,50	Klare Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle und Gemüsestreifen	7,50
Graved Lachs mit Kartoffelmousseline, Apfel, Meerrettich und Feldsalat	12,50	Klare Gemüsebrühe mit kleinen Kaspressknödeln	7,50
Salat mit gebratenen Gambas dazu Avocado-Tomaten-Salsa und geröstete Pinienkerne	14,50	Kürbissuppe mit gedörrten Äpfeln und Kernöl (saisonal)	8,00
Ziegenfrischkäse in Amaranth gebacken auf warmem Sonnenweizensalat	12,50	Bärlauchsüppchen gepflückt am Schauinsland mit knusprigen Brotwürfeln (saisonal)	7,50

# Hauptgänge mit Fisch

Gegrillter Wildlachs auf Berglinsen mit Kräuterschaum	16,50	Gebratene Gambas mit Gemüsecurry, Cashews und Basmatireis	16,50
Knuspriges Zanderfilet auf grünem Spargel-Risotto, brauner Butters vinaigrette und Parmesan	16,50		





**DIEBERGSTATION**

XXXXXXXXXX  
Café & Restaurant

# Hauptgänge mit Fleisch

Geschmortes Kalbsbäckchen auf getrüffeltem Kartoffelmousseline und Kräuterseitlingen	18,50	Saftige Maispouardenbrust auf eingekochten Tomaten mit Thymian-Kartoffeln	16,00
Rinderschulter zart geschmort in Sauerkirschsoße mit Butterspätzle	15,50	Zitronen-Kräuter-Hähnchenschenkel mit Thymian-Kartoffeln	15,00
Boeuf Bourguignon mit Perlzwiebeln, Karotten, Pilzen und Speck dazu buttriges Kartoffelpüree	18,50	Schweinefilet mit Ratatouille gefüllt dazu Tomaten, Pinienkerne und Thymian-Kartoffeln	15,50
Rosa Lammcarré mit Ratatouillejus, Artischocke, Spinat und gebratenen Gnocchi	18,50	Schnitzel Wiener Art vom Schwein	
		▶ mit Pommes	12,00
		▶ mit Brägele	13,50
		▶ dazu Bratensauce	+ 0,50
Rosa gebratene Entenbrust mit Serviettenknödel, Apfelrotkraut und Honigjus	18,50		



DIEBERGSTATION

XXXXXXXXXX  
Café & Restaurant

# Hauptgänge

## vegetarisch

Getrüffeltes Risotto  
mit gebratenen Pilzen  
und gehobeltem Parmesan 15,50

Sesam-Sellerieschnitzel  
mit Pilz-Spinat-Risotto 15,00

Glasierte Kräuterseitlinge  
mit Kirschtomaten und Pasta 14,50

Spinat- Käseknödel  
mit Pilzrahmagout 14,50

Steinpilz-Ricotta-Tortelloni  
mit Tomaten-Salbei-Butter und Parmesan 15,00

Blumenkohlsteaks  
mit feuriger Käsekruste  
und Rote-Beete-Pommes 14,50

Wirsing-Kartoffel-Frikadellen  
mit pochiertem Ei 14,00

## vegan

Gebackene Aubergine  
auf warmen Bulgursalat  
und Kräutervinaigrette 14,00

Auberginencurry  
mit Kichererbsenreis 14,00

Glasierte Kräuterseitlinge  
mit Kirschtomaten und Pasta 14,50

Asiatische Kohlroulade  
mit Basmatireis 14,50

Pulled Pilz-Burger  
mit Kartoffelspalten 14,50

Bratreis  
mit Minz-Joghurtsauce 11,50

Gebratene Rosmarin-Polenta  
mit Mangold-Pilzen 13,50





**DIEBERGSTATION**

XXXXXXXXXX  
Café & Restaurant

# Desserts

Panna Cotta mit Rhabarberragout (saisonal)	7,00	Crème Brûlée mit Mandelkrokant, Früchten der Saison und Joghurteis	8,00
Ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Waldbeerenkompott	7,50	Lauwarmes Schokoladenküchle mit marinierter Mango und Haselnusseis	9,00
Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Rosinen, Krokant und Zwetschgenkompott	7,50	Erdbeertiramisu mit Fruchtsauce	8,00
Quarkknödel in süßen Bröseln mit Vanilleeis und eingekochten Beeren	9,00	Buttermilch-Limetten-Mousse mit angemachten Erdbeeren	7,50
Mousse au Chocolat mit Fruchtsauce, frischen Beeren und Joghurteis	8,50		
Gratin von Calvados-Äpfeln mit Walnusskrokant und Vanilleeis	9,00		



# Unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen



DIEBERGSTATION

XXXXXXXXXX  
Café & Restaurant

Die AGB helfen Ihnen und uns einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten.  
Wir möchten, dass Sie und Ihre Gäste eine schöne Zeit bei uns haben.

## Optionsdaten

Die Optionsdaten sind für beide Seiten bindend.

Das Café & Restaurant „Die Bergstation“ behält sich vor nach Ablauf des Optionsdatums die reservierten Räume weiter zu geben bzw. frei zu geben.

## Absprachen und Termine

Bitte vereinbaren Sie frühzeitig einen Termin mit uns um Ihre Feier mit allen wichtigen Details zu besprechen.

Probeessen bieten wir für max. 2 Personen an.

Bitte beachten Sie, dass wir Absprachen, Termine und Probeessen nicht an einem Sonntag bzw. Feiertag anbieten können.

## Gästeanzahl

Bitte geben Sie Änderungen der Gästeanzahl bis spätestens 4 Tage vor Veranstaltungsbeginn an uns weiter.

## Unverträglichkeiten/Allergien

Bitte informieren Sie uns im Vorfeld - gerne kochen wir für Ihre Gäste mit bestimmten Anforderungen.

## Veranstaltungsraum

Der Kunde/Gast haftet für Verluste, Beschädigungen und/oder unverhältnismäßige Verschmutzung z.B. am Mobiliar/Inventar und der technischen Ausstattung, die durch seine Mitarbeiter/ -innen, sonstige Hilfskräfte sowie durch Veranstaltungsteilnehmende verursacht worden sind.

Das Werfen von Konfetti oder Reis ist nicht gestattet.

Bitte beachten Sie, dass Sie und Ihre Gäste ohne Absprache, auf Grund des Brandschutzes, keine Kerzen, Wunderkerzen oder ähnliches abbrennen lassen dürfen.

## Pauschalen

Unsere Pauschalen sind nur ab einer bestimmten Personenanzahl und nur in bestimmten Zeitfenstern buchbar.

Bitte beachten Sie hier die individuellen Angebote.

Kombitickets der Schauinslandbahn sind innerhalb einer gebuchten Pauschale nicht zu verrechnen.

## Gruppenreisen

Wir gewähren ab 30 zahlenden Gästen bei Gruppenreisen einen Freiplatz und ab 45 zahlenden Gästen zwei Freiplätze.

## Neben- bzw. Zusatzleistungen

Weitere Leistungen, wie zum Beispiel Blumendekoration, Technik, sowie personalisierte Menükarten, berechnen wir extra.

Jede Verlängerung der vereinbarten Zeit berechnen wir mit 190,00 € je angefangener Stunde.

Bitte beachten Sie, dass unsere Räumlichkeiten bis maximal 2:30 Uhr buchbar sind.



**DIEBERGSTATION**

\*\*\*\*\*  
Café & Restaurant

### Speisen und Getränke

Bitte beachten Sie, dass ohne Absprache, auf Grund des Hygiene und Lebensmittelgesetzes, grundsätzlich keine Speisen und Getränke zu Veranstaltungen mitgebracht werden dürfen. In Sonderfällen kann darüber eine Vereinbarung getroffen werden.

Pauschale für mitgebrachte Kuchen/Torten inklusive verräumen und lagern, sowie das Aufschneiden und die Bereitstellung von Gedecken: 21,00 Euro pro Kuchen/Torte

Korkgeld für Weine oder Sekte 0,75 l: 15,00 Euro pro Flasche  
Korkgeld für Schnäpse 0,75 l: 45,00 Euro pro Flasche

### Inklusivpreise

Die oben aufgeführten Preise verstehen sich einschließlich der Umsatzsteuer und des Bedienungsgeldes.

### Zahlungsbedingungen

Die Rechnung können Sie per Überweisung, vor Ort in Bar oder mit EC-Karte bezahlen. Eine Zahlung mit Kreditkarte ist nicht möglich.

Bei Überweisungen ist nach Abschluss der Veranstaltungsvereinbarung und spätestens 14 Tage vor Veranstaltungsdatum eine Anzahlung von 500,00 Euro zu leisten.

Der gesamte Rechnungsbetrag abzüglich der Anzahlung ist innerhalb von 10 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug fällig.

### Stornierungsbedingungen

Die endgültige Personenanzahl ist dem Café & Restaurant „Die Bergstation“ bis spätestens 4 Tage vor der Veranstaltung mitzuteilen. Nach Bestätigung einer geplanten Veranstaltung gelten für die Gesamt- und Teilstornierung der Veranstaltungen unsere Stornierungsvereinbarungen. Im Falle einer Stornierung erlauben wir es uns folgenden Ausfall zu berechnen.

bis 4 Wochen vor Veranstaltung	kostenfreie Stornierung der gebuchten Leistungen
bis 1 Woche vor Veranstaltung	50% der gebuchten Leistungen
ab 6 Tagen vor Veranstaltung	100 % der gebuchten Leistungen

### Schlussbestimmungen Stand Januar 2021

Die Allgemeinen Geschäftsbedingungen sind Bestandteil der Verträge.

Nebenabsprachen und Änderungen bedürfen zu Ihrer Gültigkeit der Schriftform.

Bei Erscheinen einer neuen Preisliste verliert die vorherige Ihre Gültigkeit.

Erfüllungsort und Gerichtsstand ist Freiburg i. B.

„Die Bergstation“ Café & Restaurant e. K. / Schauinslandstraße 390 / 79254 Oberried  
Tel. 07602 771 / [www.diebergstation.de](http://www.diebergstation.de) / [restaurant@diebergstation.de](mailto:restaurant@diebergstation.de)  
Sparkasse Hochschwarzwald /BLZ 68051004 /Kto.-Nr. 0004558730  
IBAN DE49 6805 1004 0004 5587 30 / BIC SOLADES1HSW  
Amtsgericht Freiburg i. Br. / HRA 703302 / UST-IdNr. DE288293565  
Geschäftsführer Philipp Hegar