



Oberschweinstiege

FRANKFURTER STADTWALD · SEIT 1900

Wo der Wald beginnt, wird die Stadt leise.

BEVOR ES LOSGEHT

*Wer über die Isenburger Schneise kommt,
hört die Stadt langsam leiser werden.
Erst die Straßen, dann die Ampeln, dann nur
noch der Kies unter den Reifen und der Wind
in den Blättern. Am Ende steht ein Haus,
das für genau diesen Moment gebaut wurde:
ankommen, durchatmen und für ein paar
Stunden vergessen, dass es eine Stadt
überhaupt gibt.*

PREISE UND INFORMATIONEN GÜLTIG FÜR 2026 / 2027

01	Das Haus	4
02	Raum & Kapazität	6
03	Die Räume im Gasthaus	8
04	Die Möglichkeiten für Feste rund um das Gasthaus	9
05	Für welchen Anlass	11
06	Empfangsoptionen	13
07	Getränke	15
08	Kulinarische Empfehlungen	17
09	Inspiration zur Kulinarik	18
10	Die Grillhütte	20
11	Dekor und Ambiente	22
12	Eindecken	23
13	Musik & Technik	24
14	Ablauf	25
15	Beispielkalkulation · Hochzeit	26
16	Beispielkalkulation · Firmenevent	27
17	Gut zu wissen bei einem Restaurantbesuch	28
18	Gut zu wissen bei einer Veranstaltung	29
19	Anfahrt	31
20	Kontakt	32

*Kein Saal von der Stange, sondern ein Gasthaus,
das seit 1900 am liebsten Feste feiert und gerne
Gastgeber ist.*



Wer heute von der Stadt kommt, biegt am Jacobiweiher ab und steht vor einem Haus, das ursprünglich als einfaches Gasthaus mit Ausschank begann.

Im Kaminzimmer brennt von Oktober bis März offenes Feuer. Draußen hört man den Wald und sonst wenig. Das ist der Unterschied zu einem Saal in der Innenstadt.

Für Ihre Veranstaltung heißt das: fünf Räume und eine Hochterrasse unter alten Bäumen, vom Kaminzimmer für einhundertsechzig bis zur Försterstube für die kleine, geschlossene Gesellschaft. Kein Ort von der Stange, sondern einer, der sich Ihrem Anlass anpasst.



KAMINZIMMER

Ein offener großer Raum, der trotzdem Gemütlichkeit gibt.

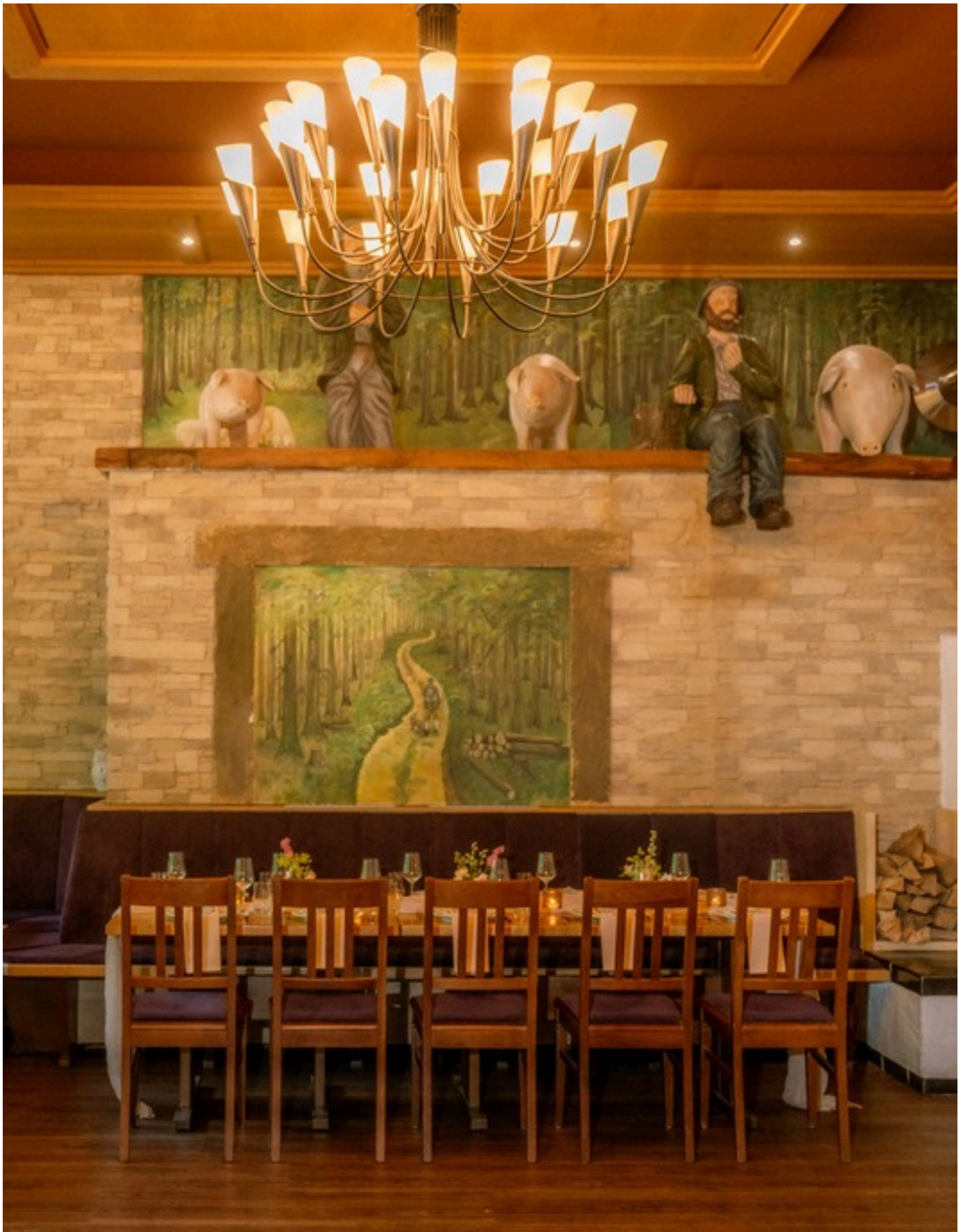
Fünf Räume und eine Hochterrasse unter freiem Himmel,
einzeln oder exklusiv für sich, je nach Anlass und Gästezahl.

RAUM	CHARAKTER	GÄSTE
Grillhütte	Hüttenflair · gemütlich · privat	10-21
Försterstube	Privat · intim · herzlich	15-33
Weinkeller	Untergeschoss · Gewölbearchitektur · festlich	20-50
Jacobistube	Gemütlich · rustikal	30-60
Kaminzimmer	Großer Hauptraum · lichtdurchflutet · Kamin	60-160
Hochterrasse	Freiluft · Live-Grill · Sommerlocation	60-300
Gasthaus	Exklusive Anmietung	bis 450

EXKLUSIVE NUTZUNG

Auf Wunsch kann auch die gesamte Oberschweinstiege inklusive aller Räume im Gasthaus wie auch der gesamten Außenanlage exklusiv angemietet werden.

*Bis zu 450 Personen finden so im Innenraum wie auch auf der Außenterrasse Platz.
Die Konditionen stimmen wir hierzu individuell auf Ihre Festlichkeit und Bedürfnisse ab.*



JACOBISTUBE

Räume mit Charakter und Geschichte.

Die Räume im Gasthaus, vom großen Fest bis zur kleinen Runde.



Kaminzimmer

Der große Hauptraum mit offenem Dachstuhl, Galerie und Kamin. Lichtdurchflutet am Tag, warm am Abend – und auch bei einhundertsechzig Gästen bleibt man nah beieinander.

GÄSTE

60 – 160

FEIERN

11.00 – 04.00 Uhr

GETRÄNKE

Getränkepauschale

KULINARIK

Buffet oder Menü



Jacobistube

Gemütlich und rustikal, mit Holzvertäfelung und Blick ins Grüne. Die richtige Größe für eine Gesellschaft, die an einer langen Tafel zusammensitzen möchte.

GÄSTE

30 – 60

FEIERN

11.00 – 04.00 Uhr

GETRÄNKE

Getränkepauschale

KULINARIK

Buffet oder Menü



Försterstube

Privat, intim und herzlich: der Raum für die geschlossene Gesellschaft. Klein genug, um niemanden zu verlieren, und groß genug für ein richtiges Fest.

GÄSTE

15 – 33

FEIERN

11.00 – 04.00 Uhr

GETRÄNKE

lt. Pauschale oder Verbrauch

KULINARIK

Buffet oder Menü

Drei festliche Orte, die andere Bedürfnisse decken als ein großer Saal.



Weinkeller

Ruhig und authentisch im Untergeschoss, mit eigenem Weinlager und Buffetraum. Empfang wahlweise im Hinterhof mit Seeblick oder direkt im Weinlager.

GÄSTE

20-50

FEIERN

11.00 – 01.00 Uhr

GETRÄNKE

Getränkepauschale

KULINARIK

Buffetvariationen



Grillhütte

Eine gemütliche Blockhütte mit einer Holzfeuerstelle inmitten der Hütte. Im Winter garantierter Grillspaß unter Freunden oder Kollegen und im Sommer der Rückzugsort, wenn an der großen Tafel vor der Hütte das Grill-BBQ angerichtet wird.

GÄSTE

10-21

FEIERN

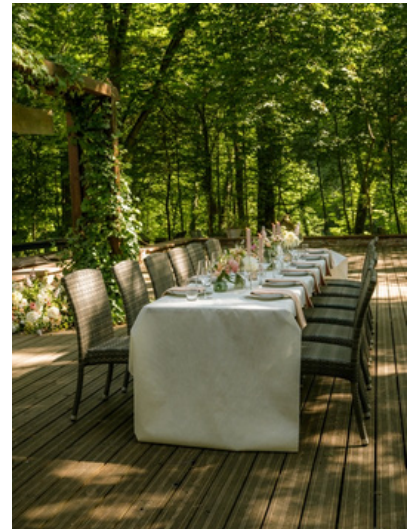
11.00 – 01.00 Uhr

GETRÄNKE

Getränkepauschale

KULINARIK

4-Gang Grillvergnügen



Hochterrasse

Bis 22.00 Uhr wird auf der Terrasse nahe dem Biergarten gefeiert, anschließend geht es im Kaminzimmer mit Wintergarten weiter. Dieses wird parallel reserviert und dient zugleich als Schlechtwetter-Alternative.

GÄSTE

60-300

FEIERN

11.00 – 01.00 Uhr

IM ANSCHLUSS IM KAMINZIMMER

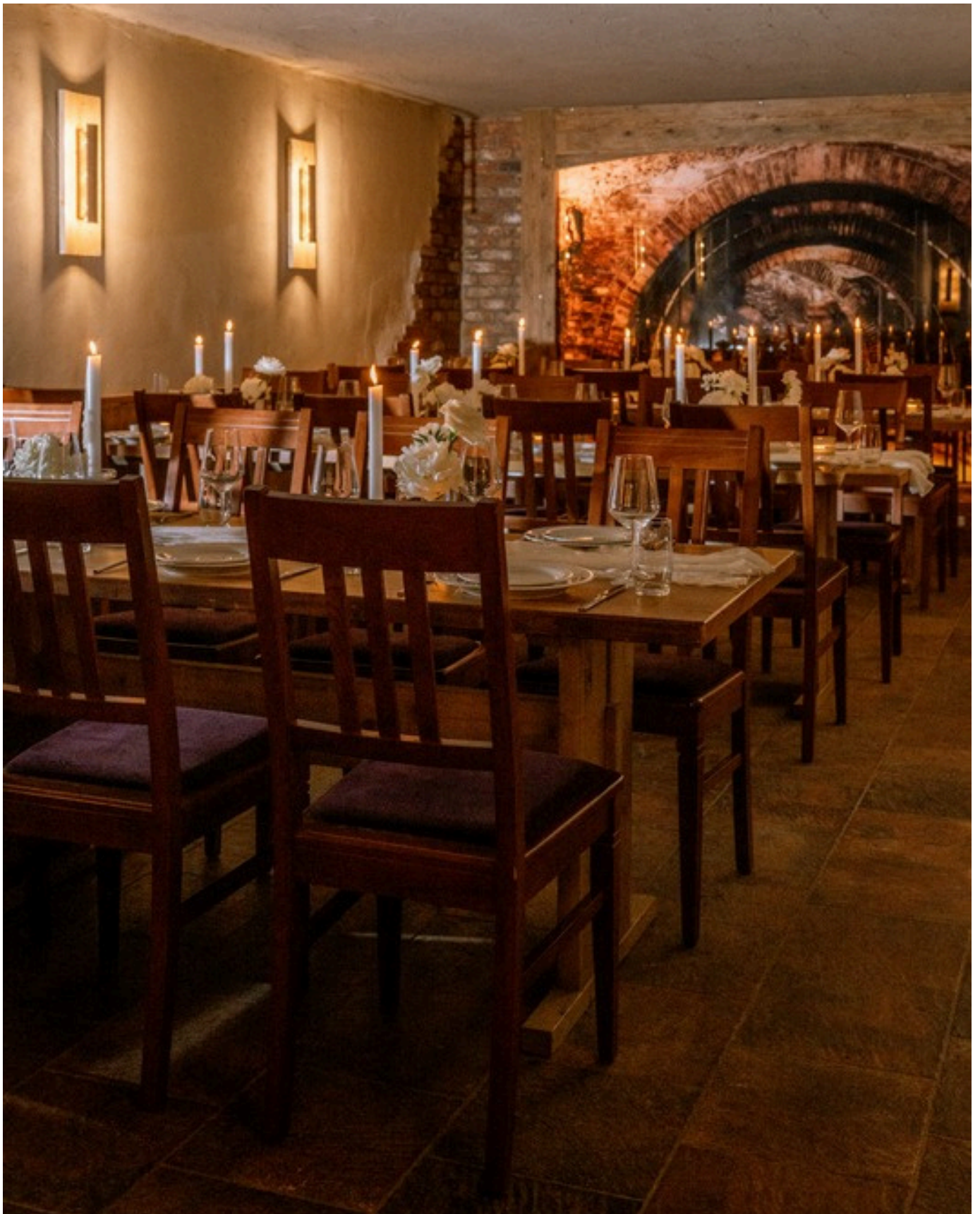
22:00 - 04:00

GETRÄNKE

Getränkepauschale

KULINARIK

Live-Grill Stationen



WEINKELLER

Unter alten Gewölben wird aus einem Abendessen ein Ereignis.

In der Oberschweinstiege lässt sich jeder Raum auf Ihren Anlass einrichten, drinnen wie draußen.

HOCHZEIT

Die freie Trauung findet auf der Hochterrasse statt, der Empfang im Biergarten, auf der Terrasse oder indoor. Anschließend kann draußen weiter gefeiert oder im Haus die Nacht zum Tag gemacht werden. Alle Räumlichkeiten können von Ihnen nach Ihren Wünschen dekoriert werden.

FIRMENFEIER

Vom Sommerfest im Biergarten bis zur Weihnachtsfeier im Kaminzimmer: ein Haus, das große Gruppen kennt und auch bei dreihundert Gästen den Überblick behält. Reibungslos, ohne den Charme eines Gasthauses zu verlieren.

PRIVATE FEIER

Runder Geburtstag, Konfirmation, Jubiläum: die Försterstube oder die Grillhütte mit dem Holzfeuer in der Mitte des Raums, im Winter mit Schaffellen, ganz für sich.

TRAUERFEIER

Auch dem Anlass der Trauer geben wir einen Raum. Für den Empfang nach der Beisetzung decken wir zurückhaltend in dem Raum für Sie ein, wo die Größe Ihrer Trauergemeinde den passenden Rahmen findet.

Sollten Sie Hilfe bei der Planung benötigen oder noch die passenden Dienstleister suchen – unser erfahrenes Event-Team hilft Ihnen gerne weiter.



GETRÄNKE

Eine Auswahl zum Genuss und jederzeit bereit für den ersten Toast.

Gültig für alle Veranstaltungsräume und Orte der Oberschweinstiege, außer für die Grillhütte.

EMPFANG	INHALT	PREIS
Empfang Eins	Riesling Sekt, Orangensaft, Mineralwasser, Mini Paulaner Dunkel, hausgemachte Himbeerlimonade	9,00 € p. P.
Empfang Zwei	Jacobi Royal, Riesling Sekt, Orangensaft, Mini Äppler, hausgemachte Himbeerlimonade	10,00 € p. P.
Empfang Drei	Aperol Spritz oder Hugo, Orangensaft, Mini Paulaner Dunkel, Mini Äppler, hausgemachte Himbeerlimonade	13,00 € p. P.
Winterapero Nov–Feb	Apfel-Glühwein, winterlicher Punsch (alkoholfrei), Riesling Sekt, hausgemachte Himbeerlimonade	12,00 € p. P.

FINGERFOOD

Flammkuchen in verschiedenen Variationen, frisch aus dem Ofen		4,00 € p. P.
Appetizer drei Variationen zur Auswahl	Rosa Entenbrust, lauwarmer Süßkartoffel, Orange Grüne Soße mit Wachtelei, Cracker (vegetarisch) Handkäsetatar, Apfel-Zwiebel-Schmand, Schwarzbrot (vegetarisch) Orientalischer Couscous, Feigenchips (vegan)	6,90 € p. P.

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.



ZUM ANSTOSSEN

Sekt und Wein, gut gekühlt am Holzstapel, bevor der Abend beginnt.

Bis 30 Gäste kann laut der regulären Getränkekarte gewählt werden und wird nach tatsächlichem Verbrauch abgerechnet.

Ab 30 Gästen wird in allen Räumlichkeiten und zu jedem Anlass in Form einer Getränkepauschale abgerechnet.

GETRÄNKEPAUSCHALE

Mineralwasser, Säfte & hausgemachte Limonade

Softgetränke

Bier & Apfelwein

Offene Weine

Kaffeespezialitäten & Tee

Sekt / Jacobi-Royal

Aperol Spritz / Hugo

3 STD.
BASISPAUSCHALE 28,50 € p. P.

JEDE WEITERE
STUNDE 6,00 € p. P.

LONGDRINKPAUSCHALE

*Zusätzlich zur Getränkepauschale,
max. drei Sorten Ihrer Wahl:*

Gin Tonic · Moscow Mule · Caipirinha

Cuba Libre · Lillet Wildberry

Johnnie Walker Cola (Black Label) · Jacky Cola

Wodka Orange / Lemon

Bacardi Cola

EINMALIGE
BERECHNUNG ZZGL.
DER
BASISPAUSCHALE
FÜR 3 STUNDEN 9,00 € p. P.

JEDE WEITERE
STUNDE 6,00 € p. P.

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.



GENUSSMOMENT

Wenn die Hauben abgehoben werden, beginnt der schönste Teil des Abends.

Unsere drei schönsten Wege, Ihre Gäste zu bewirten –
vom klassischen Menü bis zum Live-Grill unter freiem Himmel.

4-Gang-Menü

*Der Klassiker:
Suppe, Vorspeise,
Hauptgang und Dessert,
jedem Gast einzeln serviert.*

pro Person
ab 49,00 €

Heimatmenü

*Suppe, Vorspeise und Dessert
werden jedem Gast einzeln
serviert. Der Hauptgang
kommt wie beim
Familienessen in die
Tischmitte.*

pro Person
ab 52,00 €

Live-Grillbuffet

*Ab 60 Personen,
vorzugsweise auf der
Hochterrasse im
Sommerambiente.*

pro Person
ab 77,00 €

Auf Allergien und Unverträglichkeiten gehen wir bei der Menüplanung ein.

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

Drei Empfehlungen des Hauses: das Grillbuffet Oberschweinstiege an der Live-Grillstation auf der Hochterrasse ab 60 Personen, das Heimatmenü „Klassisch“ und das Buffet. Jede Zusammenstellung passen wir auf Wunsch gern an Ihren Anlass an.

GRILLBUFFET OBERSCHWEINSTIEGE 77,00 € p. P.

VORSPEISEN & SALATE

Charentais-Melone mit Serranoschinken
Gegrilltes Antipasti-Gemüse (vegetarisch)
Tomate-Mozzarella-Spieße (vegetarisch)
Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse und Oliven
Frankfurter Kartoffelsalat (vegan)
Weißkrautsalat (vegan)
Bunter Nudelsalat mit Gemüse (vegetarisch)
Variation vom Odenwälder Hartkäse
Salatbuffet mit verschiedenen Blatt- und Rohkostsalaten, zweierlei Dressing

GRILLGUT

Rostbratwürstchen
Zarte Hähnchenbrust in Currymarinade
Pulled Pork aus dem Smoker
Mariniertes Hüftsteak vom Rind
Garnelen in Knoblauch mariniert
Bunter Gemüsespieß (vegan)
Schafskäse mit Kräutern (vegetarisch)

BEILAGEN

Ofenkartoffel mit Kräutersauerrahm und Grüner Soße
Gemischter Brot- und Brötchenkorb

SAUCEN & DIPS

Hausgemachte Grillsoße
Kräuterbutter
Ketchup & Senf

DESSERT AM BUFFET

Apfelstrudel mit Vanillesoße
Frischer Obstsalat
Panna Cotta mit karamellisierten Walnüssen

HEIMATMENÜ „KLASSISCH“ 52,00 € p. P.

Wir servieren die Hauptspeisen wie bei einem ganz privaten Familienessen in Schüsseln und Kupferpfannen am Tisch zum Selbstnehmen. Suppe, Vorspeisen und Dessert servieren wir gastweise.

VORSPEISE

Tafelspitzbrühe mit Grießnocken und Gemüsestreifen

ZWISCHENGERICHT

Saisonaler Gartensalat mit 7-Kräuter-Vinaigrette, gratiniertem Ziegenkäse und gerösteten Kernen (vegetarisch)

HAUPTSPEISEN

Panierte Schweineschnitzel
Gekochter Kalbstafelspitz, im Wurzelsud gegart mit Meerrettichsoße
Hausgemachte Rinderroulade, klassisch gefüllt
Bergkäsenocken (vegetarisch) mit Kirschtomaten und Blattspinat in Rahmsoße mit Käse überbacken

BEILAGEN

Hausgemachte Spätzle, Bratkartoffeln, buntes Marktgemüse, Rotkraut

DESSERT

Ofenwarmer Apfelstrudel auf Vanillespiegel mit Walnusseis

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

BUFFET

62,00 € p. P.

SUPPE

Bitte eine einheitliche Suppe wählen

Tafelspitzbrühe mit Grießklößchen
und Gemüse Julienne
oder Möhren-Ingwer-Suppe

VORSPEISE

Edle Räucherfischplatte mit Garnelen,
Lachs und Forellenfilet
Buntes Grillgemüse mit Parmaschinken
und Fenchelsalami
Waldpilzterrinen mit Kräuterdip
Salatbuffet mit zweierlei Dressing

HAUPTSPEISEN

Hähnchenbrust gefüllt mit Ricotta, getrockneten
Tomaten, Walnüssen und Birnen auf
Kräutersoße
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art
Wolfsbarsch auf der Haut gebraten an
Rieslingsoße
Gefüllte Teigtaschen der Saison
Beilagen: Gemüse der Saison, Kroketten,
Butterspätzle

DESSERT

Fränkische Weincreme mit Trauben und
Schokospänen
Saisonales Tiramisu
Schokokuchen mit Kirschragout und
Vanillecreme

MITTERNACHTSSNACK

Frankfurter Kartoffelsuppe mit Oberräder Kresse	6,20 € p. P.
Hausgemachter Kartoffelsalat mit Frankfurter Würstchen	6,40 € p. P.
Currywurst mit Baguette	6,40 € p. P.
Käseplatte mit Feigensenf, Nüssen, Trauben und verschiedenen Chutneys <i>dazu Brot und Baguette</i>	12,90 € p. P.

In der gemütlichen Winterzeit bieten wir Ihnen zusätzlich spezielle Winterbuffets an.

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

DIE GRILLHÜTTE

Die Grillhütte ist eine gemütliche Blockhütte mit eigener Feuerstelle und Grill inmitten der Hütte. Im Sommer kann die lange Tafel im Garten zusätzlich genutzt werden und sorgt somit für ein vertrautes und ausgelassenes Ambiente.

PERSONEN

ab 10 bis max. 21

ZEITEN

täglich 12.00 bis 01.00 Uhr

SPEISEN

4-Gang Grillvergnügen

GETRÄNKE

Getränkepauschale

PAUSCHALPREIS INKL. SPEISEN &
GETRÄNKE, AUFENTHALTSDAUER
5 STUNDEN

99,00 € p. P.

JEDE WEITERE STUNDE PRO
ANGEMELDETEM GAST

6,00 € p. P.

EMPFANGSOPTIONEN AN DER GRILLHÜTTE

Der Empfang findet vor der Hütte statt, bevor am Feuer gegrillt wird: Unser Service reicht die Getränke auf gemischten Tablett an Stehtischen, etwa 30 Minuten lang. Die Auswahl wechselt mit der Jahreszeit – von Oktober bis März wärmt zusätzlich eine Feuerschale im Freien.

FRÜHJAHR / SOMMER

Aperol Spritz

Münchner Hell

Mini Äpfel

Hausgemachte Himbeerlimonade

HERBST / WINTER

Apfel-Glühwein

Winterlicher Punsch (ohne Alkohol)

Riesling Sekt

Hausgemachte Himbeerlimonade

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

Im Pauschalpreis von 99,00 € pro Person enthalten:
das Getränkepaket und das 4-Gang Grillvergnügen.

GETRÄNKE

Bayerisches Bier aus dem Holzfass
(auf Wunsch zum Selbstzapfen)
Alkoholfreies Bier und Weizenbier aus
der Flasche
Taunusquelle Mineralwasser,
still und classic
Himbeer-Limonade & Softgetränke
Apfelwein
Offene Weine

4 - GANG GRILLVERGNÜGEN

VORSPEISEN, IM WECKGLAS SERVIERT

Buntes Grillgemüse mit Brotstange
Mini-Handkäse auf Grüner Soße

SUPPE

Bitte eine einheitliche Suppe wählen

Deftige Gulaschsuppe
Tafelspitzbrühe mit Grießklößchen
Möhren-Ingwer-Suppe

GRILLPAKET

Wildbratwurst & Hähnchensteaks in Madras-Curry-
Marinade
Hüftsteak vom Rind & Pulled Pork
Schafskäse mit Peperoni
Ofenkartoffeln mit Kräutersauerrahm
Frankfurter Kartoffelsalat
Griechischer Salat mit Schafskäse
Tomatensalat mit Frühlingszwiebeln
Nudelsalat mit Mozzarella & Kirschtomaten
Hausgemachte Grillsoße, Ketchup, Senf, Baguette

DESSERT

Saisonales Tiramisu

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.



DEKOR UND AMBIENTE

Gestalten Sie Ihr Fest so, wie Sie es erleben möchten.



TISCHWÄSCHE

Duni-Tischwäsche
schlicht in Crème, mit passender Serviette 2,00 € p. P.

Tischläufer Grün
schlicht in Crème, mit passender Serviette 3,00 € p. P.

Tischläufer Sand
kombiniert mit weißer Stoffserviette 3,00 € p. P.

Weißer Tischwäsche
Stofftischdecke und -serviette in reinem Weiß 4,00 € p. P.

DEKO AUF ANFRAGE

Frischblumen & Kerzen auf Anfrage

Individuelles Themendekor auf Anfrage

Einfach, aber schön – unsere Eindeckvarianten schaffen den passenden Rahmen für Ihre Feier.

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

MUSIK & TECHNIK

MUSIK

DJ, Band oder Live-Musik: Erzählen Sie uns, wie Ihr Abend klingen soll, und wir stimmen die Details gemeinsam ab.

TECHNIK

Im Haus steht keine Technik bereit. Mikrofon, Soundanlage oder Beamer buchen wir auf Anfrage gern für Sie dazu.

FLORA UND FAUNA

Wir leben das Wort Gastfreundschaft und versuchen, Ihren Aufenthalt bei uns so schön wie möglich zu gestalten. Jedoch bleiben wir alle zu Gast inmitten eines wundervollen Waldstücks nahe der Stadt.

Daher lassen Sie uns bitte Lautstärke, Licht, offenes Feuer oder Überraschungen im Vorfeld gemeinsam absprechen. Wir bitten Sie und Ihre Gäste, die Natur rund um die Oberschweinstiege zu respektieren und darauf Rücksicht zu nehmen.

Erzählen Sie uns von Ihrem Anlass – alles Weitere gehen wir gemeinsam an, Schritt für Schritt.

- ① Anfrage mit Anlass, Wunschdatum oder -zeitraum, ungefähre Gästeanzahl und ersten Wünschen per E-Mail an info@oberschweinstiege-frankfurt.de
- ② Persönliches Gespräch per Telefon oder gern zur Locationbesichtigung vor Ort
- ③ Individuelles Angebot
- ④ Angebotsbestätigung und Planung der weiteren Highlights
- ⑤ Finale Absprache der Details 14 Tage vor dem Eventtag
- ⑥ Ihr Tag im Gasthaus Oberschweinstiege

KONTAKT

E-MAIL	info@oberschweinstiege-frankfurt.de
TELEFON	069 6976937-10
ERREICHBARKEIT EVENTTEAM	Montag bis Freitag, 09:00 bis 17:00 Uhr

Sektempfang und Buffet im Weinkeller für 50 Gäste.

ZEIT	ABLAUF	PREIS P. P.
12.00 Uhr	Vorbereitung und Dekoration im Weinkeller	–
	Tischläufer Grün kombiniert mit weißer Stoffserviette	3,00 €
16.00 Uhr	Eintreffen der Gäste, Empfang Eins Riesling Sekt, Orangensaft, Mineralwasser, Mini Paulaner Dunkel, hausgemachte Himbeerlimonade	9,00 €
	Fingerfood Variation vom Flammkuchen, frisch aus dem Ofen serviert	4,00 €
17.00 Uhr	Start der Getränkepauschale, 7 Stunden 28,50 € Basispauschale zzgl. 4 × 6,00 €	52,50 €
19.00 Uhr	Buffet Suppe, Vorspeise, Hauptspeisen und Dessert	62,00 €
24.00 Uhr	Ende der Veranstaltung	–
GESAMT PRO PERSON		130,50 €
GESAMT FÜR 50 GÄSTE		6.525,00 €

*Diese Aufstellung ist eine Beispielkalkulation und gilt nicht als Angebot.
Technik, DJ, Fotograf und weitere Leistungen werden extern hinzugebucht.*

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

Sommerfest auf der Hochterrasse für 120 Gäste.

ZEIT	ABLAUF	PREIS P. P.
17.30 Uhr	Eintreffen der Gäste, Empfang Drei Aperol Spritz oder Hugo, Orangensaft, Mini Paulaner Dunkel, Mini Äpfel, hausgemachte Himbeerlimonade	13,00 €
18.00 Uhr	Start der Getränkepauschale, 8 Stunden bis 02.00 Uhr 28,50 € Basispauschale zzgl. 5 × 6,00 €	58,50 €
19.00 Uhr	Grillbuffet Oberschweinstiege Live-Grillstationen mit Buffetvariationen	77,00 €
22.00 Uhr	Wechsel ins Kaminzimmer die Terrasse schließt, gefeiert wird im Kaminzimmer mit Wintergarten	–
23.30 Uhr	Mitternachtssnack Frankfurter Kartoffelsuppe mit Oberräder Kresse	6,20 €
01.00 Uhr	Beginn der Service-Nachtpauschale 176,00 € je Stunde, pauschal – nicht pro Person	–
02.00 Uhr	Ende der Veranstaltung	–
GESAMT PRO PERSON		154,70 €
SERVICE-NACHTPAUSCHALE, 1 STUNDE		176,00 €
GESAMT FÜR 120 GÄSTE		18.740,00 €

*Diese Aufstellung ist eine Beispielkalkulation und gilt nicht als Angebot.
Technik, DJ, Fotograf und weitere Leistungen werden extern hinzugebucht.*

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

Benötige ich eine Reservierung?	Wir empfehlen eine Reservierung, spontanes Vorbeikommen ist aber ebenso willkommen.
Was muss ich zu meiner Reservierung wissen?	Wir reservieren einen Tisch für die angegebene Personenzahl. Ändert sich etwas, informieren Sie uns bitte rechtzeitig, bei Ausfall stornieren Sie am besten direkt.
Kann man sich beim Reservieren einen Platz aussuchen?	Ihre Wünsche nehmen wir gern entgegen, eine Garantie können wir aber nicht geben.
Ist die Location barrierefrei?	Ja, die Oberschweinstiege ist barrierefrei zugänglich.
Sind Hunde erlaubt?	Ja, im Innen- und Außenbereich herzlich willkommen.
Wie lange ist die Küche geöffnet?	Montag bis Donnerstag und sonntags durchgehend von 11.30 bis 21.00 Uhr, freitags und samstags von 11.00 bis 21.30 Uhr.
Kann man Gerichte auch zum Abholen bestellen?	Ja, fast alles – rufen Sie gern vorher an, damit wir alles vorbereiten können. Einen Lieferdienst bieten wir nicht an.
Kann man im Biergarten oder auf der Terrasse reservieren?	Für den Außenbereich nehmen wir keine Reservierungen an. Gern reservieren wir Ihnen einen Platz innen, bei schönem Wetter wechseln Sie dann nach draußen.
Gibt es gluten- und laktosefreie Speisen?	Ja, diese sind mit Icons auf der Speisekarte vermerkt.
Kann ich bei euch einen Gutschein kaufen?	Gutscheine können Sie online erwerben oder direkt vor Ort.

Ab wann ist Auf- und Abbau möglich?	Ab 11.00 Uhr am Veranstaltungstag, nach Absprache auch bereits früher oder am Vorabend. Der Abbau muss bis zum Folgetag um 10.00 Uhr erfolgt sein.
Wird eine Service-Nachtpauschale berechnet und gibt es eine Sperrstunde?	Ja, ab 01.00 Uhr berechnen wir pro angefangener Stunde eine Service-Nachtpauschale von 176,00 €. Sperrstunde ist um 04.00 Uhr.
Kann eine freie Trauung stattfinden?	Auf der Hochterrasse haben Sie die Möglichkeit einer Traukulisse für eine freie Trauung. Die Mehrkosten für Nutzung und Bestuhlung betragen 650,00 €. Da diese jedoch direkt an den Biergarten grenzt, ist eine alleinige, ungestörte Nutzung nur bei einer exklusiven Buchung des gesamten Gasthauses möglich.
Können eure Servicekräfte unsere Deko arrangieren?	Dies ist bedingt nach Absprache möglich. Die Kosten dafür berechnen wir je nach Aufwand.
Gibt es Beschäftigungsangebote für Kinder?	Ja, direkt hinter der Oberschweinstiege liegt ein Spielplatz für die kleinen Gäste.
Gibt es Hochstühle und einen Wickeltisch?	Ja, beide sind vorhanden. Bitte bei der Reservierung angeben, damit wir sie für Sie bereithalten.
Gibt es einen freien Gäste-WLAN-Zugang?	Ein Gäste-WLAN steht nicht zur Verfügung.
Ist es erlaubt, eigene Speisen und Getränke mitzubringen?	Das Mitbringen von Speisen und Getränken ist nur nach vorheriger Absprache mit dem Eventpersonal möglich.

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.



HOCHTERRASSE

*Wo Gastfreundschaft auf die rustikale Schönheit
des Waldes trifft.*

ANFAHRT

ANKOMMEN

Die Zufahrt erfolgt ausschließlich über die Isenburger Schneise: an der Ampel in die Oberschweinstiegschneise abbiegen, die Straßenbahngleise überqueren und der Straße bis zur Location folgen. Die Zufahrt über die Darmstädter Landstraße ist für den Autoverkehr gesperrt.

PARKEN

Kostenfrei direkt am Haus.

ÖPNV

Straßenbahnlinie 17 bis Haltestelle „Oberschweinstiege“, von dort 5–7 Minuten zu Fuß.

ADRESSE

Oberschweinstiege
Oberschweinstiegschneise 65
60598 Frankfurt am Main

ERREICHBARKEIT EVENTTEAM

Montag bis Freitag, 09.00 bis 17.00 Uhr
info@oberschweinstiege-frankfurt.de
069 6976937-10

KÜCHENZEITEN

Montag bis Donnerstag und sonntags
11.30 bis 21.00 Uhr

Freitags und samstags
11.00 bis 21.30 Uhr



Oberschweinstiege

Erzählen Sie uns von Ihrem Anlass.

VERANSTALTUNG ANFRAGEN

info@oberschweinstiege-frankfurt.de · 069 6976937-10