

Verehrter Gast,

wir freuen uns über Ihr Interesse an unserem Haus.

Um Ihre Veranstaltung zu einem unvergeßlichen Ereignis machen zu können, bedarf es einer gründlichen Vorbereitung.

Die folgenden Speisen können Sie nach ihrer Wahl zusammenstellen, die Menüs sind Vorschläge, die wir auch gerne nach Ihren Wünschen abändern.

Selbstverständlich sind wir Ihnen gerne dabei behilflich.

Um eine optimale Zubereitung zu gewährleisten, sind diese Menüvorschläge zur Auswahl eines gemeinsamen Menüs vorgesehen.

Alle Preise enthalten Bedienungsgeld und 19 % Mehrwertsteuer.

Mit freundlichen Grüßen

Burghotel SCHÖNE AUSSICHT

Ihre Familie Bauer

und Mitarbeiter

Tel.: 07195 / 97560

Fax.:07195/ 975619

info@schoene-aussicht-buerg.de

www.schoene-aussicht-buerg.de

APERITIF

Glas Sekt oder Sekt mit Orangensaft	
Burgschorle trockener Rotwein mit Sekt	4,50
Haus Cocktail Campari, Sekt und Orangensaft	5,90
Kir Royal	4,90
Sherry medium oder dry fino	3,80
Sekt mit hausgemachtem Holunderblütensirup	4,10
Glas Champagner	7,90
Red Rose alkoholfreier Fruchtsaftcocktail mit Tonic	4,20

APPETITHÄPPCHEN ZUM APERITIF

Feines Käsegebäck pro 100 gr	4,90
Kleine Schinkenhörnchen	2,70
Diverse Canapés	2,70
Kleine Butterbrezel	1,40
1 Stk. Gesalzener Rahmkuchen (Salzkuchen)	1,40

KLARE SUPPEN

Kraftbrühe mit Kräuterflädle	3,80
Fleischklößchensuppe	3,80
Schwäbische Maultaschensuppe mit Zwiebelschmelze	4,30
Kraftbrühe mit Grießklößchen	4,20
Tomatenconsommé mit Eierstich und Tomatenconcassé	4,40
Festsuppe mit Grießklößchen, Fleischklößchen und Eierstich	4,60
Wildkraftbrühe mit Pistazienklößchen	4,80
Oxtail mit altem Sherry und pikantem Blätterteiggebäck	4,80
Safransud mit Edelfischen und Knoblauchcrouton	5,40
Feine Pilzessenz mit gefüllten Morcheln	5,30

GEBUNDENE SUPPEN

Kartoffelsuppe mit Lachsstreifen und Weißbrotcroutons	4,20
Tomatencremesuppe mit Basilikum	4,20
Rahmsuppe von frischen Kräutern, mit Lachsklößchen	4,90
Aufgeschlagene Kresserahmsuppe mit Sahnehäubchen	4,20
Aufgeschlagene Spargelcremesuppe mit Spargelstücke (Saison)	4,50
Aufgeschlagene Pfifferlingrahmsuppe mit Kräutersahne (Saison)	4,90
Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen (nach Saison)	4,40
Bärlauchsuppe (nach Saison)	4,20

WARME VORSPEISEN UND ZWISCHENGERICHRICHTE

Maultäschle mit Tomatensoße und Gemüsestreifen	5,70
Norweger Lachs in Rieslingsoße mit Reistimbal und Broccoliröschen	10,20
Zander in Kräutern gebraten, mit Gemüserisotto und Shiitakepilzen	11,00
Seezungenschleifchen auf Krebschaum mit feinen Nudeln	11,00
Fischvariationen von Scampi, Lachs und Forelle mit Salatbukett und Weißbrot	11,50
Pilze im Blätterteig auf Schnittlauchsoße mit grünem Spargel	8,80
Stangenspargel im Kräuterflädle, holländische Soße (nach Saison)	12,00

Zur Erfrischung servieren wir Ihnen gerne Sorbets Ihrer Wahl	3,00
auch mit Sekt aufgefüllt	4,20

KALTE VORSPEISEN

Blattsalate mit Kräuter – Vinaigrette	4,40
Salate der Saison	4,40
Mozzarella mit Tomaten, Basilikumpesto und Weißbrot	8,20
Ogenmelone mit Parmaschinken und Baguette	8,80
Forellenfilet aus dem Wachholderrauch mit Sahnemeerrettich und Baguette	8,80
Graved Lachs auf Rösti mit Dillrahmsößle	10,00
Vorspeisenteller mit Shrimps, Forellenfilet, Melone Schinken und Baguette	11,00
Rosa gebratene Entenbrust an Salatbukett mit Shenyessig - Vinaigrette und Baguette	10,50
Carpaccio von Zander und Lachs mit pikantem Kräuteröl und Baguette	10,50
Cocktail von Grapefruit und Melone	6,30

HAUPTGERICHTE VON WILD, LAMM, GEFLÜGEL UND FISCH

Rehbraten "Försterin Art" mit Pilzen, Preiselbeerbirne, hausgemachten Spätzle, Serviettenknödel und Ackersalat und Croutons	19,00
Rehrückenmedaillon "Waidmanns Art" mit Pfifferlingen, Preiselbeeren hausgemachten Spätzle, Serviettenknödel und Blattsalaten	26,50
Rosa gebratener Lammrücken mit Bündelchen von zarten Bohnen, Grilltomate, gratinierte Kartoffeln, Spätzle	20,00
Poulardenbrüstchen auf Rahmsoße mit Gemüsearrangement, Nudeln und Kartoffelkroketten	15,50
Barbarieentenbrust mit Orangensöße, Gemüse vom Markt, gratinierte Kartoffeln und Spätzle	19,50
Tranchen von Lachs und Zander mit Scampi in Rieslingschaumsoße, mit feinen Nudeln, zweierlei Reis und Gemüsearrangement	21,80
Piccata von der Putenbrust mit Tomaten-Basilikumsoße, Gemüse vom Markt und feinen Nudeln	14,60

Bei Gerichten zu denen kein Gemüse aufgeführt ist, servieren wir gerne Gemüse vom Markt. Dafür berechnen wir pro Person

HAUPTGERICHTE VOM SCHWEIN, KALB UND RIND

Schweine und Rindsbraten mit Rahmchampignon und Kroketten, hausgemachten Spätzle ,pommes frites und buntem Salatteller	14,90
Schweinesteak "Jäger Art" mit Pilzen, hausgemachten Spätzle, Kroketten und buntem Salatteller	15,80
Medaillon vom Schwein mit frischen Champignon, hausgemachten Spätzle, Kartoffelkroketten und Salate der Saison	18,00
Schweinefilet am Stück mit Pfefferrahmsoße, hausgemachten Spätzle, Dauphinkartoffeln und Gemüse vom Markt	18,50
Spanferkel knusprig gebraten, mit hausgemachten Spätzle, Semmelknödel und Salatteller	14,40
Kalbsrückensteak mit Steinpilzen in Sahne und Gemüse vom Markt, Dauphinkartoffeln, hausgemachte Spätzle	22,80
Kalbsfilet am Stück gebraten, Morchelrahmsoße mit Gemüse vom Markt, Serviettenknödel und hausgemachten Spätzle	26,50
Schwäbischer Sauerbraten in Trollingersoße mit Schupfnudeln,hausgemachte Spätzle und Salate der Saison	14,80
Entrecôte mit Kräuter überbacken und Grilltomate, Bohnenbündchen, gratinierte Kartoffeln, hausgemachte Spätzle und Blattsalate	19,00
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Sauerkraut, Kräuterschupfnudeln und hausgemachten Spätzle	17,50
Medaillons vom Rind und Schwein mit Champignons, hausgemachten Spätzle, Kroketten, und buntem Salatteller	20,50
Tournedos vom Rind und Kalb mit frischen Pilzen, Gemüse vom Markt, gratinierte Kartoffeln und hausgemachten Spätzle	24,50
Schweinefilet auf zweierlei Art (im Blätterteig-Spinatmantel und vom Grill) mit Nudeln, gratinierte Kartoffeln und Blattsalat	18,50
Rumsteak-Spezial , mit Champignons, Tomatenconcassée,Zwiebel und grünem Pfeffer, mit Macairekartoffeln und hausgemachten Spätzle, bunter Salatteller	18,90

DESSERT

Gemischtes Eis mit Sahne	4,20
Apfelküchle im Bierteig mit Vanillesoße	6,00
Zitronen-Joghurtcreme mit Fruchtsoße und Früchten	6,30
Vanilleeis mit heißen Himbeeren <u>oder</u> Sauerkirschen <u>oder</u> Schokoladensoße mit Sahne	6,20
Variationen von Beeren , mit Vanilleeis und Erdbeersoße	7,00
Sorbetvariation mit Früchten und Fruchtsoße	7,50
Fruchteisbombe mit frischen Früchten umlegt	6,70
Hausgemachter Eisgugelhopf mit Eierlikörschaum und feinem Gebäck	6,90
Holunderblütenmousse mit Fruchtsoßenspiegel und Früchten	7,00
Babyananas mit Früchten gefüllt dazu Vanilleeis	8,00
Dessertteller mit dunklem und hellem Mousse au chocolat, Vanilleeis und Früchten	8,80
Dessert – Bufett pro Person	11,00
Omelette Surprise flambiert mit Früchten	8,90
Beerengrütze mit Vanilleeis <u>oder</u> Vanillesoße	5,90
Tiramisu mit Cappuccinoeis und Sabayon	6,90
Orangenparfait an Champagnersabayon mit Orangenfilet	7,30
Bürger Kirschwasserbömble , mit Schattenmorellen	5,90
Panna cotta auf roter Grütze	6,30

RUSTIKALE GERICHTE

Paar Bratwürste mit Kartoffel-Kopfsalat und Brötchen	7,00
Tellerschnitzel mit buntem Salatteller und Brötchen	11,60
Kassler Ripple im Brotteig , mit Salaten der Saison	12,00
Knusprig gebratenes Spanferkel , mit Sauerkraut, Semmelknödel und hausgemachten Spätzle	14,40
Gefüllte Kalbsbrust , mit buntem Salatteller	14,50
Schweinelenndchen im Blätterteig , mit Salatbuffett	16,00

ZU SPÄTER STUNDE

Schinkenhörnle frisch aus dem Backofen	2,70
Butter Brezel	1,90
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Bauernbrot	4,50
Maultaschensuppe mit Zwiebelschmälze	4,30
Kartoffelsuppe mit Brotcroutons und Speck	4,00
Schwäbische Kuttelsuppe mit altem Weinessig	4,50
Bulgarische Rindfleischsuppe	4,50
Saure Zipfel aus dem Zwiebelsud mit Bauernbrot	6,40
Canapees mit Wurst, Käse, Fisch und Schinken pro St.	2,70
Käse – Igel (je 100 gr)	5,10
Kleines Bufett mit Käse, zweierlei Schinken, Salami, Obstkorb, Butter und Brotauswahl pro Person	9,50

MENÜ I

Kraftbrühe mit Kräuterflädle

Salate der Saison

Schweine – Rindsbraten mit frischen Rahmchampignons, Krokette, und hausgemachten Spätzle

Fruchteisbombe mit Früchten umlegt

25,50

MENÜ II

Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen

Pouardenbrust mit Gemüsearrangement mit Nudeln und Kartoffelkrokette

Sorbetvariation mit Früchten und Fruchtsoßenspiegel

26,60

MENÜ III

Aufgeschlagene Kresserahmsuppe

Salate der Saison

Schweinemedallions vom Grill mit frischen Champignons, Gemüse vom Markt, Krokette und hausgemachten Spätzle

Tiramisu mit Cappuccinoeis und Sabayon

33,50

MENÜ IV

Kraftbrühe mit Grieß und Basilikumklößchen

Blattsalate mit gartenfrischen Kräutern

*Am Stück gebratenes Schweinfilet, mit Pfefferrahmsoße, Gemüse vom Markt,
Dauphinkartoffel und hausgemachten Spätzle*

Holunderblütenmousse auf Fruchsoßenspiegel mit Früchten

34,20

MENÜ V

Festsuppe mit verschiedenen Klößchen

Forellenfilet aus dem Wacholderrauch mit Sahnemeerrettich und Salatbukett

*Medaillons von Rind und Schwein mit frischen Champignons, Gemüse vom
Markt, Kroketten und hausgemachten Spätzle*

Mit Früchten gefüllte Babyananas und Vanilleeis

41,90

MENÜ VI

Tomatenconsommé mit Grießklößchen und Tomatenwürfel

Gebratene Edelfische an Blattsalaten mit Weißbrot

*Kalbsrückensteak mit Steinpilzen, Gemüse vom Markt, gratinierten Kartoffeln
und hausgemachten Spätzle*

Dessertteller vom Patissier

47,50

MENÜ VII

Wildkraftbrühe mit Sherry und Klößchen

Ruccola – Kräutersalat mit Zanderfilet und Riesengarnelen, Weißbrot

*Rinderfilet und Perlhuhnbrust an Portweinsoße, mit glacierten Rübchen und
Bohnen, dazu Macairekartoffeln*

Panna Cotta

42,90

SCHWÄBISCHES MENÜ

Kraftbrühe mit Kräuterflädle

Kleine Maultäschle in Tomatensoße

*Rinderschmorbraten mit frischen Champignons,
Kräuterschupfnudeln, hausgemachten Spätzle, Serviettenknödel
Ackersalat mit Weißbrotcrouton*

Apfelkühle im Bierteig mit Vanillesoße

30,30

VEGETARISCHES MENÜ

Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen

Cocktail von Grapefruit und Melone mit Weißbrot und Butter

Gemüsegratin mit Kräutern und Dampfkartoffeln

Dessertteller nach Art des Hauses

32,10

FEST MENÜ

Amuse Gueule

Tomatenkraftbrühe mit Einlage

Norweger Lachs mit Rieslingsoße, ReistimbaI und Fleuron

Blattsalate mit Kräutervinaigrette

*Tournedos vom Rind mit frischen Pilzen und vom Kalb mit Ragout fin überbacken,
Gemüse vom Markt, gratinierte Kartoffeln und Spätzle*

*Arrangement von frischen Früchten mit Cointreau-Mandarineeis und
Mousse au chocolat*

47,50

GOURMET MENÜ

Amuse Gueule

Feldsalat mit rosa gebratenen Lammfilet und Austernpilzen

Wildkraftbrühe mit Pistazienklößchen

Seeteufelfilet und Riesengarnelen, mit Spargel und zweierlei Reis

Cassis-Sorbet

*Barbarieentenbrust mit Orangensoße, Gemüse vom Markt,
gratinierte Kartoffeln und hausgemachten Spätzle*

Tiramisu und Cappuccinoeis und Sabyon

51,00

