

## **Verehrter Gast,**

*wir freuen uns über Ihre 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 gemeinsam 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*

[www.burghotel-schoene-aussicht.de](http://www.burghotel-schoene-aussicht.de)  
[info@burghotel-schoene-aussicht.de](mailto:info@burghotel-schoene-aussicht.de)

## APERITIF

<b>Glas Sekt</b> Smaragd Brut oder Sekt mit Orangensaft	4,30
<b>Glas Prosecco</b> Mionetto Brut	5,20
<b>Burgschorle</b> trockener Rotwein mit Sekt	5,90
<b>Haus Cocktail</b> Campari, Sekt und Orangensaft	6,90
<b>Kir Royal</b> Cassis Likör mit Sekt aufgefüllt	5,70
<b>Sherry</b> Medium dry oder dry fino	4,30
<b>Sekt</b> mit Holunderblütensirup	4,70
<b>Aperol Spritz</b> mit Sekt	5,90
<b>Hugo</b> Holunderblütensirup mit Prosecco	5,90
<b>Glas Champagner</b> „Mandois Réserve Brut“	9,80
<b>Red Rose</b> Alkoholfreier Fruchtsaft Cocktail mit Tonic	4,80
<b>Alkoholfreier Kir Royal</b> Alkoholfreier Sekt mit Johannisbeersaft	5,00

## APPETITHÄPPCHEN ZUM APERITIF

Feines Käsebäck pro 100 gr	4,90
Kleines Schinkenhörnchen	2,80
Diverse Canapés	3,20
Kleine Butterbrezel	2,00
1 Stück Salzkuchen	1,90

## KLARE SUPPEN

Kraftbrühe mit Kräuterflädle	5,00
Fleischklößchensuppe	5,00
Schwäbische Maultaschensuppe mit Zwiebelschmelze	5,50
Kraftbrühe mit Grießklößchen	5,00
Tomatenconsommé mit Gin und Eierstich	6,50
Festsuppe mit Eierstich, Gries- und Fleischklößchen	6,00
Wildkraftbrühe mit Sherry und Pistazienklößchen	7,00
Klare Oxtail mit altem Sherry und pikanten Blätterteiggebäck	7,00
Safransud mit Edelfischen und Knoblauchcroutons	8,00
Feine Pilzessenz mit gefüllten Morcheln	7,50

## GEBUNDENE SUPPEN

Kartoffelsuppe mit Lachsstreifen und Weißbrotcroutons	6,10
Tomatencremesuppe mit Basilikum	5,80
Rahmsuppe von frischen Kräutern und Lachsklößchen	6,80
Aufgeschlagene Kresserahmsuppe mit Sahnehäubchen	6,00
Aufgeschlagene Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen (Saison)	6,50
Aufgeschlagene Pfifferlingcremesuppe mit Kräutersahne (Saison)	7,00
Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen (Saison)	5,80
Bärlauchsuppe (Saison)	6,00

## WARME VORPEISEN UND ZWISCHENGERICHTE

Maultäschle mit Tomatensoße und Gemüsestreifen	7,50
Norweger Lachs in Rieblingsoße mit Reistimbal und Brokkolirößchen	11,40
Zander in Kräutern gebraten mit Gemüserisotto und Shiitakepilzen	13,00
Seezungenschleifchen auf Krebsschaum mit feinen Nudeln	14,50
Fischvariation von Scampi, Lachs und Forelle mit Salatbukett	13,50
Pilze im Blätterteig auf Schnittlauchsoße mit grünem Spargel	9,00
Stangenspargel im Kräuterflädle mit Sauce Hollandaise (Saison)	13,80

*Zur Erfrischung servieren wir ihnen gerne Sorbets nach ihrer Wahl Limetten, Mango, Verveine*

*Champagner, Pfirsich usw. auch mit Sekt aufgefüllt*

*3,50 – 5,00*

## KALTE VORSPEISEN

Blattsalate mit einer Kräutervinaigrette	5,50
Salate der Saison	5,80
Ogen-Melone mit Parmaschinken und Baguette	10,00
Forellenfilet aus dem Wacholderrauch mit Sahnemeerrettich und Baguette	9,80
Lachscarpaccio auf Rösti mit Kräuter-Zitronenöl	12,50
Vorspeisenteller mit Shrimps, Forellenfilet, Melone, Schinken und Baguette	13,50
Rosa gebratene Entenbrust an Salatbukett mit Baguette	12,00
Carpaccio von Rind mit pikantem Kräuteröl, Parmesan und Baguette	12,50
Cocktail von Grapefruit und Melone	7,00

## HAUPTGERICHTE VOM SCHWEIN, KALB UND RIND

\*\*\*

Krustenbraten von der Schweineschulter  
mit Semmelknödel, Blaukraut und  
feinen Nudeln

14,80

\*\*\*

Schweine und Rinderbraten  
mit Rahmchampignon und Krocketten,  
hausgemachten Spätzle, Pommes frites  
und Salatteller

16,80

\*\*\*

Schweinerückensteak Jäger Art mit Pilzen,  
hausgemachten Spätzle, Krocketten und  
buntem Salatteller

17,90

\*\*\*

Medaillon vom Schweinefilet  
mit frischen Champignons, hausgemachten  
Spätzle, Kartoffelkrocketten  
und buntem Salatteller

21,00

\*\*\*

Schweinefilet am Stück gebraten  
mit Pfefferrahmsoße, hausgemachten  
Spätzle, Dauphinekartoffeln und Gemüse  
vom Markt

21,00

\*\*\*

Spanferkel knusprig gebraten  
mit Semmelknödel, hausgemachten Spätzle  
und buntem Salatteller

16,90

\*\*\*

Kalbsfilet am Stück gebraten mit  
Morchelrahmsoße, Gemüse vom Markt,  
Serviettenknödel und  
hausgemachten Spätzle

28,50

\*\*\*

Steak vom Kalbsrücken  
mit Steinpilzen in Sahne und Gemüse vom  
Markt, Dauphinekartoffeln und  
hausgemachten Spätzle

26,80

\*\*\*

Kalbsrahmbraten mit Brokkoligemüse,  
Spätzle und Kroketten

17,80

\*\*\*

Schwäbischer Sauerbraten in Trollingersoße,  
mit Semmelknödel, hausgemachten Spätzle  
und buntem Salatteller

17,00

\*\*\*

Entrecôte mit Kräutern überbacken,  
Grilltomate, Bohnen, gratinierte Kartoffeln,  
hausgemachten Spätzle und Blattsalate

23,80

\*\*\*

Schwäbischer Zwiebelrostbraten  
mit Sauerkraut, Kräuterschupfnudeln  
und hausgemachten Spätzle

22,00

\*\*\*

Medaillons vom Rinder- und Schweinefilet  
mit frischen Champignons, hausgemachten  
Spätzle, Kroketten und buntem Salatteller

24,50

\*\*\*

Tournedos von Rind und Kalb  
mit frischen Pilzen, Gemüse vom Markt,  
gratinierten Kartoffeln und  
hausgemachten Spätzle

28,50

\*\*\*

Schweinefilet auf zweierlei Art  
(im Blätterteig- Spinatmantel und vom Grill)  
mit feinen Nudeln, gratinierten Kartoffeln  
und Blattsalate

22,80

\*\*\*

Rumpsteak mit Champignons,  
Tomatenconcassé, Zwiebeln und grünem  
Pfeffer, Macairekartoffeln, hausgemachten  
Spätzle und Salatteller

23,80

\*\*\*

Rinderschmorbraten und ein  
Schweinemedailon, Brokkolirößchen,  
Kräuterschupfnudeln, hausgemachten  
Spätzle und Serviettenknödel

19,00

## HAUPTGERICHTE VON WILD, LAMM, GEFLÜGEL UND FISCH

\*\*\*

Rehbraten Förtsterin Art mit Pilzen,  
Preiselbeerbirne, hausgemachten Spätzle,

Serviettenknödel

22,50

und Ackersalat mit Weißbrotroutons

\*\*\*

Poulardenbrüstchen auf Rahmsoße mit  
Gemüse vom Markt, feinen Nudeln  
und Kartoffelkroketten

17,80

\*\*\*

Rehrückenmedaillon Waidmanns Art  
mit Pfifferlingen, Preiselbeeren,  
hausgemachten Spätzle, Serviettenknödel

und Blattsalate

29,50

\*\*\*

Barbarieentenbrust mit OrangensöÙe,  
Gemüse vom Markt, gratinierte Kartoffeln  
und hausgemachten Spätzle

24,00

\*\*\*

Rosa gebratener Lammrücken mit Bohnen,  
Grilltomate, gratinierte Kartoffeln  
und hausgemachten Spätzle

26,00

\*\*\*

Tranchen von Lachs und Zander  
mit Scampi, in RieslingschaumsoÙe,  
mit feinen Nudeln, zweierlei Reis  
und Gemüsearrangement

24,50

\*\*\*

Piccata von der Putenbrust, mit Tomaten-  
Basilikum SoÙe, Gemüse vom Markt

und feinen Nudeln

18,00

*Bei Gerichten bei denen kein Gemüse  
aufgeführt ist, servieren wir gerne zusätzlich  
Gemüse vom Markt. Dafür berechnen wir pro  
Person - 5,40*

## DESSERTS

Gemischtes Eis mit Sahne	5,10
Apfelküchle im Bierteig mit Vanillesoße	7,00
Zitronen-Joghurt mit Fruchtsoße und frischen Früchten	6,90
Vanilleeis mit heißen Himbeeren od. Sauerkirschen od. Schokoladensoße mit Sahne	6,90
Variation von Beeren mit Vanilleeis und Erdbeersoße	7,90
Sorbetvariationen mit Fruchtsoße und frischen Früchten	8,00
Frucht-Eisbombe mit Früchten umlegt	7,50
Hausgemachter Eisgugelhupf mit Eierlikörschaum und feinem Gebäck	7,80
Holunderblütenmousse mit Fruchtsoßenspiegel und frischen Früchten	8,00
Baby Ananas mit Früchtesalat gefüllt, dazu Vanilleeis	8,60
Dessert Teller mit dunklem und hellem Mousse au Chocolat, Vanilleeis und Früchten	9,00
Dessert Buffet pro Person (ab 25 Personen)	13,80
Omelette Surprise, flambiert und mit frischen Früchten	9,60
Beerengrütze mit Vanilleeis oder Vanillesoße	6,90
Tiramisu mit Cappucinoeis und Sabayon	7,50
Orangenparfait mit Champagnersabyon und Orangenfilets	8,20
Panna Cotta auf Beerengrütze	7,40
Frischer Obstsalat mit Vanilleeis und Sahne	7,60



# UNSERE MENÜS

## **Menü I - 25,20**

Blattsalate mit Kräutergarnitur

\*

Rinderschmorbraten mit Trollingersoße  
hausgemachten Spätzle und Krocketten

\*

Rote Grütze mit Vanilleeis

## **Menü II - 31,50**

Kraftbrühe mit Kräuterflädle

\*

Salate der Saison

\*

Schweine- und Rindsbraten mit frischen Rahmchampignon,  
Krocketten und hausgemachten Spätzle

\*

Hausgemachter Eisgugelhupf mit Eierlikörschaum

## **Menü III - 31,20**

Rinderkraftbrühe mit Griesklößchen

\*

Poulardenbrüstchen auf Rahmsoße, Gemüse vom Markt,  
feinen Nudeln und Krocketten

\*

Sorbetvariationen mit Fruchtsoßenspiegel und Früchten

## **Menü IV - 39,20**

Aufgeschlagene Kresserahmsuppe

\*

Salate der Saison

\*

Schweinemedallions vom Grill mit Champignons, Gemüse vom Markt,  
Krocketten und hausgemachten Spätzle

\*

Tiramisu mit Cappuccinoeis und Sabayon

**Menü V - 38,80**

Kraftbrühe mit Gries- und Basilikumklößchen

\*

Blattsalate mit gartenfrischen Kräutern

\*

Am Stück gebratenes Schweinefilet mit Pfefferrahmsauce, Gemüse vom Markt,  
Dauphinekartoffeln und hausgemachten Spätzle

\*

Holunderblütenmousse auf Fruchtsoßenspiegel und mit frischen Früchten

**Menü VI - 49,70**

Festsuppe mit verschiedenen Klößchen

\*

Forellenfilet aus dem Wacholderrauch mit Sahnemeerrettich und Salatbukett

\*

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

\*

Baby Ananas mit Früchtesalat gefüllt, dazu Vanilleeis

**Menü VII - 55,80**

Tomatenconsommé mit Griesklößchen und Tomatenwürfel

\*

Gebratene Edelfische mit Blattsalate und Weißbrot

\*

Kalbsrückensteak mit Steinpilzen in Sahne, Gemüse vom Markt,  
gratinierte Kartoffeln und hausgemachten Spätzle

\*

Dessert Teller vom Patisserie

**Menü VIII - 51,80**

Wildkraftbrühe mit Sherry und Pistazienklößchen

\*

Ruccola- Kräutersalat mit gebratenem Zanderfilet und Riesengarnelen, Weißbrot

\*

Rinderfilet und Perlhuhnbrust mit einer Portweinsauce, glacierten Rübchen,  
Bohnen und Macairekartoffeln

\*

Panna Cotta

### **Italienisches Menü - 43,20**

Vorspeisenteller mit Strauchtomaten und Mozzarella,  
Parmaschinken mit Melonenspalten, Vitello Tonnato und Fischfilet

\*

Piccata von der Pute mit Gemüse und Tagliatelle

\*

Panna Cotta mit frischen Früchten und Himbeermark

### **Schwäbisches Menü - 40,60**

Kleine Maultäschle in Tomatensoße

\*

Blattsalate und Ackersalat mit Weißbrotroutons

\*

Rinderschmorbraten und ein Schweinemedailon mit Brokkolirößchen,  
Kräuterschupfnudeln, hausgemachten Spätzle und Serviettenknödel

\*

Apfelkühle im Bierteig mit Vanilleeis

### **Vegetarisches Menü - 35,50**

Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen

\*

Salatvariationen mit Sprossen und gebratenen Champignons

\*

Gemüseteller mit Kräuterrahm, dazu Dauphinekartoffeln

\*

Dessert Teller nach Art des Hauses

**Fest Menü - 58,80**

Amuse Geule

\*

Tomatenkraftbrühe mit Eilage

\*

Norweger Lachs mit Rieslingsoße, Reistimbal und Fleuron

\*

Blattsalate an einer Kräutervinaigrette

\*

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

\*

Arrangement von Früchten mit Cointreau- Mandarineneis und Mousse au Chocolat

**Gourmet Menü – 66,50**

Amuse Geule

\*

Ackersalat mit rosa gebratenem Lammfilet und Austernpilzen

\*

Wildkraftbrühe mit Pistazienklößchen

\*

Seeteufelfilet und Riesengarnelen mit Spargel und zweierlei Reis

\*

Cassis Sorbet

\*

Barbarieentenbrust mit Orangensoße, Gemüse vom Markt, gratinierten Kartoffeln  
und hausgemachten Spätzle

\*

Tiramisu und Cappuccinoeis

## RUSTIKALE GERICHTE

Paar Bratwürste mit Kartoffel - Kopfsalat und Brötchen	8,80
Tellerschnitzel mit buntem Salatteller und Brötchen	15,00
Kassler Rippe im Brotteig mit Salaten der Saison	15,00
Knusprig gebratenes Spanferkel mit Sauerkraut, Semmelknödel und Spätzle	16,90
Gefüllte Kalbsbrust mit buntem Salatteller	17,00
Schweinelendchen im Blätterteig mit Salatbuffet	20,50

## ZU SPÄTER STUNDE

Schinkenhörnchen frisch vom Backofen	2,80
Butterbrezel	2,20
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Bauernbrot	5,90
Maultaschensuppe mit Zwiebelschmelze	5,50
Kartoffelsuppe mit Brotroutons und Speck	5,20
Bulgarische Rindfleischsuppe	5,90
Saure Zipfel aus dem Zwiebelsud mit Bauernbrot	7,30
1 Paar Weißwürste mit Brezeln und süßem Senf	7,50
Canapées mit diversen feinen Auflagen pro Stück	3,20
Käse Igel (je 100gr)	6,60
Kleines Buffet mit Käse, zweierlei Schinken, Salami, Obstkorb, Butter und Brotauswahl pro Person	11,80

## ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

### *für Sonderveranstaltungen*

- 1. Diese allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für alle Vorbestellungen von Räumlichkeiten und gastronomischer Versorgung in unserem Hause.*
- 2. Die Leistungen unseres Hause erbringen wir Gemäß unserer Speisen-und Getränkearten, sowie im Rahmen unserer AGB und besonderer Absprachen für Sonderveranstaltungen.*
- 3. Bei Frühzeitiger Anfrage für eine Reservierung blockieren wir gerne 4 Wochen den Termin.*
- 4. Sie dürfen selber mitbringen, den wir dann auf den Tischen arrangieren.*
- 5. Wir denken bei Feierlichkeiten die Tische mit weißen Tischdecken ein. Stuhlhussen besorgen wir gerne in Ihrem Auftrag. Eine Stuhlhuse ohne Schleife kostet ab 6.00 € pro Stuhl. Stuhlhuse mit Schleife (Farbwahl) berechnen wir ab 7,50 € pro Stuhl.*
- 6. Das Einbringen von Getränke durch den Veranstalter kann nur gegen vorherige Vereinbarung gesattet werden. Für selbst mitgebrachten Wein berechnen wir ein Korkgeld von 18.00 € pro Flasche.*
- 7. Bei mitgebrachten Kuchen und Torten berechnen wir einen Gedeckpreis von 3.00 € pro Person. Bitte bringen Sie auch Verpackungsmaterial mit, falls Sie Kuchen zum Mitnehmen für Ihre Gäste einpacken wollen.*
- 8. Musiker-und Künstlergen sind vom Veranstalter direkt mit den betreffenden Personen abzurechnen. Eventuell anfallenden GEMA-Gebühren trägt der Veranstalter.*
- 9. Bei Veranstaltungen die sich über 1 Uhr nachst ausdehnen, berechnen wir einen pauschalen Nachservicezuschlag in Höhe von 80.00 € für **jede angefangene** Stunden.*
- 10. Unsere Preise sind Endpreise, in denen grundsätzlich die gesetzliche Mehrwertsteuer enthalten ist. Wir müssen uns jedoch insbesondere bei längerfristig getätigten Bestellungen eine eventuelle Nachkalkulation vorbehalten.*

11. *Unsere Rechnungen sind zahlbar **ohne Abzug**, netto Kasse innerhalb 10 Tagen Kreditkarten können wir für die Abrechnung von Sonderveranstaltungen leider nicht akzeptieren.*
12. *Falls der Auftraggeber nicht gleichzeitig auch Veranstalter ist, haftet er uns gegenüber dennoch mit als Gesamtschuldner.*
13. *Im Falle der Stornierung einer Veranstaltung 7 Tage vor dem Termin, wird der Endpreis abzüglich der ersparten Aufwendungen berechnet. Dabei kommt es nicht auf den Grund der Stornierung an. Der Getränkeverzehr wird dabei mit dem Durchschnittswert unseres Hauses in Ansatz gebracht.*

*Burghotel – Restaurant – Cafe*  
*SCHONE AUSSICHT WINNENDEN BÜRG*