

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*

www.burghotel-schoene-aussicht.de
info@burghotel-schoene-aussicht.de

APERITIF



Glas Sekt Smaragd Brut oder Sekt mit Orangensaft	5,50
Glas Prosecco Mionetto Brut	6,10
Burgschorle trockener Rotwein mit Sekt	6,90
Kirr Royal Cassis Likör mit Sekt aufgefüllt	6,80
Sherry Medium dry	4,90
Sekt mit Holunderblütensirup	5,90
Aperol Spritz mit Sekt	7,50
Hugo Holunderblütensirup mit Prosecco / Alkoholfrei	7,50
Red Rose Alkoholfreier Fruchtsaft Cocktail mit Tonic	5,20
Alkoholfreier Kir Royal Alkoholfreier Sekt mit Johannisbeersaft	5,90

APPETITHÄPPCHEN ZUM APERITIF

Feines Käsegebäck pro 100 gr.	4,90
Schinkenhörnchen	3,90
Diverse Canapés	3,90
Butterbrezel	3,40

KLARE SUPPEN



Kraftbrühe mit Kräuterflädle	5,90
Fleischklößchen suppe	5,90
Schwäbische Maultaschensuppe mit Zwiebelschmelze	6,10
Kraftbrühe mit Grießklößchen	5,90
Tomaten Consommé mit Gin und Eierstich	7,40
Festsuppe mit Eierstich, Gries- und Fleischklößchen	6,90
Wildkraftbrühe mit Sherry und Pistazienklößchen	7,90
Klare Oxtail mit altem Sherry und pikanten Blätterteiggebäck	7,90
Safransud mit Edelfischen und Knoblauchcroutons	8,90
Feine Pilzessenz mit gefüllten Morcheln	8,40

GEBUNDENE SUPPEN

Kartoffelsuppe mit Lachsstreifen und Weißbrotcroutons	6,50
Tomatencremesuppe mit Basilikum	6,20
Rahmsuppe von frischen Kräutern und Lachsklößchen	7,40
Aufgeschlagene Kresserahm Suppe mit Sahnehäubchen	6,40
Aufgeschlagene Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen (Saison)	6,90
Aufgeschlagene Pfifferling Cremesuppe mit Kräutersahne (Saison)	7,40
Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen (Saison)	6,50
Bärlauch suppe (Saison)	6,40

WARME VORPEISEN UND ZWISCHENGERICHTE



Maultäschle mit Tomatensoße und Gemüsestreifen	8,50
Norweger Lachs in Rieblingsoße mit Reistimbal und Brokkoli	12,40
Zander in Kräutern gebraten mit Gemüserisotto und Shiitakepilzen	14,00
Seezungen Schleifchen auf Krebschaum mit feinen Nudeln	15,50
Fischvariation von Scampi, Lachs und Forelle mit Salatbukett	14,50
Pilze im Blätterteig auf Schnittlauchsoße mit grünem Spargel	10,20
Stangenspargel im Kräuterflädle mit Sauce Hollandaise (Saison)	14,80

Zur Erfrischung servieren wir ihnen gerne Sorbets nach ihrer Wahl

Limetten, Mango, Verveine Champagner, Pfirsich usw.	4,50
mit Sekt aufgefüllt	6,00

KALTE VORSPEISEN

Blattsalate mit einer Kräutervinaigrette	5,50
Salate der Saison	5,80
Ogen-Melone mit Parmaschinken und Baguette	11,00
Forellenfilet aus dem Wacholderrauch mit Sahnemeerrettich und Baguette	10,80
Lachscarpaccio auf Rösti mit Kräuter-Zitronenöl	13,50
Vorspeisenteller mit Shrimps, Forellenfilet, Melone, Schinken und Baguette	15,50
Rosa gebratene Entenbrust an Salatbukett mit Baguette	13,50
Carpaccio von Rind mit pikantem Kräuteröl, Parmesan und Baguette	12,80
Cocktail von Grapefruit und Melone	8,20

HAUPTGERICHTE VOM SCHWEIN, KALB UND RIND



Schweinefilet am Stück gebraten
mit Pfefferrahmsoße, hausgemachten Spätzle, Dauphine Kartoffeln und Gemüse vom

Markt

23,00

Spanferkel knusprig gebraten
mit Semmelknödel, hausgemachten Spätzle und Gemüse vom Markt

18,80

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

30,50

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

28,80

Krustenbraten von der Schweineschulter
mit Semmelknödel, Blaukraut und
feinen Nudeln

19,80



Schweine und Rinderbraten

mit Rahmchampignon und Kroketten, hausgemachten Spätzle, Pommes frites
und Gemüse vom Markt

18,80

Schweinerückensteak Jäger Art mit Pilzen, hausgemachten Spätzle, Kroketten und
Gemüse vom Markt

19,90

Medaillon vom Schweinefilet

mit frischen Champignons, hausgemachten Spätzle, Kroketten
und Gemüse vom Markt

22,00

Tournedos von Rind und Kalb

mit frischen Pilzen, Gemüse vom Markt, gratinierten Kartoffeln und
hausgemachten Spätzle

30,50

Schweinefilet auf zweierlei Art

(im Blätterteig- Spinatmantel und vom Grill) mit feinen Nudeln, gratinierten Kartoffeln
und Gemüse vom Markt

24,80

Rumpsteak mit Champignons, Tomatenconcassé, Zwiebeln und grünem Pfeffer,
Macaire Kartoffeln, hausgemachten Spätzle und Gemüse vom Markt

25,80



Rinderschmorbraten und ein Schweinemedailon, Brokkoli,
Kräuter Schupfnudeln, hausgemachten Spätzle und Serviettenknödel

21,00

Kalbsrahmbraten mit Brokkoli Gemüse, Spätzle und Kroketten

18,80

Schwäbischer Sauerbraten in Trollinger soße, mit Semmelknödel, hausgemachten
Spätzle und Gemüse vom Markt

19,00

Entrecôte mit Kräutern überbacken, Grilltomate, Bohnen, gratinierte Kartoffeln,
hausgemachten Spätzle und Gemüse vom Markt

25,80

Schwäbischer Zwiebelrostbraten
mit Sauerkraut, Kräuter Schupfnudeln
und hausgemachten Spätzle

24,00

Medaillons vom Rinder- und Schweinefilet mit frischen Champignons,
hausgemachten Spätzle, Kroketten und Gemüse vom Markt

26,50

HAUPTGERICHTE VON WILD, LAMM, GEFLÜGEL UND FISCH



Rehbraten Försterin Art mit Pilzen, Preiselbeer Birne, hausgemachten Spätzle,
Serviettenknödel
und Gemüse vom Markt

24,50

Rehrückenmedaillon Waidmanns Art
mit Pfifferlingen, Preiselbeeren,
hausgemachten Spätzle, Serviettenknödel und Gemüse vom Markt

31,50

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

28,00

Piccata von der Putenbrust, mit Tomaten-Basilikum Soße, Gemüse vom Markt
und feinen Nudeln

20,50

Poularden Brüstchen auf Rahmsoße mit Gemüse vom Markt, feinen Nudeln
und Kroketten

21,80

Barbarieenten Brust mit Orangenölen, Gemüse vom Markt, gratinierte Kartoffeln
und hausgemachten Spätzle

26,00



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

26,50

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
Sorbet Variationen 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 dunkler und heller 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 Champagnersabayon und Orangenfilets	8,20
Panna Cotta auf Beerengrütze	7,40
Frischer Obstsalat mit Vanilleeis und Sahne	7,60

UNSERE MENÜS



Menü I – p. P. 32,00 €

Blattsalate mit Kräutergarnitur

*

Rinderschmorbraten mit Trollinger soße
hausgemachten Spätzle und Kroketten

*

Rote Grütze mit Vanilleeis

Menü II – p. P. 36,50 €

Kraftbrühe mit Kräuterflädle

*

Salate der Saison

*

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

*

Hausgemachter Eisgugelhupf mit Eierlikörschaum

Menü III – p. P. 36,80 €

Rinderkraftbrühe mit Griesklößchen

*

Poularden Brüstchen auf Rahmsoße, Gemüse vom Markt,
feinen Nudeln und Kroketten

*

Sorbet Variationen mit Fruchtsoßenspiegel und Früchten

Menü IV – p. P. 45,00 €

Aufgeschlagene Kresserahmsuppe

*

Salate der Saison

*

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

*

Tiramisu mit Cappucinoeis und Sabayon



Menü V - p. P. 43,50 €

Kraftbrühe mit Gries- und Basilikumklößchen

*

Blattsalate mit gartenfrischen Kräutern

*

Am Stück gebratenes Schweinefilet mit Pfefferrahmsoße, Gemüse vom Markt,
Dauphine Kartoffeln und hausgemachten Spätzle

*

Holunderblütenmousse auf Fruchtsoßenspiegel und mit frischen Früchten

Menü VI - p. P. 55,50 €

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 - p. P. 66,00 €

Tomaten Consommé mit Griesklößchen und Tomatenwürfel

*

Gebratene Edelfische mit Blattsalaten und Weißbrot

*

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

*

Dessert Teller vom Patissier

Menü VIII - p. P. 62,50 €

Wildkraftbrühe mit Sherry und Pistazienklößchen

*

Rucola- Kräutersalat mit gebratenem Zanderfilet und Riesengarnelen, Weißbrot

*

Rinderfilet und Perlhuhn Brust mit einer Portweinsoße, glacierten Rübchen,
Bohnen und Macaire Kartoffeln

*

Panna Cotta



Italienisches Menü - p. P. 49,00 €

Vorspeiseteller 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 - p. P. 45,50 €

Kleine Maultäschle in Tomatensoße

*

Blattsalate und Ackersalat mit Weißbrotcroupons

*

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

*

Apfelkühle im Bierteig mit Vanilleeis

Vegetarisches Menü - p. P. 41,50 €

Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen

*

Salatvariationen mit Sprossen und gebratenen Champignons

*

Gemüseteller mit Kräuterrahm, dazu Dampf-Kartoffeln

*

Dessert Teller nach Art des Hauses

Fest Menü - p. P. 68,00 €

Amuse Gaule

*

Tomatenkraftbrühe mit Einlage

*

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 – p. P. 76,00 €

Amuse Gaule

*

Ackersalat mit rosa gebratenem Lammfilet und Austernpilzen

*

Wildkraftbrühe mit Pistazienklößchen

*

Seeteufel Filet und Riesengarnelen mit Spargel und zweierlei Reis

*

Cassis Sorbet

*

Barbarieenten Brust mit Orangensoße, Gemüse vom Markt, gratinierten Kartoffeln
und hausgemachten Spätzle

*

Tiramisu und Cappucinoeis



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	3,90
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Bauernbrot	7,10
Maultaschensuppe mit Zwiebelschmelze	6,10
Kartoffelsuppe mit Brotroutons und Speck	6,50
Saure Zipfel aus dem Zwiebelsud mit Bauernbrot	7,30
1 Paar Weißwürste mit Brezeln und süßem Senf	7,50
Canapés mit diversen feinen Auflagen pro Stück	3,90
Käseplatte pro Person	13,90
Wurstplatte pro Person	12,90
Früchteplatte pro Person	14,20
Kleines Büffet mit Käse, Schinken, Salami, Obst, Butter und Brot pro Person	14,80

Unsere Weinempfehlung für Ihre Veranstaltung

In Zusammenarbeit mit den Fellbacher Weingärtnern.

2019 „Schöne Aussicht“ Rosé QbA trocken 19,00 €

locker und bewegend, vergnüglich und schön! Dieser **Rosé** präsentiert sich ehrlich und schnörkellos im Glas, begleitet mit viel Frucht und Fülle aus den Rebsorten **Lemberger** und **Trollinger**

2018 „Schöne Aussicht“ Rotweincuvée QbA trocken 19,00 €

stilvoll und fabelhaft, elegant und erstklassig! Dieser **Rotweincuvée** besticht durch seine Eleganz und Harmonie, er bietet viele Genussmomente aus den Rebsorten **Trollinger**, **Spätburgunder**, **Acolon** und **Cabernet Mito**.

2019 „Schöne Aussicht“ Weißweincuvée QbA trocken 19,00 €

frisch, hinreißend und unkompliziert! Dieser **Weißweincuvée** besticht durch viel Frucht und Finesse aus den Rebsorten **Riesling**, **Kerner** und **Müller-Thurgau**.

2019 „Schöne Aussicht“ Blanc de Noir QbA feinherb / fruchtig 19,00 €

Fruchtig, frisch und einfach gut! Dieser **Blanc de Noir** überzeugt durch seine spritzige Art und sorgt jeden Moment für ein genussvolles Geschmackserlebnis aus der Rebsorte **Trollinger**.