

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
Kir Royal Cassis Likör mit Sekt aufgefüllt	6,80
Alkoholfreier Kir Royal Alkoholfreier Sekt mit Johannisbeersaft	5,90
Sherry Medium dry	4,90
Sekt mit Holunderblütensirup	5,90
Aperol Spritz mit Sekt	6,90
Hugo Holunderblütensirup mit Prosecco / Alkoholfrei	6,90
Red Rose Alkoholfreier Fruchtsaft Cocktail mit Tonic	5,20
Mitgebrachter Sekt wird mit 18,00 € pro Flasche berechnet	

APPETITHÄPPCHEN ZUM APERITIF

Feines Käsegebäck pro 100 gr.	4,90
Schinkenhörnchen	3,90
Diverse Canapés	3,90
Ganze Butterbrezel	3,40
Mitgebrachte Canapés werden mit 4,00 € pro Person berechnet	



KLARE SUPPEN

Kraftbrühe mit Kräuterflädle	6,60
Fleischklößchen suppe	7,20
Schwäbische Maultaschensuppe mit Zwiebelschmelze	8,10
Kraftbrühe mit Grießklößchen	7,20
Tomaten Consommé mit Gin und Eierstich	8,80
Festsuppe mit Eierstich, Gries- und Fleischklößchen	8,30
Wildkraftbrühe mit Sherry und Pistazienklößchen	8,90
Klare Oxtail mit altem Sherry und pikanten Blätterteiggebäck	9,90
Safransud mit Edelfischen und Knoblauchcroutons	11,90
Feine Pilzessenz mit gefüllten Morcheln	11,40

GEBUNDENE SUPPEN

Kartoffelsuppe mit Lachsstreifen und Weißbrotdroutons	7,50
Tomatencremesuppe mit Basilikum	8,20
Rahmsuppe von frischen Kräutern und Lachsklößchen	8,40
Aufgeschlagene Kresserahmsuppe mit Sahnehäubchen	8,20
Aufgeschlagene Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen (Saison)	8,90
Aufgeschlagene Pfifferling Cremesuppe mit Kräutersahne (Saison)	8,40
Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen (Saison)	8,20
Bärlauch suppe (Saison)	8,40

WARMER VORPEISEN UND ZWISCHENGERICHTE



Maultäschle mit Tomatensoße und Gemüsestreifen	9,60
Norweger Lachs an Rießlingsoße mit Reistimbal und Brokkoli	15,40
Zander in Kräutern gebraten mit Gemüserisotto	15,20
Variation von Scampi, Lachs und Forelle mit Salatbukett	16,50
Pilze im Blätterteig auf Schnittlauchsoße mit grünem Spargel	12,20

Zur Erfrischung servieren wir Ihnen gerne Sorbets nach Ihrer Wahl

Limetten, Mango, Verveine Champagner, Pfirsich usw.	4,50
mit Sekt aufgefüllt	6,90

KALTE VORSPEISEN

Blattsalate mit einer Kräutervinaigrette	6,30
Salate der Saison	6,30
Oogen-Melone mit Parmaschinken und Baguette	12,10
Forellenfilet aus dem Wacholderrauch mit Sahnemeerrettich und Baguette	14,90
Lachscarpaccio auf Rösti mit Kräuter-Zitronenöl	14,50
Vorspeisenteller mit Shrimps, Forellenfilet, Melone, Schinken und Baguette	17,90
Rosa gebratene Entenbrust an Salatbukett mit Baguette	15,50
Carpaccio von Rind mit pikantem Kräuteröl, Parmesan und Baguette	15,80
Cocktail von Grapefruit und Melone	9,20

HAUPTGERICHTE

SCHWEIN, RIND UND KALB



Schweinefilet am Stück gebraten
mit Pfefferrahmsoße, hausgemachten Spätzle, Kroketten und Gemüsearrangement
27,50

Spanferkel knusprig gebraten
mit Semmelknödel, hausgemachten Spätzle und Gemüsearrangement
21,80

Krustenbraten von der Schweineschulter
mit Semmelknödel,
Blaukraut und Nudeln
21,80

Schweinerückensteak
an frischen Pilzen, hausgemachten Spätzle,
Kroketten und Gemüsearrangement
23,90

Medaillon vom Schweinefilet
an frischen Champignons, hausgemachten Spätzle, Kroketten
und Gemüsearrangement
25,90

Schweinefilet auf zweierlei Art
(im Blätterteig- Spinatmantel und vom Grill) mit Nudeln,
gratinierten Kartoffeln und Gemüsearrangement
27,80

Platten mit Gemüse vom Markt zum Einstellen auf den Tisch werden mit 6,30 € pro Person berechnet



Schweine und Rinderbraten
an Rahmchampignon mit Kroketten, hausgemachten Spätzle,
Pommes frites und Gemüsearrangement

22,80

Rinderschmorbraten und ein Schweinemedallion,
mit Kräuter Schupfnudeln, hausgemachten Spätzle, Serviettenknödel
und Gemüsearrangement

24,50

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

29,50

Rumpsteak
mit frischen Champignons, Tomatenconcassé, Zwiebeln, grünem Pfeffer, Kroketten,
hausgemachten Spätzle und Gemüsearrangement

33,80

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

33,80

Schwäbischer Zwiebelrostbraten
mit Sauerkraut, Kräuterschupfnudeln und hausgemachten Spätzle

28,90

Schwäbischer Sauerbraten
mit Semmelknödel, hausgemachten Spätzle und Gemüsearrangement

23,80

Platten mit Gemüse vom Markt zum Einstellen auf den Tisch werden mit 4,90 € pro Person berechnet

Tournedos von Rind und Kalb
an frischen Pilzen, Gemüsearrangement, gratinierten Kartoffeln und
hausgemachten Spätzle

34,50

Kalbsfilet am Stück gebraten
mit Morchel Rahmsoße, Gemüsearrangement, Serviettenknödel und
hausgemachten Spätzle

36,50

Steak vom Kalbsrücken
mit Steinpilzen, Gemüsearrangement, Kroketten und
hausgemachten Spätzle

32,80

Kalbsrahmbraten
mit hausgemachten Spätzle, Kroketten und Gemüsearrangement

23,80



HAUPTGERICHTE WILD, LAMM UND GEFLÜGEL



Rehbraten Försterin Art
mit Pilzen, Preiselbeer Birne, hausgemachten Spätzle, Serviettenknödel
und Gemüsearrangement

26,90

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

38,80

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

33,20

Piccata von der Putenbrust
mit Tomaten-Basilikum Soße, Gemüsearrangement und Nudeln

24,50

Poularden Brüstchen auf Rahmsoße
mit Gemüsearrangement, Nudeln und Kroketten

24,80

Barbarieenten Brust mit Orangenölen,
Gemüsearrangement, gratinierte Kartoffeln und hausgemachten Spätzle

28,00

HAUPTGERICHTE FISCH UND VEGETARISCH



Tranchen von Lachs und Zander mit Scampi
an Rieslingschaum, Nudeln, Reis und Gemüsearrangement

31,50

Gemüsebratlinge
mit Sauerrahmdip und Kartoffeln

21,90

Currygemüse

mit Reis

20,60

DESSERTS



Gemischtes Eis mit Sahne	5,10
Apfelküchle im Bierteig mit Vanillesoße	7,00
Zitronen-Joghurt mit Fruchtsoße und frischen Früchten	7,80
Vanilleeis mit heißen Himbeeren mit Sahne	6,90
Variation von Beeren mit Vanilleeis und Erdbeersoße	7,90
Sorbet Variationen mit Fruchtsoße und frischen Früchten	8,00
Hausgemachter Eisgugelhupf mit Eierlikörschaum und feinem Gebäck	8,00
Holunderblütenmousse mit Fruchtsoßenspiegel und frischen Früchten	8,00
Baby Ananas mit Früchtesalat gefüllt, dazu Vanilleeis	12,20
Dessert Teller (zweierlei Mousse au Chocolat, Vanilleeis und Früchten)	9,00
Omelette Surprise, flambiert und mit frischen Früchten	9,60
Beerengrütze mit Vanilleeis oder Vanillesoße	6,90
Tiramisu mit Cappuccinoeis und Sabayon	8,00
Orangenparfait mit Champagnersabayon und Orangenfilets	8,20
Panna Cotta auf Beerengrütze	7,80
Frischer Obstsalat mit Vanilleeis und Sahne	7,60
Obstplatte pro Person	14,20
Dessert Buffet pro Person (ab 25 Personen)	13,80

UNSERE MENÜIDEEN



Menü I – p. P. 39,90 €

Blattsalate mit Kräutergarnitur

*

Rinderschmorbraten und ein Schweinemedallion,
mit Kräuter Schupfnudeln, hausgemachten Spätzle, Serviettenknödel
und Gemüsearrangement

*

Rote Grütze mit Vanilleeis

Menü II – p. P. 43,00 €

Kraftbrühe mit Kräuterflädle

*

Salate der Saison

*

Schweine und Rinderbraten
an Rahmchampignon mit Kroketten, hausgemachten Spätzle,
Pommes frites und Gemüsearrangement

*

Hausgemachter Eisgugelhupf mit Eierlikörschaum

Menü III – p. P. 39,70 €

Rinderkraftbrühe mit Griesklößchen

*

Poularden Brüstchen auf Rahmsoße
mit Gemüsearrangement, Nudeln und Kroketten

*

Sorbet Variationen mit Fruchtsoßenspiegel und Früchten

Menü IV – p. P. 45,00 €

Kartoffelsuppe mit Lachsstreifen und Weißbrotroutons

*

Salate der Saison

*

Medallion vom Schweinefilet
an frischen Champignons, hausgemachten Spätzle, Kroketten
und Gemüsearrangement

*

Tiramisu mit Cappuccinoeis und Sabayon



Menü V- p. P. 46,70 €

Kraftbrühe mit Grießklößchen

*

Salate der Saison

*

Schweinefilet am Stück gebraten

mit Pfefferrahmsoße, hausgemachten Spätzle, Kroketten und Gemüsearrangement

*

Holunderblütenmousse auf Fruchtsoßenspiegel und mit frischen Früchten

Menü VI- p. P. 60,90 €

Festsuppe mit Eierstich, Gries- und Fleischklößchen

*

Forellenfilet aus dem Wacholderrauch mit Sahnemeerrettich und Baguette

*

Medaillons vom Rinder- und Schweinefilet

mit frischen Champignons, hausgemachten Spätzle, Kroketten und Gemüsearrangement

*

Baby Ananas mit Früchtesalat gefüllt, dazu Vanilleeis

Menü VII- p. P. 64,70 €

Tomaten Consommé mit Gin und Eierstich

*

Fischvariation von Scampi, Lachs und Forelle mit Salatbukett

*

Steak vom Kalbsrücken

mit Steinpilzen, Gemüsearrangement, Kroketten und
hausgemachten Spätzle

*

Dessert Teller

(zweierlei Mousse au Chocolat, Vanilleeis und Früchten)

Menü VIII- p. P. 68,50 €

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 mit frischen Früchten und Fruchtsoße



Italienisches Menü- p. P. 55,90 €

Vorspeisenteller

(Caprese, Parmaschinken mit Melonenspalten, Vitello Tonnato und Fischfilet)

*

Piccata von der Pute mit Gemüse und Tagliatelle

*

Panna Cotta mit frischen Früchten und Fruchtsoße

Schwäbisches Menü- p. P. 46,60 €

Maultäschle mit Tomatensoße und Gemüsestreifen

*

Blatt,- Ackersalate mit einer Kräutervinaigrette

*

Rinderschmorbraten und ein Schweinemedallion,
mit Kräuter Schupfnudeln, hausgemachten Spätzle, Serviettenknödel
und Gemüsearrangement

*

Apfelkühle im Bierteig mit Vanilleeis

Fest Menü- p. P. 72,50 €

Amuse-Gueule

*

Tomatenkraftbrühe mit Einlage

*

Norweger Lachs an Rieslingsoße, Reis und Fleuron

*

Blattsalate an einer Kräutervinaigrette

*

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

*

Arrangement von Früchten mit Cointreau- Mandarinen- und Mousse au Chocolat

Gourmet Menü – p. P. 80,20 €



Amuse-Gueule

*

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, Gemüsearrangement, gratinierten Kartoffeln
und hausgemachten Spätzle

*

Tiramisu mit Cappuccinoeis und Früchten

ZU SPÄTER STUNDE

Hausgemachte Gulaschsuppe mit Bauernbrot	8,10
Maultaschensuppe mit Zwiebelschmelze	6,90
Kartoffelsuppe mit Brotroutons und Speck	7,50
1 Paar Weißwürste mit Brezeln und süßem Senf	9,50
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	15,80



Unsere Weinempfehlung für Ihre Veranstaltung

Eigener Weinberg

2021 Bürger Schlossberg Rosé QbA 1,0l	24,00 €
2020 Bürger Schlossberg Trollinger trocken QbA 1,0l	22,50 €
2021 Bürger Schlossberg Trollinger – Lemberger QbA 1,0l	24,00 €

Fellbacher Weingärtnern

2019 „Schöne Aussicht“ Weißweincuvée QbA trocken 0,75l	19,50 €
--	---------

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 0,75l	19,50 €
--	---------

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**.