

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.schoene-aussicht-buerg.de

info@schoene-aussicht-buerg.de

APERITIF

| | |
|---|------|
| Glas Sekt Smaragd Brut oder Sekt mit Orangensaft | 4,20 |
| Glas Prosecco Mionetto Brut | 4,80 |
| Burgschorle trockener Rotwein mit Sekt | 5,80 |
| Haus-Cocktail Campari, Sekt und Orangensaft | 6,80 |
| Kir royal- Cassis Likör mit Sekt aufgefüllt | 5,60 |
| Sherry medium dry oder dry fino | 4,20 |
| Sekt mit hausgemachtem Holunderblütensirup | 4,60 |
| Aperol <Spritze> , mit Sekt | 5,80 |
| HUGO Holunderblütensirup mit Prosecco | 5,80 |
| Glas Champagner <Mandois Réserve Brut> | 9,80 |
| Red Rose alkoholfreier Fruchtsaft-Cocktail mit Tonic | 4,80 |
| Alkoholfreier <Kir royal> , alkoholfreier Sekt und Johannisbeersaft | 5,00 |

APPETITHÄPPCHEN ZUM APERITIF

| | |
|---|------|
| Feines Käsegebäck pro 100 gr | 4,90 |
| Kleine Schinkenhörnchen | 2,80 |
| Diverse Canapés | 3,20 |
| Kleine Butterbrezel | 1,90 |
| 1 Stk. Gesalzener Rahmkuchen (Salzkuchen) | 1,80 |

KLARE SUPPEN

| | |
|--|------|
| Kraftbrühe mit Kräuterflädle | 4,30 |
| Fleischköbchensuppe | 4,50 |
| Schwäbische Maultaschensuppe mit Zwiebelschmälze | 5,00 |
| Kraftbrühe mit Griesklößchen | 4,80 |
| Tomatenconsommée mit Eierstich | 5,30 |
| Festsuppe mit Eierstich , Gries- und Fleischklößchen | 5,40 |
| Wildkraftbrühe mit Pistazienklößchen | 5,90 |
| Klare Oxtail mit altem Sherry und pikantem Blätterteiggebäck | 6,00 |
| Safransud mit Edelfischen und Knoblauchcroutons | 7,80 |
| Feine Pilzessenz mit gefüllten Morcheln | 6,20 |

GEBUNDENE SUPPEN

| | |
|--|------|
| Kartoffelsuppe mit Lachsstreifen und Weißbrotdroutons | 5,90 |
| Tomatencremesuppe mit Basilikum | 5,20 |
| Rahmsuppe von frischen Kräutern , mit Lachsklößchen | 6,50 |
| Aufgeschlagene Kresserahmsuppe mit Sahnehäubchen | 5,00 |
| Aufgeschlagene Spargelcremesuppe mit Spargelstücken (Saison) | 5,50 |
| Aufgeschlagene Pfifferlingcremesuppe mit Kräutersahne (Saison) | 5,80 |
| Kürbiscresmesuppe mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen (Saison) | 5,30 |
| Bärlauchsuppe (Saison) | 5,40 |

WARME VORSPEISEN UND ZWISCHENGERICHTE

| | |
|--|-------|
| Maultäschle mit Tomatensoße und Gemüsestreifen | 6,40 |
| Norweger Lachs in Rieslingsoße, mit Reistimbal und Broccoliröschen | 11,20 |
| Zander in Kräutern gebraten , mit Gemüserisotto und Shiitakepilzen | 12,50 |
| Seezungenschleifchen auf Kriebsschaum, mit feinen Nudeln | 14,00 |
| Fischvariationen von Scampi, Lachs und Forelle mit Salatbukett | 13,00 |
| Pilze im Blätterteig auf Schnittlauchsoße , mit grünem Spargel | 9,00 |
| Stangenspargel im Kräuterflädle , mit Sc. Hollandaise (Saison) | 13,50 |

| | |
|---|------|
| Zur Erfrischung servieren wir Ihnen gerne Sorbets nach Ihrer Wahl | |
| Limetten, Mango , Verveine, Champagner , Pfirsich u.s.w. | 3,30 |
| auch mit Sekt aufgefüllt | 4,80 |

KALTE VORSPEISEN

| | |
|---|-------|
| Blattsalate mit einer Kräutervinaigrette | 4,60 |
| Salate der Saison | 5,10 |
| Mozzarella mit Tomaten, Basilikumpesto und Weißbrot | 9,50 |
| Ogen-Melone mit Parmaschinken und Baguette | 9,80 |
| Forellenfilet aus dem Wacholderrauch mit Sahnemeerrettich und Baguette | 9,20 |
| Graved Lachs auf Rösti , mit Dillrahmsößle | 12,00 |
| Vorspeisenteller mit Shrimps, Forellenfilet, Melone ,Schinken und Baguette | 13,00 |
| Rosa gebratene Entenbrust an Salatbukett mit Sherryessig-Vinaigrette und Baguette | 11,70 |
| Carpaccio von Zander und Lachs mit pikantem Kräuteröl und Baguette | 12,00 |
| 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 Rindsbraten mit Rahmchampignon und Kroketten, hausgemachten Spätzle, pommes frites und buntem Salatteller | 16,20 |
| Schweinerückensteak Jäger Art , mit Pilzen, hausgemachten Spätzle ,Kroketten und buntem Salatteller | 17,50 |
| Medaillon vom Schwein mit frischen Champignons, hausgemachten Spätzle, Kartoffelkroketten und Salate der Saison | 20,00 |
| Schweinefilet am Stück gebraten , mit Pfefferrahmsoße, hausgemachten Spätzle, Dauphinkartoffeln und Gemüse vom Markt | 20,00 |
| Spanferkel knusprig gebraten, mit Semmelknödel, hausgemachten Spätzle, und buntem Salatteller | 16,50 |
| Kalbsrahmbraten mit Brokkoligemüse, Spätzle und Kroketten | 17,00 |
| Steak vom Kalbsrücken mit Steinpilzen in Sahne und Gemüse vom Markt, Dauphinkartoffeln und hausgemachten Spätzle | 26,50 |
| Kalbsfilet am Stück gebraten, mit Morchelrahmsoße, Gemüse vom Markt, Serviettenknödel und hausgemachten Spätzle | 28,50 |
| Schwäbischer Sauerbraten in Trollingersoße, mit Semmelknödel , hausgemachten Spätzle und buntem Salatteller | 16,50 |
| Entrecôte mit Kräutern überbacken , mit Grilltomate ,Bohnenbündchen, gratinierte Kartoffeln, hausgemachte Spätzlen und Blattsalate | 23,00 |
| Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Sauerkraut, Kräuterschupfnudeln und hausgemachten Spätzle | 21,00 |
| Medaillons von Rinder- und Schweinefilet, mit frischen Champignons, hausgemachten Spätzle, Kartoffelkroketten und buntem Salatteller | 23,50 |
| Tournedos vom Rind und Kalb , mit frischen Pilzen, Gemüse vom Markt, gratinierten Kartoffeln und hausgemachten Spätzle | 28,00 |
| Schweinefilet auf zweierlei Art (im Blätterteig-Spinatmantel und vom Grill) mit feinen Nudeln , gratinierten Kartoffeln und Blattsalat | 22,00 |
| Rumpsteak mit Champignons, Tomatenconccassé, Zwiebeln und grünem Pfeffer, Macairekartoffeln, hausgemachten Spätzle und buntem Salatteller | 23,50 |
| Rinderschmorbraten und ein Schweinemedailon, Broccoliröschen ,Kräuterschupfnudeln, hausgemachte Spätzle und Serviettenknödel | 18,20 |

HAUPTGERICHTE VON WILD; LAMM; GEFLÜGEL UND FISCH

| | |
|--|-------|
| Rehbraten Försterin Art , mit Pilzen , Preiselbeerbirne , hausgemachten Spätzle, Serviettenknödel und Ackersalat mit Weißbrotcroustons | 22,00 |
| Rehrückenmedaillon Waidmanns Art, mit Pfifferlingen, Preiselbeeren , hausgemachten Spätzle, Serviettenknödel und Blattsalate | 29,00 |
| Rosa gebratener Lammrücken , mit Bündchen von zarten Bohnen, Grilltomate , gratinierte Kartoffeln und hausgemachten Spätzle | 25,50 |
| Piccata von der Putenbrust , mit Tomaten-Basilikum-Soße , Gemüse vom Markt und feinen Nudeln | 17,50 |
| Poulardenbrüstchen auf Rahmsoße , mit Gemüsearrangement, feinen Nudeln und Kartoffelkroketten | 17,50 |
| Barbarieentenbrust mit OrangensöÙle, Gemüse vom Markt, gratinierte Kartoffeln und hausgemachten Spätzle | 23,50 |
| Tranchen von Lachs und Zander mit Scampi , in RieslingschaumsoÙe , mit feinen Nudeln, zweierlei Reis und Gemüsearrangement | 24,00 |
| Bei Gerichten bei denen keine Gemüse aufgeführt ist , servieren wir gerne zusätzlich Gemüse vom Markt. Dafür berechnen wir pro Person | 5,10 |

DESSERT

| | |
|---|-------|
| Gemischtes Eis mit Sahne | 4,90 |
| Apfelküchle im Bierteig , mit Vanillesoße | 7,00 |
| Zitronen-Joghurtcreme mit Fruchtsoße und Früchten | 6,80 |
| Vanilleeis mit heißen Himbeeren <u>oder</u> Sauerkirschen <u>oder</u> Schokoladensoße mit Sahne | 6,80 |
| Variationen von Beeren , mit Vanilleeis und Erdbeersoße | 7,90 |
| Sorbetvariationen mit Fruchtsoße und Früchten | 7,80 |
| Frucht-Eisbombe mit frischen Früchten umlegt | 7,50 |
| Hausgemachter Eisgugelhopf mit Eierlikörschaum und feinem Gebäck | 7,40 |
| Holunderblütenmousse mit Fruchtsoßenspiegel und Früchten | 7,50 |
| Baby-Ananas mit Früchtesalat gefüllt , dazu Vanilleeis | 8,60 |
| Dessert-Teller mit dunklem und hellem Mousse au chocolat, Vanilleeis und Früchten | 8,90 |
| Dessert-Büffet pro Person (ab 25 Personen) | 12,80 |
| Omelette Surprise , flambiert , und mit frischen Früchten | 9,30 |
| Beerengrütze mit Vanilleeis <u>oder</u> Vanillesoße | 6,60 |
| Tiramisu mit Cappuccinoeis und Sabayon | 7,50 |
| Orangenparfait mit Champagnersabyon und Orangenfilets | 7,80 |
| Panna cotta auf Beerengrütze | 7,20 |
| Frischer Obstsalat mit Vanilleeis und Sahne | 7,60 |

MENÜ 1

Blattsalate mit Gartenkräuter

*

Rinderschmorbraten mit Trollingersoße
hausgemachten Spätzle und Kroketten

*

Rote Grütze mit Vanilleeis

*

24,20

MENÜ II

Kraftbühne mit Kräuterflädle

*

Salate der Saison

*

Schweine- und Rindsbraten mit frischen Rahmchampignons, Kartoffelkroketten
und hausgemachten Spätzle

*

Frucht-Eisbombe mit Früchten umlegt

*

30,10

MENÜ III

Rinderkraftbrühe mit Griesklößchen

*

Pouardenbrüstchen auf Rahmsoße , mit Gemüsearrangement, feinen Nudeln und
Kartoffelkroketten

*

Sorbetvariationen mit Fruchtsoßenspiegel und Früchten

*

30,40

MENÜ IV

Aufgeschlagene Kresserahmsuppe

*

Salate der Saison

*

Schweinemedallions vom Grill, mit Champignons, Gemüse vom Markt, Kartoffel-
kroketten und hausgemachten Spätzle

*

Tiramisu mit Cappuccinoeis und Sabayon

*

36,90

MENÜ V

Kraftbrühe mit Gries- und Basilikumklößchen

*

Blattsalate mit gartenfrischen Kräutern

*

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

*

Holunderblütenmousse auf Fruchtsoßenspiegel und mit Früchten

*

36,90

MENÜ VI

Festsuppe mit verschiedenen Klöschen

*

Forellenfilet aus dem Wacholderrauch, mit Sahnemeerrettich und Salatbukett

*

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

*

Baby-Ananas mit Früchtesalat gefüllt , dazu Vanilleeis

*

48,20

MENÜ VII

Tomatenconsommé mit Griesklößen und Tomatenwürfel

*

Gebratene Edelfische mit Blattsalaten und Weißbrot

*

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

*

Dessert-Teller vom Pâtissier

*

54,20

MENÜ VIII

Wildkraftbrühe mit Sherry und Pistazienklöschen

*

Ruccola-Kräutersalat mit gebratenem Zanderfilet und Riesengarnelen , Weißbrot

*

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

*

Panna cotta

*

49,00

ITALIENISCHES MENÜ

Vorspeisenteller mit Strauchtomaten und Mozzarella, Parmaschinken mit Melonenspalten, Vitello Tonnato und Fischfilet auf der Haut gebraten

*

Kalbschnitzel Piccata , mit Schmorgemüse und Tagliatelle

*

Panna cotta mit Früchten und Himbeermark

*

34,70

SCHWÄBISCHES MENÜ

Kleine Maultäschle in Tomatensoße

*

Blattsalate und Ackersalat mit Weißbrotroutons

*

Rinderschmorbraten und ein Schweinemedailon,
mit Broccoliröschen , Kräuterschupfnudeln , hausgemachte Spätzle und Serviettenknödel

*

Apfelkühle im Bierteig mit Vanilleeis

*

39,10

VEGETARISCHES MENÜ

Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen

*

Salatvariationen mit Sprossen und gebratenen Champignons

*

Gemüseteller mit Kräuterrahm , dazu Dampfkartoffeln

*

Dessert-Teller nach Art des Hauses

*

34,90

FEST MENÜ

Amuse Gueule

*

Tomatenkraftbrühe mit Einlage

*

Norweger Lachs mit Rieslingsoße, Reistimbäl 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 hausgemachte Spätzle

*

Arrangement von frischen Früchten mit Cointreau-Mandarineneis und Mousse au chocolat

*

58,30

GOURMET MENÜ

Amuse Gueule

*

Ackersalat mit rosa gebratenem Lammfilet und Austernpilzen

*

Wildkraftbrühe mit Pistazienklöschen

*

Seeteufelfilet und Riesengarnelen, mit Spargel und zweierlei Reis

*

Cassis-Sorbet

*

Barbarieentenbrust mit Orangensoße, Gemüse vom Markt , gratinierte Kartoffeln und
hausgemachte Spätzle

*

Tiramisu und Cappuccinoeis mit Sabayon

*

64,60

RUSTIKALE GERICHTE

| | |
|---|-------|
| Paar Bratwürste mit Kartoffel-Kopfsalat und Brötchen | 8,50 |
| Tellerschnitzel mit buntem Salatteller und Brötchen | 14,00 |
| Kassler Rippe im Brotteig , mit Salaten der Saison | 14,00 |
| Knusprig gebratenes Spanferkel , mit Sauerkraut, Semmelknödel und hausgemachten Spätzle | 16,50 |
| Gefüllte Kalbsbrust , mit buntem Salatteller | 16,80 |
| Schweinelendchen im Blätterteig , mit Salatbuffet | 19,80 |

ZU SPÄTER STUNDE

| | |
|---|-------|
| Schinkenhörnle frisch vom Backofen | 2,80 |
| Butterbrezel | 2,20 |
| Hausgemachte Gulaschsuppe mit Bauernbrot | 5,70 |
| Maultaschensuppe mit Zwiebelschmälze | 5,00 |
| Kartoffelsuppe mit Brotcroutons und Speck | 4,90 |
| Bulgarische Rindfleischsuppe | 5,50 |
| Saure Zipfel aus dem Zwiebelsud , mit Bauernbrot | 7,00 |
| Canapees mit diversen feinen Auflagen , pro St. | 3,20 |
| Käse-Igel (je 100 gr.) | 6,00 |
| Kleines Buffet mit Käse, zweierlei Schinken, Salami, Obstkorb, Butter und Brotauswahl (je Person) | 11,00 |