

ZUM STEHEMPFANG AUF DER TERRASSE ODER IM RESTAURANT

UNSERE SONDERABFÜLLUNGEN VON DER SCHLOSSKELLEREI AFFALTRACH

SEKT „PRIVAT CUVEÉ BURG HOHEN NEUFFEN“ TROCKEN	21,75
SEKT ROSÉ „PRIVAT CUVEÉ BURG HOHEN NEUFFEN“ TROCKEN	21,75
PROSECCO „PRIVAT CUVEÉ BURG HOHEN NEUFFEN“ EXTRA DRY	23,50
KESSLER BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT	29,50

GEMISCHT MIT:

ORANGENSAFT, ½ LTR.	4,60
CRÉME DE CASSIS (KIR ROYAL)	0,90
PFIRSICHLIKÖR (PÊCHE ROYAL)	0,90
RHABARBERLIKÖR (APEROL)	0,90

CAMPARI ODER CYNAR, SODA ODER ORANGE	4,30
SHERRY TROCKEN, MEDIUM ODER SÜß	3,60
MARTINI BIANCO, DRY ODER ROSSO	3,60
BIONADE	3,00
BIOLOGISCHES ERFRISCHUNGSGETRÄNK HERGESTELLT DURCH FERMENTATION GESCHMACKSRICHTUNGEN HOLUNDER UND ORANGE-INGWER	

WEINEMPFEHLUNGEN ENTNEHMEN SIE BITTE UNSERER WEINKARTE.

FÜR DEN ERSTEN HUNGER EMPFEHLEN WIR IHNEN ZUM APÉRITIF

UNSERE APÉRITIF - ETAGEREN, REICHLICH BESTÜCKT MIT EINER AUSWAHL VON CANAPÉES, BLÄTTERTEIGGEBÄCK, GEMÜSESTÄBCHEN UND FEINSCHMECKERLÖFFEL	PRO PERSON 7,50
ODER	
FEINSCHMECKERLÖFFEL Z. B. MIT LACHSTATAR, RIESENGARNELE, TOMATE-MOZZARELLA	STÜCK 3,30
LAUWARMES BLÄTTERTEIGGEBÄCK GEFÜLLT MIT GEFLÜGEL, KÄSE, LACHS UND SCHINKEN	STÜCK 1,50
DELIKATESSEN IM GLAS, Z.B. SHRIMPSCOCKTAIL, LACHSMOUSSE, GEFLÜGELSALAT	STÜCK 3,30
CANAPÉES NACH WUNSCH BELEGT	STÜCK 3,30

ZUM KAFFEE UND KUCHEN

GROBE THERMOSKANNE KAFFEE	16,50
GROBE TASSE KEO TEE NACH WAHL	2,80
PORTION KOFFEINFREIER KAFFEE ODER HEIßE SCHOKOLADE MIT SAHNE	4,20
STÜCK KUCHEN	2,60
STÜCK TORTE	3,20
FÜR MITGEBRACHTEN KUCHEN ERHEBEN WIR EINE SERVICEPAUSCHALE	P. P. 3,50

VORSPEISEN

EURO

**ZU ALLEN VORSPEISEN SERVIEREN WIR STANGENWEIßBROT
UND BUTTER.**

VORSPEISENTELLER BURG HOHEN NEUFFEN DUO VOM LACHS, TOMATE-MOZZARELLA, MELONE MIT LUFTGETROCKNETEM SCHINKEN, GEBRATENE RIESENGARNELE, FEIN MARINIERTE PILZE	13,50
GEBRATENE SEETEUFELMEDAILLONS AUF WILDKRÄUTERSALAT HAUSGEMACHTES PESTO UND GETROCKNETE TOMATEN	12,80
ROSA GEBRATENE SCHEIBEN VON DER ENTENBRUST MIT APFELKONFIT AN EINER VARIATION VON SALATEN, SPROSSEN UND KRÄUTERN	11,50
ROSE VOM HAUSGEBEIZTEN LACHS MIT KLEINEM REIBEKUCHEN UND DILL - SENFSOßE AN EINEM SALATBUKETT	10,50
MEDITERRANES GEMÜSETÖRTCHEN MIT BÜFFELMOZZARELLA AN FEIN MARINIERTEM RAPUNZELSALAT	9,80
LAUWARMES ZWIEBEL-LAUCHTÖRTCHEN MIT KRÄUTERSCHMANT AN VERSCHIEDENEN BLATTSALATEN MIT RADIESCHENVINAIGRETTE	9,80
RUCCOLASALAT MIT GEHOBELTEM PARMESAN UND KIRSCHTOMATEN	8,70
FEIN MARINIERTER BLATTSALAT, UMLEGT MIT LAUWARMEN KRÄUTERCHAMPIGNONS SPROSSEN, KAROTTENRASPEL UND RÖSTBROTWÜRFEL	7,50

**GERICHTE DER JAHRESZEIT ENTSPRECHEND WIE ZUM BEISPIEL
BÄRLAUCH, FELDSALAT, GRÜNER & WEIßER SPARGEL,
PFIFFERLINGE & STEINPILZE, TRÜFFEL & KÜRBIS
GERNE AUF ANFRAGE**

SUPPEN

SCHWÄBISCHE FESTTAGSSUPPE DOPPELTE RINDERKRAFTBRÜHE MIT KRÄUTERFLÄDLE, MAULTÄSCHLE UND KLÖSSCHEN	5,30
DOPPELTE RINDERKRAFTBRÜHE MIT KRÄUTERFLÄDLE	4,30
SCHAUMSUPPE VON WIESENKRÄUTERN	4,70
KAROTTENSCHAUMSUPPE MIT INGWER	4,70
TOMATENKREMSUPPE MIT BASILIKUM UND SAHNEHÄUBCHEN	4,70
LAUCHRAHMSÜPPLE MIT SHRIMPS	4,90
ESSENZ VON DER STRAUCHTOMATE MIT BASILIKUMKLÖBCHEN	4,90

**SUPPEN UND GERICHTE DER JAHRESZEIT ENTSPRECHEND WIE ZUM BEISPIEL
BÄRLAUCH, GRÜNER & WEIßER SPARGEL, PFIFFERLINGE & STEINPILZE,
TRÜFFEL & KÜRBIS
GERNE AUF ANFRAGE**

**GERNE REICHEN WIR ZWISCHENDURCH ALS ERFRISCHUNG UND KLEINEN APPETITANREGER
EIN FRUCHTIGES SORBET**

WÄHLEN SIE AUS:

CASSISSORBET – MANGOSORBET ODER LIMETTENSORBET 4,30

AUF WUNSCH WIRD DAS SORBET KLASSISCH AM GAST MIT PROSECCO ODER SEKT AUFGEGOSSEN

HAUPTGÄNGE

GEMISCHTES FLEISCH	EURO
PUTENSTEAK UND SCHWEINEFILET MIT KRÄUTERRAHMSÖBLE GLACIERTES GEMÜSE UND HAUSGEMACHTE SPÄTZLE	18,80
RINDER- UND SCHWEINEFILET VOM GRILL IN COGNACSAHNE MIT FRISCHEN STEINCHAMPIGNONS, SAISONGEMÜSE UND KARTOFFELGRATIN	20,80
FILETSPITZEN VOM RINDER- UND SCHWEINEFILET MIT PFIFFERLINGEN, BUNTES GEMÜSE UND BUTTERNUEDELN	19,80
VOM SCHWEIN	
SCHWEINELENDCHEN IM PILZMANTEL MIT SCHNITTLAUCHRAHMSOBE FRISCHES MARKTGEMÜSE UND KARTOFFELGRATIN	19,20
SCHWEINEMEDAILLONS IM SAHNESÖBLE MIT FRISCHEN CHAMPIGNONS, FRISCHES SAISONGEMÜSE UND HAUSGEMACHTE SPÄTZLE	19,20
GEBRATENE MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET IN DIJON-SENSOBE, MARKTFRISCHES GEMÜSE UND FEINE NUDELN	19,20
VOM KALB	
MEDAILLON VOM KALBSFILET UNTER DER LAUCHHAUBE, AUF STEINPILZNUDELN, MADEIRARAHM UND TOMATENWÜRFEL	24,50
OSSOBUCO VOM KALB IN TOMATEN-ROTWEINSOBE, KRÄUTERNUEDELN UND GLACIERTES MARKTGEMÜSE	20,80
KALBSTAFELSPITZ IM RAHMSÖBLE MIT FRISCHEN CHAMPIGNONS SAISONGEMÜSE UND SCHUPFNUDELN	18,80
ZARTE KALBSCHNITZELCHEN IN DER KRÄUTERKRUSTE BROCCOLIPÜREE UND WÜRFELKARTOFFELN	19,20
<u>VOM RIND</u>	
RINDERFILET IM KRÄUTERNETZ GEBRATEN AUF SCHALOTTENSOBE MIT GEMÜSE VOM MARKT UND KARTOFFELGRATIN	23,50
FILETSTEAK VOM ALBRIND MIT TRÜFFELJUS ZUCKERSCHOTEN UND GRATINIERTEN KARTOFFELN	24,50
SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSTBRATEN „HOHEN NEUFFEN“ MIT ZWIEBELN, RÄUCHERSPECK, CHAMPIGNONS UND HAUSGEMACHTEN SPÄTZLE	18,50
VOM ABLAMM	
SCHEIBEN VOM ROSA GEBRATENEN LAMMRÜCKEN AUF RATATOUILLE-GEMÜSE, DAZU ROSMARINKARTOFFELN	23,50

CARRÉE VOM WEIDELAMM UNTER EINER KRÄUTERKRUSTE 24,80
FEINE BÖHNCHEN UND KARTOFFELSAHNEGRATIN

VOM GEFLÜGEL

BRUST VON DER POULARDE AUF MORCHELRAHMSOBE 19,50
DAZU MARKTGEMÜSE UND FEINE NUDELN

ROSA GEBRATENE ENTENBRUST AN ORANGENSOBE 20,50
MIT FEINEM GEMÜSE UND KARTOFFELGRATIN

VOM WILD AUS HEIMISCHER JAGD

MEDAILLONS VOM HIRSCHRÜCKEN MIT STEINPILZRAHMSOBE, 23,50
JUNGES GEMÜSE, PREISELBEEREN UND SCHUPFNUDELN

ROSA GEBRATENE REHNÜBCHEN MIT PFIFFERLINGEN 22,80
SAISONGEMÜSE, HAUSGEMACHTE SPÄTZLE, PREISELBEEREN

REHBRATEN IN WACHOLDERRAHMSOBE, 19,80
GEBRATENE WALDPILZE, PREISELBEERBIRNE
APFELROTKRAUT ODER GLACIERTES GEMÜSE UND HAUSGEMACHTE SPÄTZLE

WILDEDELGULASCH IN PREISELBEERSAHNESOBE, 17,80
SEMMELKNÖDEL UND GEMÜSE DER SAISON

VOM FISCH

GEBRATENE LACHSSCHNITTE AUF KERBELSCHAUM 20,80
MIT GEMÜSESTREIFEN UND PETERSILIENKARTOFFELN

DUETT VON GARNELEN UND SEETEUFEL AUF GESCHMORTEN TOMATEN 22,80
DAZU ZUCCHINIGEMÜSE UND KRÄUTERREIS

VOR ALLEN HAUPTGERICHTEN SERVIEREN WIR IHNEN GERNE ALS ZWISCHENGERICHT

KNACKIG FRISCHE GARTENSALATE MIT RÖSTBROTWÜRFELN UND SPROSSEN 5,50

**VEGETARIER KÖNNEN GERNE AM VERANSTALTUNGSTAG AUS UNSEREN AKTUELLEN TAGESANGEBOTEN
EIN VEGETARISCHES GERICHT WÄHLEN.
ALLERGIKER UND DIABETIKER SPRECHEN BITTE AM FESTTAG MIT UNSEREM KÜCHENCHEF IHREN
WUNSCH AB.**

SÜSSSPEISEN

SALAT VON FRISCHEN FRÜCHTEN MIT VANILLEEIS UND SAHNE 6,70
HEIßE HIMBEEREN MIT VANILLEEIS UND SAHNE 6,70

SORBETTELLER NACH WAHL (ERDBEER, ZITRONE, BIRNE,...)

GARNIERT MIT FRISCHEN FRÜCHTEN 8,00

WEIßES UND DUNKLES MOUSSE AU CHOCOLAT

MIT FRISCHEN FRÜCHTEN, DAZU VANILLEEIS 8,00

DESSERTÜBERRASCHUNG IM GLÄSLE

MOUSSE AU CHOCOLAT WEIß UND DUNKEL,
HAUSGEMACHTES SORBET UND RIESLINGKREM MIT FRISCHEN FRÜCHTEN 8,10

GEBRANNTES VANILLEKREM MIT SCHOKOLADENEIS 6,00

PANNA COTTA MIT WALDBEERGRÜTZE 6,00

ORANGEN-TIRAMISU AUF KARAMELSOßE 7,00

HAUSGEMACHTE APFELTASCHE AN KARAMELEIS UND AMARETTOSCHAUM 8,50

DESSERTTELLER „BURG HOHEN NEUFFEN“ 9,00
EINE LECKERE AUSWAHL FEINSTER SÜSSSPEISEN AUS UNSERER PATISSERIE,
GARNIERT MIT FRISCHEN FRÜCHTEN

DESSERTBUFFET, NACH IHREN WÜNSCHEN ZUSAMMENGESTELLT

MIT KÄSEAusWAHL VOM BRETT 13,50

WIR VERWENDEN HAUSGEMACHTES EIS ODER EIS VON UNSEREM BIO BAUERNHOF

MITTERNACHTSSNACKS

RUSTIKALES KÄSEBRETT MIT DEUTSCHEN KÄSESPEZIALITÄTEN,
DAZU HOLZOFENBROT & BUTTER PRO PERSON 7,80

AUSWAHL VON FRANZÖSISCHEM UND ITALIENISCHEM ROHMILCHKÄSE,
DAZU STANGENWEIßBROT UND HOLZOFENBROT, TRAUBEN PRO PERSON 9,80

SUPPENTOPF NACH WUNSCH, IM GUSSTOPF AUF DEM BUFFET SERVIERT
(Z.B. DEFTIGE GULASCHSUPPE ODER GAISBURGER MARSCH) MIT HOLZOFENBROT PRO PERSON 5,95

KÄSEAusWAHL VOM BRETT MIT GERÄUCHERTEM SCHINKEN, TRAUBEN, HAUSSALAMI,
MELONENSCHNITZE UND RADIESLE
DAZU VERSCHIEDENE BROTSORTEN PRO PERSON 10,80

AUS DER VORHERGEHENDEN SPEISENAUSWAHL HABEN WIR EINIGE MENÜS ALS BEISPIELE ZUSAMMENGESTELLT. SIE KÖNNEN ALSO JEDERZEIT KOMPONENTEN HINZUFÜGEN ODER STREICHEN, GANZ NACH IHREM GESCHMACK UND BUDGET.

MENÜ 1

TOMATENKREMSUPPE MIT BASILIKUM UND SAHNEHÄUBCHEN

* * *

KNACKIG FRISCHE GARTENSALATE MIT RÖSTBROTWÜRFELN UND SPROSSEN

* * *

SCHWEINELENDCHEN IM PILZMANTEL MIT SCHNITTLAUCHRAHMSOBE
FRISCHES MARKTGEMÜSE, KARTOFFELGRATIN

* * *

SALAT VON FRISCHEN FRÜCHTEN MIT VANILLEEIS UND SCHLAGSAHNE
ODER
VANILLEEIS MIT HEIßEN HIMBEEREN UND SCHLAGSAHNE

MENÜ MIT SALAT 36,10 €
OHNE SALAT 30,60 €

MENÜ 2

DOPPELTE RINDERKRAFTBRÜHE MIT KRÄUTERFLÄDLE UND SCHNITTLAUCH

* * *

KNACKIG FRISCHE GARTENSALATE MIT RÖSTBROTWÜRFELN UND SPROSSEN

* * *

RINDER- UND SCHWEINEFILET VOM GRILL IN COGNACSAHNE
MIT FRISCHEN STEINCHAMPIGNONS, SAISONGEMÜSE
KARTOFFELGRATIN

* * *

DESSERTÜBERRASCHUNG IM GLÄSLE
MOUSSE AU CHOCOLAT WEIß UND DUNKEL, HAUSGEMACHTES SORBET
UND RIESLINGKREM MIT FRISCHEN FRÜCHTEN

MENÜ MIT SALAT 38,70 €
OHNE SALAT 33,20

MENÜ 3

MEDITERRANES GEMÜSETÖRTCHEN MIT BÜFFELMOZZARELLA
AN FEIN MARINIERTEM RAPUNZELSALAT

* * *

CARRÉE VOM WEIDELAMM UNTER EINER KRÄUTERKRUSTE
FEINE BÖHNCHEN UND KARTOFFELSAHNEGRATIN

* * *

GEBRANNT VANILLEKREM MIT SCHOKOLADENEIS

MENÜ KOMPLETT 40,60 €

MENÜ 4

GEBRATENE SEETEUFELMEDAILLONS AUF WILDKRÄUTERSALAT

TOMATENESSENZ MIT BASILIKUMKLÖßCHEN

FILETSTEAK VOM ALBRIND AUF TRÜFFELJUS
DAZU ZUCKERSCHOTEN UND GRATINIERT KARTOFFELN

PANNA COTTA MIT WALDBEERGRÜTZE

MENÜ MIT VORSPEISE 48,20 €
OHNE VORSPEISE 35,40 €

MENÜ 5

FEIN MARINIERTE BLATTSALATE UMLEGT MIT LAUWARMEN KRÄUTERCHAMPIGNONS
SPROSSEN UND RÖSTBROTWÜRFELN

KAROTTENSCHAUMSUPPE MIT INGWER

ROSA GEBRATENE ENTENBRUST AN ORANGENSOÛBE
GEMÜSE VOM MARKT UND KARTOFFELGRATIN

DESSERTTELLER BURG HOHEN NEUFFEN
- FEINE LECKEREIEN AUS UNSERER PÂTISSERIE MIT FRISCHEN FRÜCHTEN GARNIERT -

MENÜ MIT VORSPEISE 41,70 €
OHNE VORSPEISE 34,20 €

MENÜ 6

ROSE VOM HAUSGEBEIZTEN LACHS MIT DILL – SENFSOÛBE
KLEINER REIBEKUCHEN UND KNACKIGES SALATBUKETT

LAUCHRAHMSÜPPLE MIT SHRIMPS

RINDERFILET VOM ALBRIND IM KRÄUTERNETZ GEBRATEN
AN ROTWEINSCHALOTTENSOÛBE
GEMÜSE VOM MARKT
HAUSGEMACHTE SPÄTZLE

ORANGEN-TIRAMISU AUF KARAMELSOÛBE

MENÜ MIT VORSPEISE 45,90 €
MENÜ OHNE VORSPEISE 35,40 €

UNSER „RUSTIKALES MENÜ“

KARTOFFEL-LAUCH-SUPPE MIT SAHNEHAUBE

KNACKIG FRISCHE GARTENSALATE
MIT SPROSSEN UND RÖSTBROTWÜRFELN

SPANFERKEL AUS DEM BACKOFEN
MIT MARKTGEMÜSE UND HAUSGEMACHTEN SPÄTZLE

TOPFENSTRUDEL MIT VANILLEEIS

35,00 €

UNSER „SCHWÄBISCHES MENÜ“

PIKANTER MAULTASCHENSALAT
MIT SCHNITTLAUCH-VINAIGRETTE

* * *

RINDERKRAFTBRÜHE MIT KRÄUTERFLÄDLE

* * *

KALBSTAFELSPITZ MIT RAHMCHAMPIGNONS
DAZU
GLACIERTES SAISONGEMÜSE
SCHUPFNUDELN

OFENSCHLUPFER AUF VANILLESOÛE

36,00 €

UNSER SOMMERMENÜ

GETROCKNETE TOMATEN UND GEFÜLLTE OLIVEN
CIABATTA UND WALNUSSBROT, OLIVENÖL, GESALZENE BUTTER

MEDITERRANES GEMÜSETÖRTCHEN MIT BÜFFELMOZZARELLA
AN FEIN MARINIERTEM RAPUNZELSALAT

GEBRATENE PERLHUHNBRUST MIT ZITRONEN-KRÄUTER-SCHAUMSOË
AUF TOMATENRISOTTO

DESSERTÜBERRASCHUNG IM GLÄSLE
MOUSSE AU CHOCOLAT WEIß UND DUNKEL, HAUSGEMACHTES SORBET
UND RIESLINGKREM MIT FRISCHEN FRÜCHTEN

41,90 €

UNSER HERBST- WINTERMENÜ

LAUWARMES ZWIEBEL-LAUCHTÖRTCHEN MIT KRÄUTERSCHMANT
AN VERSCHIEDENEN BLATTSALATEN MIT RADIESCHENVINAIGRETTE
* * *

PETERSILIENWURZELSUPPE MIT LACHSSTREIFEN
* * *

GESCHMORTE ENTENKEULE IN ORANGENSOË
DAZU
APFELROTKOHL
UND OMA MARGOT'S KARTOFFELBREI

OFENSCHLUPFER MIT ZWETSCHGENRÖSTER

39,40 €

**GERNE STELLT IHNEN UNSER KÜCHENCHEF AUCH IHR INDIVIDUELLES WUNSCH-MENÜ
ZUSAMMEN**

BUFFET HOHEN NEUFFEN

SUPPE

SCHAUMSUPPE VON WIESENKRÄUTERN (WIRD SERVIERT)

KALT

POCHIERTES LACHSFORELLENFILET
MIT HAUSGEBEIZTEM LACHS UMLEGT
PARFAIT VON DER ENTENLEBER AN MANGO-FEIGEN MARMELADE
GEGRILLTES GEMÜSE FEIN MARINIERT
GEFÜLLTE POULARDENBRUST AN RUCCOLASALAT
AUSWAHL VON VERSCHIEDENEN ROHSCHINKEN
GEMÜSETERRINE MIT SHRIMPS

SALATE

GROBES SALATBUFFET
MIT 3ERLEI SALATSOBEN

WARM

ROASTBEEF AM STÜCK GEBRATEN
FILETSPITZEN IN BURGUNDERSOBE
GEBRATENES LACHSFILET
DAZU GIBT ES HAUSGEMACHTE SPÄTZLE, KRÄUTERREIS,
KARTOFFELGRATIN UND GLACIERTES GEMÜSE VOM MARKT

DESSERT

FRÜCHTEPLATTEN DER SAISON
HAUSGEMACHTES PARFAIT
TOPFENSTRUDEL MIT VANILLESOBE
WEIBES UND DUNKLES MOUSSE AU CHOCOLAT

BROTAUSWAHL

VERSCHIEDENE BROTSORTEN

AB 80 PERSONEN

47,50 €

AB 50 PERSONEN

48,50 €

AB 30 PERSONEN

49,50 €

KINDER BIS 3 JAHRE KOSTENFREI, KINDER 4-11 JAHRE 50%, KINDER AB 12 JAHRE 100%

SCHWÄBISCHES BUFFET

SUPPE	SCHWÄBISCHE FLÄDLESUPPE (WIRD SERVIERT)
KALT	AUSWAHL AN RÄUCHERFISCHEN MIT TATAR VON DER KÖRSCHTALER RÄUCHERFORELLE SCHWÄBISCHER WURSTSALAT MIT SCHWARZ- UND SCHINKENWURST HERZHAFTE FLEISCHKÜCHLE MARINIERTER MAULTASCHEN MIT SCHNITTLAUCHVINAIGRETTE GERÄUCHERTER ALBSCHINKEN
SALATE	GROßES SALATBUFFET MIT 3ERLEI SALATSOßEN
WARM	SCHWÄBISCHER KRUSTENBRATEN AUF KAROTTEN-KOHLRABIGEMÜSE MIT SERVIETTENKNÖDEL RAGOUT VON HEIMISCHEM WILD MIT SAUTIERTEN PILZEN UND HAUSGEMACHTEN SPÄTZLE GEBRATENES SAIBLINGSFILET MIT PETERSILIENKARTOFFELN
DESSERT	SCHOKOLADENPUDDING MIT WALDBEEREN APFEL- ZIMTAUFLAUF MIT VANILLESOßE TOPFENSTRUDEL ROTE GRÜTZE MIT VANILLEEIS
BROTAUSWAHL	VERSCHIEDENE BROTSORTEN

AB 80 PERSONEN	35,80 €
AB 50 PERSONEN	36,80 €
AB 30 PERSONEN	37,80 €

KINDER BIS 3 JAHRE KOSTENFREI, KINDER 4-11 JAHRE 50%, KINDER AB 12 JAHRE 100%

ITALIENISCHES BUFFET

SUPPE	ESSENZ VON DER STRAUCHTOMATE MIT BASILIKUMKLÖßCHEN (WIRD SERVIERT)
KALT	ARTISCHOCKENSALAT MIT GEBRATENEN GARNELENSPIEßCHEN KALBFLEISCHSCHEIBEN AN THUNFISCHSOBE PARMASCHINKEN UND LUFTGETROCKNETE SALAMI MIT MELONENSCHIFFCHEN SALAT VON MEERESFRÜCHTEN MEDITERRANES GEMÜSE MIT HAUSGEMACHTEM PESTO MARINIERTER TOMATEN MIT MOZZARELLA UND FRISCHEM BASILIKUM
SALATE	GROßES SALATBUFFET MIT 3ERLEI SALATSOßEN
WARM	LAMMSTEAKS IN ROTWEINSOBE SALTIMBOCCA VOM SCHWEINEFILET GEGRILLTES SEETEUFELFILET DAZU GIBT ES ROSMARINKARTOFFELN, PESTONUDELN, GNOCCHI GEMÜSE DER SAISON
DESSERT	ORANGEN-TIRAMISU HAUSGEMACHTES PARFAIT PANNA COTTA MIT KIWISALAT SALAT VON FRISCHEN FRÜCHTEN MIT VANILLEEIS
BROTAUSWAHL	VERSCHIEDENE BROTSORTEN MIT CIABATTA
AB 80 PERSONEN	42,80 €
AB 50 PERSONEN	43,80 €
AB 30 PERSONEN	44,80 €

KINDER BIS 3 JAHRE KOSTENFREI, KINDER 4-11 JAHRE 50%, KINDER AB 12 JAHRE 100%

BBO- BUFFET

SUPPE KAROTTENSCHAUMSUPPE MIT FRISCHEM INGWER (WIRD SERVIERT)

KALT COLE SLAW
THUNFISCHSALAT MIT MAIS
SCHWÄBISCHER KARTOFFELSALAT
KRAUTSALAT MIT SPECK
NUDELSALAT
GRIECHISCHER SALAT
TOMATENSALAT
VERSCHIEDENE BLATTSALATE MIT 3ERLEI DRESSING

WARM PASTASTATION MIT GORGONZOLA- UND TOMATENSOÛE
GEGRILLTE PUTENSPIEÛE
FEURIGE FLEISCHBÄLLCHEN MIT GRÜNEM CURRY
KLEINE RINDERHÜFTSTEAKS AN PAPRIKAMAIS
DAZU WILDE KARTOFFELN UND VERSCHIEDENEN DIPS
SÜB-SAURES GEMÜSE MIT SESAMREIS

DESSERT JOGHURTKREM MIT WALDBEEREN
BUNTE FRÜCHTEPLATTE MIT FRUCHTSORBET
MINI-WINDBEUTEL MIT HAUSGEMACHTEM PARFAIT

BROTAUSWAHL VERSCHIEDENE BROTSORTEN

AB 80 PERSONEN 33,50 €
AB 50 PERSONEN 34,50 €
AB 30 PERSONEN 35,50 €

KINDER BIS 3 JAHRE KOSTENFREI, KINDER 4-11 JAHRE 50%, KINDER AB 12 JAHRE 100%

**DIE VORSPEISEN, SALATE UND HAUPTGERICHTE WERDEN BEI BÜFFETS IMMER ZUSAMMEN
AUFGEBAUT, DAS DESSERT NACH ABSPRACHE MIT DEM VERANSTALTER.**

„BURG HOHEN NEUFFEN SCHLEMMER-PAUSCHALE“

APERITIF	SEKT „PRIVATCUVÉE HOHEN NEUFFEN“ GEMISCHT MIT ORANGENSAFT, HOLUNDERBLÜTENSIRUP ODER PFIRSICHLIKÖR DAZU 2 STÜCK LAUWARMES BLÄTTERTEIGGEBÄCK PRO PERSON
GEDECK	STANGENWEIBBROT MIT BUTTERROSE
MENÜ	SCHWÄBISCHE FLÄDLESUPPE ODER SCHAUMSUPPE DER SAISON *** BUNTE BLATTSALATE MIT SPROSSEN UND CROUTONS *** RINDER- UND SCHWEINEFILET VOM GRILL MIT FRISCHEN STEINCHAMPIGNONS, COGNACSAHNE, MARKTGEMÜSE, HAUSGEMACHTE SPÄTZLE UND KARTOFFELKROKETTEN *** WEIBES UND DUNKLES MOUSSE AU CHOCOLAT MIT VANILLEEIS UND FRÜCHTEGARNITUR
ODER	
BÜFFET	SCHWÄBISCHE FLÄDLESUPPE ODER SCHAUMSUPPE DER SAISON (WIRD SERVIERT) *** AUSWAHL AN RÄUCHERFISCHEN MIT SAHNEMEERRETTICH UND DILL-SENF-SÖBLE MEDITERRANES GEMÜSE MIT HAUSGEMACHTEM PESTO LUFTGETROCKNETER SCHINKEN MIT MELONE MARINIERTER TOMATEN MIT MOZZARELLA UND BASILIKUM GRIECHISCHER BAUERN Salat UND FEINER NUDELSALAT *** VERSCHIEDENE BLATT – UND ROHKOSTSALATE DER SAISON MIT DREIERLEI DRESSINGS *** SCHWÄBISCHER KRUSTENBRATEN WILDRAGOUT MIT PREISELBEEREN LACHSSCHNITTE MIT GEMÜSESTREIFEN DAZU HAUSGEMACHTE SPÄTZLE, PETERSILIENKARTOFFELN, SERVIETTENKNÖDEL UND FRISCHES MARKTGEMÜSE *** SALAT VON FRISCHEN FRÜCHTEN BEERENGRÜTZE MIT VANILLESOBE OFENSCHLUPFER MIT VANILLEEIS WEIBES UND DUNKLES MOUSSE AU CHOCOLAT

„BURG HOHEN NEUFFEN SCHLEMMER-PAUSCHALE“

GETRÄNKE	MINERALWASSER 0,7L ALKOHOLFREIE GETRÄNKE 0,5L (SPEZI, PEPSI COLA, ORANGENLIMONADE, APFELSCHORLE) WEIZENBIER (AUCH ALKOHOLFREI), TANNENZÄPFLE, CLAUSTHALER NEUFFENER WEISSWEINCUVÉE TROCKEN ODER BEILSTEINER WUNNENSTEIN RIESLING SPÄTLESE HALBTROCKEN NEUFFENER SCHILLERWEIN ODER FAUNA SPÄTBURGUNDER ROSÉ NEUFFENER ROTWEINCUVÉE TROCKEN ODER FLORA SAMTROT HALBTROCKEN
DIGESTIF	WILLIAMS 2CL ODER RAMAZOTTI 2CL JE EIN GLAS PRO PERSON
KAFFEE	ESPRESSO, CAPPUCCINO ODER KAFFEE JE EINE TASSE PRO PERSON
GEGEN SPÄTER	KLEINE KÄSEAUSSWAHL VOM BRETT
DEKORATION	TEELICHTER, MENÜKARTEN (EINE FÜR 5-8 PERSONEN)
DAUER	MAXIMAL 10 STUNDEN BIS MAXIMAL 03.00 UHR (Z. BSP. 17.00 BIS 03.00 UHR)
PREIS PRO PERSON	89,50 € IM RESTAURANT INKLUSIVE NACHTZUSCHLÄGEN 99,50 € IM ZELT INKLUSIVE NACHTZUSCHLÄGEN, ZELTMIETE UND BORDEAUXFARBENEN STUHLHUSSEN
KINDERPREISE	IM ZELT UND RESTAURANT BERECHNEN WIR JEWEILS FÜR KINDER BIS 3 JAHRE 5,00 € KINDER VON 4-11 JAHREN 25,00 € KINDER VON 12-16 JAHREN 50,00 €

WIR BITTEN SIE HÖFLICH UM BEACHTUNG DER NACHFOLGENDEN PUNKTE:

- UNSERE PREISE SIND ENDPREISE, INKLUSIVE BEDIENUNGSGELD UND 19% UMSATZSTEUER.
- BEI EINER UMSATZSTEUERERHÖHUNG WIRD DER NEUE SATZ BERECHNET.
- FÜR DEN ENTSTEHENDEN MEHRAUFWAND BEI EINER ZELTBELEGUNG ERHEBEN WIR EINE SERVICEPAUSCHALE FÜR AUF- UND ABBAU, REINIGUNG ETC. VON 350,00 €
- KOSTEN FÜR ZELTANBAU BEI MEHR ALS 160/180 PERSONEN AUF ANFRAGE.
- IM ZELT BERECHNEN WIR PRO BORDEAUXFARBENE STUHLHUSSE 3,50 €
- NEBENKOSTEN WERDEN EXTRA BERECHNET:

EINLADUNGSKARTEN	1,05 €	LEINWAND +
TISCHKARTEN	0,35 €	BEAMERTISCH 15,00 €
MENÜKARTEN	1,55 €	BEAMER AUF ANFRAGE
SPITZKERZEN	0,90 €	FLIPCHART 15,00 €
TEELICHTER	0,15 €	MIT PAPIER UND STIFTEN
LAUTSPRECHERBOX MIT DRAHTLOSEM MIKRO UND CD-PLAYER	100,00 €	
- DER TISCHSCHMUCK IST ETWAS BESONDERES, WIR BERATEN SIE HIERBEI GERNE. AUF DER FOLGENDEN SEITE FINDEN SIE UNSERE BLUMENHÄNDLER, MIT DENEN WIR SCHON LANGE ERFOLGREICH ZUSAMMENARBEITEN.
- TEILEN SIE UNS DIE PERSONENZAHLE IHRER VERANSTALTUNG 1 WOCHE VORHER MIT, VERBINDLICH 48 STUNDEN VORHER. BITTE HABEN SIE DAFÜR VERSTÄNDNIS, DASS DIE BESTELLTE PERSONENZAHLE BERECHNET WIRD.
- GEMÄßGEBÜHR BEI VERANSTALTUNGEN MIT MUSIK: 65,00 €ZZGL. MWST.
- NACHTARBEITZUSCHLÄGE WERDEN AB 24.00 UHR MIT 26,00 € STUNDE UND AB 03.00 UHR MIT 40,00 €STUNDE ZZGL. MWST. PRO MITARBEITER BERECHNET.
- FÜR TRAUUNGEN IM FREIEN STEHT IHNEN DER WACHSTUBENTURM („KIRCHE IM GRÜNEN“) ODER DIE SONNENTERASSE ZUR VERFÜGUNG. IN DER PAUSCHALE VON 350,00 €SIND DIE BESTUHLUNG MIT BÄNKEN (WEIßE HUSSEN), SITZPOLSTER, TRAUTISCH UND MICRO, CD-PLAYER UND LAUTSPRECHER ENTHALTEN.
- VW-BUS-SHUTTLE VOM UND ZUM PARKPLATZ 5,00 €PRO FAHRT (MAX.8 PERSONEN).
- IM RESTAURANT UND AUF DEM BURGELÄNDE IST LAUT BAUAMT BADEN-WÜRTTEMBERG DAS ABBRENNEN VON FEUERWERKSKÖRPERN ALLER ART, WUNDERKERZEN, SKYLATERNEN ODER ANDERES OFFENES FEUER NICHT ERLAUBT.
- LUFTBALLONSTARTS MÜSSEN VON DER FLUGSICHERUNG AM STUTTGARTER FLUGHAFEN GENEHMIGT WERDEN (0711-9484953).
- MIT DIESEM ANGEBOIT VERLIEREN ALLE VORHERIGEN ANGEBOITE IHRE GÜLTIGKEIT.
- ES GELTEN UNSERE ALLGEMEINEN GESCHÄFTSBEINGUNGEN (SIEHE ANLAGE).

UNSERE ZUVERLÄSSIGEN UND FLEISSIGEN PARTNER

FLORISTEN:

BLUMEN UND GÄRTNEREI HÖFLE
STUTTGARTER STRASSE 35
72639 NEUFFEN
TEL. 07025-7824

BLATTFORM, FRAU HAUSSMANN
ALLEENSTRASSE 10
72622 NÜRTINGEN
TEL. 07022-212075

BLUMENMANUFAKTUR ROSENROT
BURGSTR. 1, FRAU MACK
72639 NEUFFEN
TEL. 07025- 912901

BLUME & STIL
FRAU BRAUN
73277 OWEN
TEL. 07021- 489004

FÜR IHRE HOCHZEITSTORTE:

CAFE PESCHKE
NEUFFENER STR. 17
72581 DETTINGEN/ERMS
TEL. 07123/972833

CAFE SCHÜMLI
SCHLOSSBERG 3
72622 NÜRTINGEN
TEL. 07022- 8850

FÜR TOLLE FOTOS:

HEIKE ELLWANGER
RÜDENER STRASSE 37
73733 ESSLINGEN
TEL: 0711-474709

FÜR GESCHMACKVOLLE DEKO:

UTE WEIRICH
EINSTEINWEG 15
72622 NÜRTINGEN
TEL: 07022-39995

SIE SUCHEN EINEN THEOLOGEN FÜR IHRE TRAUZEREMONIE:

ALBRECHT K. WENGERT, DIPLOM THEOLOGE 07071-440110

SIE WOLLEN FETZIGE MUSIK – FRAGEN SIE UNS EINFACH:

MR. MAC'S PARTY TEAM (DJ) 0711- 7874780
HANSI STARK, FRIEND OF MUSIC 07121- 52204 o. 47634
SCHMID & SCHNEIDER (3-5 MANN BAND) 0176- 20804132 o. 0177-8384738
KLAUS WÄSPY (ALLEINUNTERHALTER) 07022-719111, 0178-1353690

FÜR IHRE ÜBERNACHTUNGSGÄSTE:

HOTEL VETTER, MARIENSTR. 59, 72622 NÜRTINGEN, TEL: 07022-92160

FÜR IHRE HEIMFAHRT:

FLUGHAFENTRANSFERSERVICE24: TEL : 07026-3710153, 0177-37101135

WWW.FLUGHAFENSERVICE24.DE ; INFO@FLUGHAFENTRANSFERSERVICE24.DE

WIR ARBEITEN MIT DEM FLUGHAFENTRANSFERSERVICE24 MIT SITZ IN ERKENBRECHTSWEILER ZUSAMMEN.

SIE MÜSSEN DEN SERVICE TELEFONISCH BUCHEN, JE FRÜHER DESTO BESSER.

TAXEN SIND NACHTS SEHR SCHWER ZU BEKOMMEN UND LEIDER OFT UNZUVERLÄSSIG.