

## WEIHNACHTSMENÜ I

82,00 €

---

### ZANDER IM RÜBENACKER

Zanderschnitte, Salat von bunten Biorüben, Linsen, Meerrettich, Orangen 



### OLDENBURGER BAUERNENTE

Ofenfrischer Entenbraten, Preiselbeerrotkraut, Brezelknödel,  
Dattel und Quitte, Petersilienwurzel



### DESSERTKREATION

die Schokoüberraschung

## WEIHNACHTSMENÜ II

96,00 €

---

### GANS ANDERS

Gänseleber, Alge, Yuzu-Guaven-Saft,  
Erbsen-Wasabi-Creme, Sesam

*alternativ*

### SALAT „FRUTTI DI MARE“

Getauchte Jakobsmuschel, Königkrabbe, Steinbutt, Safrangemüse,  
schwarzes Olivenwasser, Focacciachips



### DER KLASSIKER

Zwei große Spinattortelloni, Nußbutter Schaum, 2g weißer Trüffel, Parmesan



### WAIDMANNSSHEIL

Rehrücken von deutscher Jagd, Gewürzcrunch, Wirsing, Buchenpilze,  
Kürbischutney, Spätzle

*alternativ*

### KALB IM DUETT

Kalbsfilet, geschmorte Kalbsbacke, Kartoffel-Mais-Püree, Gemüse, Chorizo



### DESSERTKREATION

Milchreis, Karottenbiskuit, weiße Schokolade, Zimt, Orange

*alternativ*

### KÄSETELLER EXKLUSIV VON DER ERLANGER KÄSECKE

mit Früchtesenf

GELBFLOSSENMAKRELE „ASIASTYLE“

Kurzgebeizte Makrele, Mango, Gurke, Avocado,  
Sushikugel mit Thunfisch



TEATIME MIT BOUILLABAISSE

Unser „Signatur Dish“ seit 2 Jahrzehnten



STEINBUTT UND BLUMENKOHL

Steinbutt, Blumenkohl in Formen und Strukturen,  
Kapern, Rosinen, Urkartoffeln



BRATAPFEL

mit Vanille, Weizen, Fenchel

*alternativ*

KÄSETELLER EXKLUSIV VON DER ERLANGER KÄSEECKE

mit Früchtesenf

FELDSALAT „BÄUERLICH“

Kleiner Feldsalat vom Remstal, leichte Vinaigrette, Seezwiebeln,  
konfierte und falsche Kartoffel, Malzerde



SUPPE „SÜß-SAUER“

Asiasuppe „süß-sauer“, Koriander, Reisnudeln,  
Gemüse, gratinierter Tofu, Limone



MAIS TRIFFT REIS

Pontaravioli, cremige Polenta, Fonduta-Käse-Soße, Artischocken,  
Rosenkohl, schwarze Burgundertrüffel



FALSCHER FRÜCHTCHEN

Sorbetquintett mit Ananas   
und Joghurt

FLÄDLESUPPE

*alternativ*

KNACKIGE SALATHERZEN

mit kleinen Kirschtomaten und Karottenblumen



WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN

mit handgeschabten Spätzle oder Pommes frites

*alternativ*

KNUSPRIGE FISCHSTÄBCHEN

Fischfilet mit Zitrone mariniert und in Cornflakes knusprig gebacken,  
dazu Kräuterdips und Gurkenfächer



DESSERTKREATION „FALSCHER WEIHNACHTSBAUM“

Schokokugeln, Vanilleeis

Der Weihnachtsmann hat für unsere kleinen Gäste bei uns was abgegeben.  
(Bitte melden Sie sich beim Service)



# DIE GESCHICHTE VON STAUFENECK

---

Die Burg soll 1080 von Ludwig von Staufen, dem Bruder Herzog Friedrich erbaut worden sein. Wie lange das Geschlecht der Stauer im Besitz der Burg war ist nicht festzustellen. Sicher ist nur, dass die Herren von Staufeneck Dienstleute der Hohenstauffer waren. Der erste, bekannte aus dem Geschlecht der Staufenecker ist Friedrich von Staufeneck, der im Jahr 1259 und 1266 erwähnt ist.

Ums Jahr 1309 erfolgte ein Überfall auf die Burg Scharfenschloß und die Wegnahme dieser Burg durch Eberhard von Staufeneck gemeinsam mit Ulrich von Helfenstein. In der Verkaufsurkunde der Grafen von Aichelberg über einige Güter und einen Teil des Uhinger Kirchenschatzes wird das Geschlecht der Staufenecker zum letzten Mal mit einem Friedrich von Staufeneck urkundlich erwähnt. Dieser Conrad, gestorben 1351, wird Gründer der Staufenecker Linie der Rechberg. Das Geschlecht der Staufenecker hatte sich aus unserer Gegend wegbegeben und scheint bald darauf erloschen zu sein. Das Wappen der Staufenecker war ein aufrechtstehender, rechts-sehender Löwe mit einer Lilie auf jeder Seite.

Die Nachkommen des "Herrn Conrad von Hohenrechberg de Stoffenegge" blieben im Besitz der Burg bis zum 9. Oktober 1599, wo die Rechbergisch-Staufenecksche Linie mit dem 9-jährigen Albrecht Hermann, der in der Gruft zu Salach beigesetzt ist, ausstarb. Die Burg wechselte daraufhin mehrmals den Besitzer, teils durch Kauf, teils durch Heirat. Die nachmalige Raugräfin von der Pfalz hinterließ diesen ihren Kindern Karl Moritz, Amalie, Elisabeth und Luise. Letztere vermachte nach ihrem Tod den Besitz Staufeneck an ihre Nichte Gräfin von Schomburg. Durch deren Verehelichung mit dem Grafen Christoph Martin von Degenfeld kam Staufeneck an die Grafenfamilie Degenfeld-Schomburg. Auf der Burg wurde ein Vogt eingesetzt.

Ein Teil diente auch dem evangelischen Pfarrer von Salach als Wohnung (bis 1799). Von diesem Zeitpunkt ab zerfiel das Schloss immer mehr. Im Jahre 1844 war es bereits unbewohnt und musste zum Teil abgebrochen werden. Der 27 Meter hohe Burgfried wurde 1926 wieder zugänglich gemacht. 1927 nahm die Seniorchefin Hildegard Wörner die Bewirtschaftung im Westteil der Ruine auf, welche von ihrer Tochter und ihrem Schwiegersohn zu einem gehobenen Restaurant mit Bankettsaal ausgebaut wurde.

Von 1981 bis 1990 war die Burg Staufeneck im Besitz der Stadt Böblingen. 1990 Kauf der oberen Burganlage durch Erich und Lore Straubinger von der Stadt Böblingen. 2002 Kauf der restlichen Burganlage durch die Familien Klaus Schurr und Rolf Straubinger. Anfang des Jahres 2003 eröffneten Rolf Straubinger und Klaus Schurr das Wellness und Tagungshotel. Die gesamte Anlage ist in Privatbesitz der Familien.