

**APERITIF**

Champagner brut blanc	Hausmarke	0,1l	14,00
Champagner brut rosé	Hausmarke	0,1l	14,50
Hausapéritif Thymian-Limetten-Extrakt mit Sekt	Sektkellerei Ohlig Hausextrakt	0,1l	8,50
Jahrgangssekt Privatscuvée Burg Staufeneck	Sektkellerei Ohlig	0,1l	8,00

STAUFENECKER STEAKKULTUR AUS UNSEREM DRY AGER**US PRIME BEEF – 48 TAGE DRY AGED****220g Cut Striploin****56,00****Wir servieren dazu:**

Pfannengemüse, Barbecuesoße, Kräuterbutter, Kartoffel-Zwiebelbrandade

Garstufen:

very rare /englisch (45°)

rare (48°- 50°)

medium rare (50°- 52°)

medium (54°- 56°)

well done (60° und mehr)

SUPPEN

Maultaschensuppe	10,00
5 hausgemachte Maultaschen mit Kalbstafelspitzbrühe, Röstzwiebeln und Schnittlauch	
Tomaten-Currysuppe mit Linsen	8,50
Pikante Tomaten-Jaipur-Currysuppe mit Koriander und Linsen dazu Brotauswahl	
Kalbskutteln schwarz-sauer	12,00
Kalbskutteln nach traditioneller schwäbischer Art „schwarz-sauer“ mit Schnittlauch und Brotcroûtons, dazu Schwarzbrot	

VORSPEISEN UND ZWISCHENGERICHTE

Unser Wurstsalat	13,50
Schinkenwurst vom regionalen Metzger und Bergkäse mit unserem Dressing, garniert mit Salatherzen und Radieschen (A)	
Vitaminstoß mit Räucherlachs	18,50
Salatherzen mit Kressemix, Radiesle, in Champagneressig eingelegte Tomaten und Wachtelei, dazu Räucherlachstranchen und Honig-Senf-Dip	
Die blutige Wurst	15,00
Knusprig gebratene Blutwurst, Erbsenpüree, Erdbeere und Röstzwiebel	
Steak Tatar	21,00
Der Klassiker – 200g pikant angemachtes Tatar mit Wachtelei und Grissini	
Chefsalat Burg Staufeneck	26,00
Rinderfilet pikant mariniert und gebacken, Kopfsalatherzen und Chiffonade, Parmesandressing, gerösteter Sesam, Kirschtomate	

(A) Phosphat und Nitratsalz

(B) Natriumascorbat (Speck)

HAUPTGERICHTE

Für den kleinen Appetit

Fleischküchle nach altem Hausrezept

14,00

4 kleine Fleischküchle mit Kartoffel-Gurkensalat und Rotwein-Zwiebeljus

Sauerbraten nach Rolf Straubinger – 28 Stunden lohnen sich

16,50

Eine Scheibe Sauerbraten, 28 Stunden bei 68° C gegart, klassische Soße, handgeschabte Spätzle, Selleriepüree, glasierte Äpfel, Rosinen und Mandeln

Für den großen Appetit

Tafelspitz

25,00

Zarter Kalbstafelspitz mit Röstkartoffeln und Meerrettichsoße, dazu in kleinen Schälchen: Preiselbeeren, Schnittlauch und geraspelter Meerrettich

Der wellige Wiener

26,50

Kalbsschnitzel vom zarten Kalbsrücken mit original Wiener Ankerbrot in Butterschmalz ausgebacken mit Zitrone, Kalbsjus und Kartoffel-Gurkensalat

Pikante Rinderfiletstreifen

28,00

Streifen vom Rinderfilet – mit buntem Pfefferschrot kurz gebraten, rote Zwiebeln in Kalbsjus glasiert, dazu hausgemachte Tagliatelle mit Gemüsestreifen

Spaghetti Gambero - aglio olio

23,50

Spaghetti von Gargano mit drei Wildwasser-Scampi und Gemüse im Bouillabaisse-Sud geschwenkt mit Knoblauch-Grissini-Brösel und Petersilie

Unser Tellerrostbraten

31,00

Dry aged Rinderrücken mit dreierlei Zwiebeln, Kalbsjus und Schnittlauch, dazu Spätzle vom Brett

DESSERT

Crème Brûlée 12,00
mit Arrangement von Früchten und zweierlei Sorbet

Piña Colada 12,00
Ananasragout mit Mango-Passionsfrucht-Vinaigrette mariniert,
Bacardi-Limetten Parfait, Haselnuss Hippe und Kokosnuss Sand

Sorbettrilogie 11,50
Dreierlei Sorbet, Ananascarpaccio, Joghurt, Yuzuschaum

Lauwarme Bällchen 12,00
Lauwarme Quarkbällchen mit Sauerrahmeis und Beerengrütze

Käseteller von der Erlanger Käseecke 18,00
Auswahl von 6 verschiedenen Käsesorten mit Früchtesenf und Brot

KAFFEESPEZIALITÄTEN EXKLUSIV VON NESPRESSO

Tasse Kaffee 4,50

Espresso 4,00

Doppelter Espresso 6,00

Cappuccino 4,50

Latte Macchiato 4,50