

HERZLICH WILLKOMMEN IM BURGRESTAURANT „OIFACH ANDERSCH“

Wir reichen Ihnen zu Beginn schwäbische Briegel vom Stäffelesbeck in Wäschenbeuren mit Kräuterfrischkäse und Kräuterbutter. Für die kulinarische Begrüßung berechnen wir 3,30 € pro Person (ab 12 Jahren).

Als Apéritif empfehlen wir Ihnen

Sherry medium oder trocken	5cl	7,00 €
Martini Bianco Rosso	5cl	7,20 €
Sekt Privatcuvée Burg Staufeneck	0,1l	8,30 €
„Hausapéritif“ Limonen-Thymianextrakt mit Sekt	0,1l	9,20 €
Aperol Spritz Hugo Lillet Wild Berry Limoncello Spritz	0,2l	9,50 €
Champagne Brut, Réserve Exclusive, Nicolas Feuillatte	0,1l	14,80 €
Champagne Brut, Rosé, Nicolas Feuillatte	0,1l	15,20 €

Alkoholfreie Apéritif

Hausgemachter Früchtecocktail	0,1l	7,80 €
Prisecco Burg Staufeneck, Jörg Geiger	0,1l	8,00 €

Hausgemachter Eistee

Lemon Fresh – Zitrone Schwarztee-Extrakt Rosmarin	0,5l	7,80 €
Sweet Peach – Pfirsich Schwarztee-Extrakt Rosmarin	0,5l	7,80 €
Pink Pomegranate – Granatapfel Schwarztee-Extrakt Beeren Rosmarin	0,5l	7,80 €

Softgetränke

Mineralwasser still oder medium klein	0,25l	3,80 €
Mineralwasser still oder medium groß	0,75l	7,80 €
Coca-Cola Zero Light Fanta Mezzo Mix Sprite	0,33l	4,50 €
Burkhardt Spritzer: Apfel Johannisbeer Maracuja	0,33l	4,50 €

Bierempfehlungen vom Fass

Kaiser Keller Pils	0,3l	4,80 €
Kaiser Export	0,3l 0,5l	4,80 € 5,80 €
Radler	0,3l 0,5l	4,20 € 5,80 €
Radeberger Pils	0,3l	4,90 €
Chiemseer Helles	0,3l 0,5l	4,90 € 6,00 €

Bierempfehlungen aus der Flasche

Kaiser OHO alkoholfreies Pils	0,33l	4,70 €
Kumpf Hefeweizen	0,5l	6,00 €
Kumpf alkoholfreies Hefeweizen	0,5l	6,00 €
Kumpf Kristallweizen	0,5l	6,00 €

VORSPEISEN & SUPPEN

IN DIE TISCHMITTE „TO SHARE“

Ofenfrische Flammkuchen	
Würzig - Speck, Münster Käse, Schnittlauch	13,80 €
Mediterran (v) - Hirtenkäse, getrocknete Tomaten, Oliven, Pinienkerne, Rucola	14,80 €
„oifach andersch“ - konfierte Herbsttrüffel, Bresaola, Bergkäse, Schnittlauch	16,80 €

UNSERE KLASSIKER

Der Duft von Curry (vegetarisch) – F(indisch) gut	10,50 €
Tomaten-Curry-Ingwer-Suppe, bunte Linsen, Koriander, indischer Brotcrunch	
Maultaschen in der Brühe	10,50 €
Staufenecker Spinatmaultaschen, Tafelspitzbrühe, Tafelspitzfleisch, Röstzwiebel	
Schwäbische Teigtaschen	15,40 €
Staufenecker Spinatmaultaschen, Kartoffel-Gurken-Salat, Radiesle, Kalbsjus Röstzwiebel	
Vom heißen Stein (ab 2 Personen)	24,00 €
Rote Wildwassergambas, Chili-Knoblauch-Öl, Zitrone, Petersilie, Maldon Sea Salt Flocken, Cocktailsöße, Safran Rouille, Brotcroûtons	pro Person
Signature Dish	29,00 €
Bouillabaisse, Fischfilet, rote Gamba, Oktopus, Gemüse, Tomate, Milchaioli, Brotcroûtons	

SOMMER 2024

Gazpacho RS	13,50 €
Pikante kalte Gemüsesuppe, schwarzes Olivenöl, Brotcrunch, Gurkensorbet	
Orientexpress (vegan)	14,50 €
Dinkelbrotstreifen, Humus, Arganöl, orientalische Linsen, Tomatensalsa, geräucherte Salzmandeln	
Gewagtes Versucherle	15,80 €
Geeiste Gänseleberkartoffel, Rhabarber, Briochewürfel, Quinoa	
Sommersalat „Ceasar Style“	17,00 €
Salatherzen, Spinatsalat, Ceasar Dressing, Parmesan Knusper, bunte Tomaten, Gemüsestreifen	
Scharfe Ziege	21,00 €
Karamellisierter Ziegenkäse, Wassermelone, Cavailon Melone, rotes Curry, Limone, schwarzer Reis, Sprossen	
Schwäbisches Tonnato	22,00 €
Rücken von Hällischem Landschwein, Thunfischcreme, Tomatensalsa, Safranartischocken, Aioli, knusprige Kapern	
Zarenlachs	33,00 €
Zarenlachs, Zarenlachspraline, Buttermilch, Dillöl, gebratener Kartoffelsalat, Deutscher Osietra Kaviar	

HAUPTGERICHTE

VEGETARISCH & VEGAN

Pilzselektion	28,00 €
Sautierte Pfifferlinge, Steinchampignons, Kräuterseitlinge, Schnittlauchrahm, konfierter Trüffel, Tagliatellennudeln, wilder Brokkoli vom Keltenhof	
Summer Pasta (vegan)	21,00 €
Spaghetti „Pil-Pil Sud“, grüner Spargel, veganer Hirtenkäse, Pinienkerne, Oliventapenade	
+ rote Wildwasser Gambas und Zitronenöl(ohne Hirtenkäse)	29,00 €

FISCH & MEERESFRÜCHTE

Signature Dish	39,00 €
Bouillabaisse, Fischfilet, rote Gamba, Oktopus, Gemüse, Tomate, Milchaioli, Brotcroûtons	
Zander „Italian Style“	44,00 €
Zanderfilet, Minestronegemüse, weißer Tomatenschaum, Basilikum-Tagliatelle, knusprige Artischocken	

FLEISCH

Der Wellige	31,00 €
Wiener Schnitzel vom Bauernkalb in Butterschmalz gebraten, Kartoffel-Gurken-Salat, Preiselbeeren, Kalbsjus	
Kalbsbäckle „dry aged“	33,00 €
Ossobucco Style, cremige Polenta, Zucchinirollchen, Tomatensalsa, gegrillter Minimais	
Kleine Portion	24,50 €
Unser Rostbraten und Zwiebeln	33,00 €
Rostbraten – dry aged Färs vom Bodensee, 4 Wochen gereift mit Pfannenzwiebel, Röstzwiebel, Zwiebelmarmelade, Kartoffelsalatrösti, Schnittlauch, Kalbsjus, Holzbackofenbrot vom Stixenhof	
mit geschabten Spätzle	38,00 €
mit Pfannen-Röstkartoffeln	39,00 €
Waidmannsheil	39,00 €
Plätzchen von der Rehkeule, Kirschessigjus, sautierte Pilze, Rhabarber Chutney, Selleriepüree, Brezelknödel, Spätzle vom Brett	
Steakkultur aus unserem Dry Ager	54,00 €
Rumpsteak (300g) – 6 Wochen am Knochen gereift, Maldon Sea Salt, 4erlei Pfefferschrot, Pfefferrahmsoße, Trüffel-Pommes mit Parmesan, grüner Spargel, Ceasar Salat, Bull´s-Eye Dip	

DESSERTS & KÄSE

(Bestellannahme bis 14.30 Uhr bzw. 21.30 Uhr)

KÄSE

Blauschimmelkäse & Melone Blauschimmelkäse, Cavaillon Melone, rosa Pfeffer, Kristallbrot	14,50 €
---	---------

HÜFTGOLD

Erdbeertraum Erdbeerslush, Vanilleschaum, frische Erdbeeren, Crunch	11,00 €
---	---------

Hausgemachter Apfelcrumble mit Vanilleeis und Karamellsauce	13,80 €
---	---------

Süße Grüße Rhabarber, Grieß, Himbeere	15,20 €
---	---------

Sorbettrilogie Sorbetauswahl, Yuzuschaum, Haselnußblätter	15,50 €
---	---------