

OSTERN AUF BURG STAUFENECK „OIFACH ANDERSCH“

Sehr geehrte Freunde und Gäste,

besondere Umstände erfordern besondere Maßnahmen.

In diesem Jahr werden wir Sie mit unseren Ostermenüs zu den aktuellen vorgeschriebenen Öffnungszeiten verwöhnen. Wir garantieren einen vorgeschriebenen Mindestabstand der Tische von 1,5m sowie eine kleinere, dem Gastraum angepasste, Gästezahl.

Gerne auch auf unserer Terrasse.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch und bedanken uns schon im Voraus für Ihre Treue.

Ihre Familien

Rolf Straubinger & Klaus Schurr
mit Team „Staufeneck“

Öffnungszeiten

Ostersamstag – Ostermontag
12.00 – 18.00 Uhr

Ostersonntagsbrunch
10.30 – 14.00 Uhr

UNSER OSTERMENÜ |

58,00

EISMEERSAIBLING IM FRÜHLING

Eismeersaibling, Spargel, Erbse, Morchel, Kräuter und Blüten vom Keltenhof



TOP BLADE – 68°C / 28H

Geschmorte Rinderschulter, Kartoffel-Spargel-Gemüse, grüner Spargel,
Rotweinjus, konfierte Tomate



ALLES QUARK

Topfenmousse, Strudelteig, Marillenkompott, Marilleneis

UNSER OSTERMENÜ II

68,00

GAMBAS FERN OST

Sauté und Carpaccio von wilden Gambas, Thai-Vinaigrette, Mango- und Koriandercreme, Sesam



SIGNATURE DISH

Bouillabaisse, Krustentier, Fischfilets, Kirschtomaten, Knoblauchconfit, Brotcroûtons



LAMM PROVENZIALISCH

Lammrücken, provenzalische Kräuter, Artischocken, Tomate, Olivengnocchi



SCHWÄBISCH SPORTLICH

Golfball von dunkler Schokolade, Holundergranitée, Schokoladengelee

VEGETARISCHES OSTERMENÜ

62,00

BÜFFEL BILL

Büffelmozzarella vom Bodensee Büffel Bill, Rucolasorbet, Olivenerde, Tomatensugo, Frühlingssalate



PRINZESSIN AUF DER ERBSE

Erbsenvelouté, Räucheröl, Erbsenchiboust, gepickelte Karotten, gepuffter Quinoa



GANZ OIFACH

Bruchsaler Spargel, Hofgutkartoffeln, Schaumomelette



ERFRISCHEND

Sorbettrilogie, Erdbeer-Rhabarber-Salat, Curryschokolade

OSTERN „OIFACH ANDERSCH“

Vorspeise

Vitamine	9,00 €
Salatmix vom Keltenhof, Kirschtomaten, Kräuter, Gemüsestreifen, Brotcroûtons, Radiesle, Hausdressing	
Büffel Bill	15,50 €
Büffelmozzarella vom Bodensee Büffel Bill, Rucolasorbet, Olivenerde, Tomatensugo, Frühlingssalate	
Frühlingsgefühle	16,00 €
Spargel „weiss-grün“, Rhabarber Konfitüre und Gel, Salatherzen, Feigensenfdressing	
Eismeersaibling im Frühling	21,00 €
Eismeersaibling, Spargel, Erbse, Morchel, Kräuter und Blüten vom Keltenhof	
Signature Dish	24,00 €
Bouillabaisse, Krustentier, Fischfilets, Kirschtomaten, Knoblauchconfit, Brotcroûtons	
Prinzessin auf der Erbse	8,50 €
Erbsenvelouté, Räucheröl, Erbsenchiboust, gepickelte Karotten, gepuffter Quinoa	

Hauptgericht

28h lohnen sich	22,50 €
Sauerbraten von Stauferrind, Sellerie, Elstarapfel, Spätzle vom Brett	
Unser Rostbraten – Deutsche Färsche, 5 Wochen gereift	24,00 €
Tellerrostbraten vom Dry Aged Rind, Zwiebel in Formen und Strukturen, Kalbsjus, Schnittlauch, Holzbackofenbrot vom Stixenhof	
mit handgeschabten Spätzle vom Brett	28,00 €
mit Röstkartoffeln	29,00 €
Der Wellige Wiener	24,00 €
Bauernkalbschnitzel „Wiener Art“, Kartoffel-Gurken-Salat, Preiselbeeren, Kalbsjus	
Bruchsaler Spargel	
Portion Bruchsaler Spargel, Butterkartoffeln, Flädle, Nußbutter, Hollandaise	22,00 €
<i>dazu auf Wunsch</i>	
Gemischte Schinkenspezialitäten von der KulinAlb	6,00 €
Hausgeräucherter Lachs mit Kressepesto	8,00 €
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken	10,50 €