

HERZLICH WILLKOMMEN IM BURGRESTAURANT „OIFACH ANDERSCH“

Hygienekonzept auf höchstem Niveau

Aufgrund der aktuellen Situation möchten wir Sie darüber informieren, dass unser Hygienekonzept erweitert wurde und wir problemlos in eine Herbst-Winter-Saison starten können. Alle Innenbereiche werden nach neuesten Standards be- und entlüftet. Unsere zentralisierte Lüftungsanlage wurde gewartet, gereinigt und durch Experten geprüft. Ein ständiger Frischluftaustausch wird somit gewährleistet.

In den Restaurants wird der neueste Ozonos Aircleaner eingesetzt, der nachweislich Coronaviren eliminiert (100% aus der Luft und > 90% von Oberflächen) und so die Ansteckungsgefahr bedeutend senkt. Einem entspannten Besuch auf Burg Staufeneck steht nichts mehr im Weg.

Aufgrund der gesetzlich vorgeschriebenen Hygienevorschriften berechnen wir für den Extraaufwand einen Gedeckpreis von **2,00 €** pro Person (ab 12 Jahren). Wir bitten um Ihr Verständnis.

Wir wünschen Ihnen genussreiche Momente unter Freunden.

Ihre Familien

Straubinger & Schurr mit Team „Staufeneck“

Als Apéritif empfehlen wir Ihnen

Champagner unsere Hausmarke	0,1l	12,00 €
„Hausapéritif“ Limonen-Thymianextrakt mit Sekt aufgefüllt	0,1l	7,50 €
Sekt Privatscuvée Burg Staufeneck	0,1l	7,50 €
Sherry trocken oder medium	5cl	6,50 €
Prosecco Burg Staufeneck, Jörg Geiger (alkoholfrei)	0,1l	7,50 €

Hausgemachte Limonaden und Eistee

Lemon Fresh Eistee	0,5l	6,50 €
Holunder, Limette, Lemon Fresh Tee		
Pink Pomegranate	0,5l	6,50 €
Granatapfel, Cranberry, Zitrone		

Bierempfehlungen aus der Flasche

Kaiser Hefeweizen Kristallweizen Alkoholfreies Hefeweizen	0,5l	4,50 €
Alkoholfreies Pils	0,33l	3,80 €

Bierempfehlungen vom Fass

Singhbräu Helles, Weilheim an der Teck - <i>regional und nachhaltig</i>	0,33l	4,00 €
Kaiser Keller Pils	0,33l	3,80 €
Kaiser Export Halbe	0,5l	4,50 €
Kaiser Export Radler	0,3l	3,80 €
Kaiser Export Radler	0,5l	4,20 €
Radeberger Pils	0,33l	3,80 €

HEIMAT – 100% SCHWABEN

Vorspeise

Magenfreundlich	9,00 €
Kalbskutteln „schwarz-sauer“, Rotweinessig, Kartoffelcroûtons, Schnittlauch	
Maultaschen	
Staufenecker Spinatmaultaschen, Tafelspitzbrühe, Tafelspitzfleisch, Röstzwiebel	8,50 €
Staufenecker Spinatmaultaschen, Kartoffel-Gurken-Salat, Jus, Röstzwiebel	11,00 €
Heimat – 100 Meter Luftlinie (v)	13,00 €
Rote Bete aus dem Staufenecker Garten, Senfkörner, Himbeeressig, Walnussöl, Meerrettichcannelloni, Lauchzwiebel, geräucherte Graupen	
Sauer macht lustig (v)	11,00 €
Salat von dicken Käferbohnen – Bioqualität, grüne Bohnen, Bohnenkraut aus dem Kräutergarten, Kartoffelvinaigrette, Hefeknödelchips	

Hauptgericht

Unsere Käsespätzle (v)	17,50 €
Handgeschabte Spätzle, Bergkäsesoße, Schnittlauch, Röstzwiebel – knusprig überbacken mit Beilagensalat	
28h lohnen sich	
Sauerbraten (28h bei 68°C) vom Stauferrind, Sellerie, Elstarapfel, Spätzle vom Brett	
Kleine Portion	17,00 €
Große Portion	23,00 €
Tafelspitzkult	24,00 €
Gesottener Kalbstafelspitz, Gemüsestreifen, Meerrettichsoße, Röstkartoffeln, Preiselbeeren und Meerrettichcreme	
Unser Rostbraten – Deutsche Färs, 6 Wochen gereift	24,80 €
Tellerrostbraten vom Dry Aged Rind, Zwiebel in Formen und Strukturen, Kalbsjus, Schnittlauch, Holzbackofenbrot vom Stixenhof, Kartoffelsalatrösti	
mit handgeschabten Spätzle vom Brett	28,80 €
mit Röstkartoffeln	29,50 €

STAUFENECKER KLASSIKER – FAST DAS GANZE JAHR

Vorspeise

Ofenfrischer Flammkuchen

- Nach Elsässer Art mit Speck und Zwiebel 9,50 €
- Vegetarisch mit Kirschtomate, Rucola, Oliven und Käse (v) 9,00 €
- „oifach andersch“
Konfierte Herbsttrüffel, Bergkäse, hausgemachte Pastrami 13,00 €

Tomaten-Currysuppe (v)

Pikante Tomaten-Jaipur-Currysuppe, Berglinsen, Kräutern, Brotcrunch

8,50 €

Vitamine (v)

Pflücksalat vom Remstal, Salatherzen, Tomaten, Gurken, Gemüsestreifen, Brotcrunch, Radiesle, Hausdressing

9,50 €

Signature Dish

Bouillabaisse, Krustentier, Fischfilets, Kirschtomaten, Knoblauchconfit, Brotcroûtons

Kleine Portion

24,00 €

Große Portion

31,00 €

Raw

Tatar von Stauferrind, gepickelte rote Zwiebeln, Bärlauchkapern vom Staufenecker Wald
Wachtelspiegelei, Holzbackofenbrot vom Stixenhof

Kleine Portion (120 g)

14,00 €

Große Portion (240 g)

24,00 €

Hauptgericht

Der Wellige

Wiener Schnitzel vom Kalb, original Wiener Ankerbrot, Kartoffel-Gurken-Salat, Preiselbeeren, Kalbsjus

24,00 €

Pasta & Gambas

Spaghetti, rote Wildgambas, Chili-Tomaten-Sud, Brotcrunch, Pesto und Parmesan

24,50 €

Waidmannsheil

Plätzchen von der Rehkeule, Himbeeressigjus, Selleriepüree, Pilze, eingelegte Remstal Zwetschgen, Spätzle vom Brett

28,00 €

NEWS

Vorspeise

Schwäbischer Kürbis	15,50 €
Falscher Kürbis, Spielereien vom Kürbis, eingelegte Pilze von der Ostalb, Pflücksalate	
Caesar Salat BS	13,80 €
Herzen von Kopf- und Eichblattsalat, Joghurt-Parmesan-Dressing, Bärlauchkapern vom Staufenecker Wald, Hokkaidokürbis, Brotcrôutons	
mit glasierten Rinderfiletstreifen	21,80 €
Luxury Häppchen 3.0	21,00 €
Deutscher Osietra Kaviar „Selection RS“, Carpaccio von Gambero Rosso, Martini-Limonen-Vinaigrette, Kartoffelknusper	
Surf & Turf	22,00 €
Herzkalbsbries, mariniertes Oktopusarm, orientalischer Getreidesalat, gegrillte Pimentos	
Buddha Bowl	24,00 €
Sashimi und Tatar von Thunfisch, Tatar von Loch Duart Lachs, Sushireis, Ebigarnele, Wakame, Edamame, Ananas, Salatherzen, Wasabi, Soja-Limetten-Sud	
Weißer Trüffel – Jetzt beginnt die Saison	28,00 €
Hausgemachte Tagliatelle, Trüffelsoße, Bergkäse, Keltenhofspinat, gebackenes Eigelb, Pilze, 4g weißer Trüffel	

Hauptgerichte

Waldbodenrisotto	23,00 €
Fünf-Kern-Risotto, Parmesan, Brombeeren, getrocknete Cranberries, Pfifferlinge, Kürbis, Trompetenpilzerde, Pistazienmoos, schwarzer Trüffel	
Pfeffersteak	39,00 €
Filet vom Stauferrind (220g) grüne Pfefferrahmsoße, Trüffelpommes mit Parmesan, grüne Bohnen, Ofentomaten	

Hauptgerichte aus Neptuns Reich

Gambas Pil Pil nach RS	30,00 €
Rote Wildgambas (8 Stk), Crispy Chili, Knoblauch, Tomaten, Petersilie, Zitronenfilets, Artischocken, Brotcrôutons	
Butt & Kraut	33,00 €
Weißer Heilbutt, Knusperspeck, Spitzkraut, Gewürzjus, blaue konfierte Kartoffel	
Wildfang	34,00 €
Rotbarsch kross gebraten, Petersilienwurzel, grünes Petersilienpüree, Hummersoße, hausgemachte Nudeln	

HÜFTGOLD UND KÄSE

Für den kleinen süßen Zahn	8,50 €
Vanillecreme, Zwetschgenröster, Hafercrumble, Zwetschgensorbet	
Unser Golfball	10,80 €
Goldener Golfball, weiße Opalys Schokolade, Brombeeren, Minze aus dem Kräutergarten als Gel , Mandelsand	
Erfrischend	11,50 €
Sorbettrilogie, Salat von Honey Moon Ananas, Mango, Passionsfrucht	
Schokokuchen	12,00 €
Schokokuchen mit flüssigem Kern, Ragout von Beeren, Sorbet von griechischem Joghurt <i>(10 Wartezeit)</i>	
Der Kaiserliche ab 2 Personen	pro Person 12,50 €
Ofenfrischer Kaiserschmarrn mit Rosinen, Streuobstapfelragout, karamellierte Nüsse, Vanilleeis <i>(15-20 min. Wartezeit / Bestellannahme bis 21.30 Uhr)</i>	
Toast Español	9,00 €
Geröstetes Kräuterbaguette, geraspelter Manchego Käse, Oliven, eingelegte Tomaten, Feigensenf	

KAFFEE UND KUCHENTARTELETTES (Samstag und Sonntag 14.00 Uhr – 17.00 Uhr)

Tartelettes (kleine Kuchen)

Werden für jede Bestellung frisch belegt und zubereitet

Schwäbischer Apfelkuchen	4,90 €
Apfel, Vanillecreme, Mandelcrumbles	
Schwarzwälder Kirsch BS	4,90 €
Sauerkirschragout, Zimtsahne, Schokoladenspäne	
Remstal Erdbeere	5,00 €
Erdbeeren aus dem Remstal, weiße Schokolade, Pistazien, Schokoperlen, Minze	

Eiskreationen

Erdbeer Coupe Remstal	8,80 €
Marinierte Erdbeeren, Erdbeercoulis, Vanilleeis, Mandelcrumbles, Minze	
Nussknacker	8,50 €
Walnusseis, Nougatcreme, Sauerkrischragout karamellisiertes Studentenfutter, Sahne	
Vital Coupe	8,80 €
Griechischer Joghurt, marinierte Erdbeeren, Erdbeersoße, Müslicrunch	
Exotic Coupe	9,50 €
Honey Moon Ananas, Mango, Passionsfrucht, Zitronensorbet, Agrumenchip	