

HERZLICH WILLKOMMEN IM BURGRESTAURANT „OIFACH ANDERSCH“

Wir wünschen Ihnen genussreiche Momente unter Freunden.

Auf Grund der gesetzlich vorgeschriebenen Hygienevorschriften berechnen wir für den Extraaufwand einen Gedeckpreis von **2,00 €** pro Person (ab 12 Jahren).

Wir bitten um Ihr Verständnis.

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 Privatcuvée Burg Staufeneck	0,1l	7,50 €
Sherry trocken oder medium	5cl	6,50 €
Prisecco Burg Staufeneck, Jörg Geiger (alkoholfrei)	0,1l	7,50 €

Spritziges

Aperol Spritz	0,2l	8,80 €
Hugo	0,2l	8,80 €
Lillet Berry	0,2l	8,80 €

Hausgemachte Limonaden und Eistee

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

Bierempfehlungen aus der Flasche

Kaiser Hefeweizen	0,5l	4,50 €
Kaiser Kristallweizen	0,5l	4,50 €
Kaiser 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	8,50 €	
Staufenecker Spinatmaultaschen, Tafelspitzbrühe, Tafelspitzfleisch, Röstzwiebel		
Staufenecker Spinatmaultaschen, Kartoffel-Gurken-Salat, Jus, Röstzwiebel		11,00 €
Ochsenmaulsalat	12,50 €	
Gepökelter Kalbskopf, Backe, Zunge in Essig und Öl, gepickelte Zwiebeln, geräucherte Graupen, Radiesle, Schnittlauchöl		
Wurstsalat BS	13,00 €	
Schinkenwurst vom Hirschle in Süßen, Bergkäse, Essiggurke, gepickelte rote Zwiebel, Radiesle, Holzbackofenbrot vom Stixenhof mit kleiner Portion Röstkartoffeln		16,80 €
Sauer macht lustig	14,80 €	
Hefeknöpfe nach Rezept von Oma Lore, saure Bohnen, Bohnenkraut vom Staufenecker Kräutergarten, gebratener Senftafelspitz, gepickelte Karottennudeln		

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	23,50 €
Gesottener Kalbstafelspitz, Gemüsestreifen, Meerrettichsoße, Röstkartoffeln, Preiselbeeren und Meerrettichcreme	
Unser Rostbraten – Deutsche Färse, 6 Wochen gereift	24,50 €
Tellerrostbraten vom Dry Aged Rind, Zwiebel in Formen und Strukturen, Kalbsjus, Schnittlauch, Holzbackofenbrot vom Stixenhof, Kartoffelsalatrösti	
mit handgeschabten Spätzle vom Brett	28,50 €
mit Röstkartoffeln	29,00 €

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, Pearltomaten, 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, Bouillabaisesud, Brotcrunch, Chili, Pesto und Parmesan

24,50 €

Waidmannsheil

Plätzchen von der Rehkeule, Himbeeressigjus, Selleriepüree, Pilze, Aprikosen, Spätzle vom Brett

28,00 €

NEWS

Vorspeise

Tomate und Rucola	17,00 €
Bunter Tomatensalat, Basilikumsalsa, Maldon Sea Salt, schwarzes Olivenöl, Sorbet und Salat von Rucola, gezupfter Mozzarella, Safran-Artischocken, Ciabattabrotchips	
Caesar Salat BS mit Stauferrind	21,80 €
Herzen von Kopf- und Eichblattsalat, Joghurt-Parmesan-Dressing, Bärlauchkapern vom Staufenecker Wald, Hokkaidokürbis, Filetspitzen mit Sojaumami, Brotcrôutons	
Ohne Filetspitzen	13,80 €
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	
Luxury Häppchen 2.0	17,00 €
Deutscher Osietra Kaviar "Selection RS", verbrannte Sour-Cream-Kartoffel, leicht geräucherter Ikarimi Lachs, Gurken-Dill-Sud, grüner Apfel	

Hauptgerichte

Waldbodenrisotto	23,00 €
Fünf-Kern-Risotto, Parmesan, Brombeeren, getrocknete Cranberries, Pfifferlinge, Kürbis, Trompetenpilzerde, Pistazienmoos, schwarzer Trüffel	
Gambas Pil Pil nach RS	30,00 €
Rote Wildgambas (8 Stk), Crispy Chili, Knoblauch, Tomaten, Petersilie, Zitronenfilets, Artischocken, Brotcrôutons	
Aus Neptuns Reich	32,00 €
Rotbarsch Wildfang – kross und saftig gebraten, Tomate, Pfifferlinge, Grenaille Kartoffel, weiße Tomatennage	
Pfeffersteak	39,00 €
Filet vom Stauferrind (220g) grüne Pfefferrahmsoße, Trüffelpommes mit Parmesan, grüne Bohnen, Ofentomaten	

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 (10 Wartezeit)		
Der Kaiserliche ab 2 Personen	pro Person	12,50 €
Ofenfrischer Kaiserschmarrn mit Rosinen, Streuobstapfelragout, karamellierte Nüsse, Vanilleeis (15-20 min. Wartezeit / Bestellannahme bis 21.30 Uhr)		
Toast Español		9,00 €
Geröstetes Kräuterbaguette, geraspelter Manchego Käse, Oliven, eingelegte Tomaten, Feigensenf		

KAFFEE UND KUCHEN (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	