

Holen Sie sich Staufeneck nach Hause

Wir bieten Ihnen wieder Staufenecker Klassiker, Sushi und tolle Menüs „to go“ an. Die Gerichte und Menüs sind teilweise fertig angerichtet und teilweise zum fertig kochen. Nach wenigen und vor allem einfachen Handgriffen kann man die Gerichte zu Hause genießen.

| | Bestellannahme | Abholung |
|--|--|--|
| Schwäbisches Vesper | Freitag - Samstag Bis spätestens 13.00 Uhr am selben Tag. Für Abholungen am Sonntag bis spätestens Samstag 13.00 Uhr. | Freitag - Samstag 16.00 - 18.00 Uhr Sonntag 11.00 - 13.00 Uhr |
| Gerichte to go „oifach andersch“ | | |
| Reise durch Asien | Freitag Bis spätestens 12.00 Uhr. | Freitag 16.00 - 18.00 Uhr |
| Menü „oifach andersch“ oder „fine dining RS“ | Freitag - Samstag Bis spätestens 13.00 Uhr am selben Tag. Für Abholungen am Sonntag bis spätestens Samstag 13.00 Uhr. | Freitag - Samstag 16.00 - 18.00 Uhr Sonntag 11.00 - 13.00 Uhr |

- Bestellwünsche nehmen wir telefonisch unter 07162/9 33 44 0 oder per E-Mail an info@burg-staufeneck.de entgegen
- Abholung am „walk-in“ Schalter an unserem Lieferanteneingang, mit Abstand und den erforderlichen Hygienestandards
- Karten- oder Barzahlung möglich (Pfand ausschließlich Barzahlung)
- Wir richten die Gerichte vorwiegend auf Porzellan an und berechnen daher 25,00 € Pfand, welches bei vollständiger Rückgabe erstattet wird

Schwäbisches Vesper (ab 2 Personen)

| | |
|----------------|---|
| Bestellannahme | jeweils bis 13.00 Uhr Freitag - Samstag für Abholungen am Sonntag bis spätestens Samstag 13.00 Uhr |
| Abholung | Freitag - Samstag 16.00-18.00 Uhr, Sonntag 11.00-13.00 Uhr |

Schwabereien als Vesper – zum satt essen

- Schweizer Wurstsalat mit Essiggürkle, eingelegten Zwiebeln und Senfkörnern
- Tatar vom Stauferrind, Bärlauchkapern, eingelegte Pilze
- Büffel Mozzarella vom Büffel Bill aus Konstanz, Kirschtomaten, Zucchini, Oliven
- Fleischküchle, gebraten mit Senf
- Holzbackofenbrot, Briegel vom Stäffelesbeck (kurz aufbacken bei 140°), Butter

24,00 € pro Person

Hausweine

| | |
|---|---------|
| 2018 Burg Staufeneck, Edition Theresa, Weißburgunder, trocken Weinmanufaktur Untertürkheim | 10,50 € |
| 2019 Burg Staufeneck, Edition Annika, Rosé, trocken Weingut Gerhard Aldinger | 10,50 € |
| 2017 Burg Staufeneck, Edition Ann-Kathrin, Rotweincuvée trocken Heribert Bayer | 16,50 € |

To Go "oifach andersch"

Bestellannahme jeweils bis 13.00 Uhr Freitag - Samstag
für Abholungen am Sonntag bis spätestens Samstag 13.00 Uhr
Abholung Freitag - Samstag 16.00-18.00 Uhr, Sonntag 11.00-13.00 Uhr

| | |
|--|---------|
| Tomaten-Curry-Suppe 0,4l* | 5,00 € |
| Kürbissuppe „Asia Style“ 0,4l* | 6,00 € |
| Schwäbischer Suppentopf 0,4l* (ausreichend für 2 Portionen) Tafelspitzbrühe, 2 gekochte Maultaschen, Tafelspitzfleisch, Schnittlauch, Röstzwiebel, Gemüse | 12,50 € |
| Kalbskutteln „schwarz-sauer“ 0,4l* | 7,00 € |
| Vitaminsalat mit Gurken, Tomaten, Radiesle und Gemüsestreifen (Dressing separat) | 6,50 € |
| Carpaccio vom Kalbsfilet mit Trüffelvinaigrette (separat), Staudensellerie, Parmesan (Fertig auf einem Teller angereichtert. Nur noch die Vinaigrette verteilen und würzen) | 13,00 € |
| Sauerbraten 28h/68°C – Der Dauerbrenner (2 Scheiben vakuumiert 250g), 150ml Soße, Spätzle vom Brett, glasierter Streuobstwiesenäpfel | 15,50 € |
| Rostbraten (Deutsche Färs – 6 Wochen dry aged muss noch gebraten werden), gebratene Pfannenzwiebel, Kalbsjus, Spätzle vom Brett | 18,50 € |
| Bouillabaisse 0,4l* Rouille extra, ca. 80g Fischfilet, 2/2 Gambas – beides kurz angegart Fisch und Krustentier in heißem Teller mit dem kochenden Sud aufgießen, ca. 15 Sekunden ziehen lassen und genießen | 22,00 € |

* im sterilisierten Einmachglas

Reise durch Asien 2.0 (ab 2 Personen)

Bestellannahme bis Freitag 12.00 Uhr
Abholung Freitag 16.00-18.00 Uhr

Kalte Tage, Heiße Suppe „Meer trifft Land“

Rote Curry Suppe „süß-sauer“ mit bunten Linsen, Lauchzwiebeln, Koriander, rote Wildwassergambas, Maishähnchen und Ente

(Suppeneinlage - 90% fertig gegart, zusammen mit den Linsen, Lauchzwiebeln, Koriander in eine vorgewärmte Bowl/Suppentasse geben. Die Suppe aufkochen mit dem Zauberstab aufmixen und kochend in die Bowl/Suppentasse gießen. 20 Sekunden ziehen lassen und servieren.

Sushiteller – Teller pro Person (fertig angerichtet)

3 Dragon Rolls
9 Uramakis
3 Makis
2 Reispapierrollen
3 Nigiris

bestehend aus auf Thunfisch Saku, Loch Duart Lachs, Gelbflossenmakrele, Ebi Garnele, Avocado, Gurke, rosa Ingwer, Wasabi, Sesamlack

dazu Chinakohlsalat „Kimchistyle“

44,00 € pro Person

Menü "oifach andersch" (ab 2 Personen)

| | |
|----------------|---|
| Bestellannahme | jeweils bis 13.00 Uhr Freitag & Samstag für Abholungen am Sonntag bis spätestens Samstag 13.00 Uhr |
| Abholung | Freitag - Samstag 16.00-18.00 Uhr, Sonntag 11.00-13.00 Uhr |

Schwäbischer Suppentopf

Staufenecker Spinatmaultäschle, Grießnocke, Kalbstafelspitz, Gemüse, Röstzwiebel, Schnittlauch, Tafelspitzbrühe 0,2l

* * *

Wiener Schnitzel

Paniertes Schnitzel vom Bauernkalb, Fleischkühle, Kalbsjus, Kartoffel-Gurken-Radiesle-Salat, Blattsalate mit Vinaigrette

* * *

Aufgeschlagene Grießflammerie

mit Rote Beeren Grütze und karamellisiertem Studentenfutter

39,00 € pro Person

Menü "fine dining RS" (ab 2 Personen)

| | |
|----------------|---|
| Bestellannahme | jeweils bis 13.00 Uhr Freitag & Samstag für Abholungen am Sonntag bis spätestens Samstag 13.00 Uhr |
| Abholung | Freitag - Samstag 16.00-18.00 Uhr, Sonntag 11.00-13.00 Uhr |

Luxury Häppchen 2.0 2021

Carpaccio von Kalbsfilet, Martini-Limonen-Vinaigrette, Kaviar „Selection RS“, Schmand, Gurke

* * *

Signature Dish - Bouillabaisse

Rouille extra, Fischfilet, 2/2 Gambas – beides kurz angegart, Fisch und Krustentier in heißem Teller mit dem kochenden Sud aufgießen, ca. 15 Sekunden ziehen lassen und genießen

* * *

Waidmansheil

Plätzchen von der Rehkeule, Buchenpilze, rosa Pfeffer, Rehjus, Wirsing, Kürbis, Spätzle vom Brett, eingelegte Kirschen

* * *

Hüftgold

Weißer Opalys-Schokoladencreme, Salat von Honeymoon Ananas, Mango und Passionsfrucht

69,00 € pro Person
56,00 € pro Person (ohne Luxury Häppchen)