

Holen Sie sich Staufeneck nach Hause

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

	Bestellannahme	Abholung
Schwäbisches Vesper	Freitag - Samstag Bis spätestens 12.00 Uhr am selben Tag.	Freitag - Samstag 16.00 - 18.00 Uhr
Gerichte to go „oifach andersch“	Für Abholungen am Sonntag bis spätestens Samstag 12.00 Uhr.	Sonntag 11.00 - 13.00 Uhr
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 12.00 Uhr am selben Tag. Für Abholungen am Sonntag bis spätestens Samstag 12.00 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
- 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

SUSHI-BOX >> Angebot und Trailer auf unserer Homepage

- Abwechslung für zu Hause und Spaß für die ganze Familie: Sushi-Box mit frischen Produkten, Videoanleitung sowie Tipps und Tricks von Rolf Straubinger
- Zutaten für 2 Events für 2-3 Personen als Vorspeise oder 4-5 Personen als Hauptspeise
- Bestellannahme: für den Versand - dienstags | für die Abholung – donnerstags bis jeweils 18.00 Uhr
- Versand | Abholung: Donnerstag | Freitag

Schwäbisches Vesper (ab 2 Personen)

Bestellannahme	jeweils bis 12.00 Uhr Freitag - Samstag für Abholungen am Sonntag bis spätestens Samstag 12.00 Uhr
Abholung	Freitag - Samstag 16.00-18.00 Uhr, Sonntag 11.00-13.00 Uhr

Schwäbisches Vesper – zum satt essen

- Schweizer Wurstsalat mit Essiggürkle, eingelegten Zwiebeln und Senfkörnern
- Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Gurken-Salat
- Salat von Kalbstafelspitz mit Linsen und Kürbis
- Spargelsalat „grün-weiß“, Kirschtomaten, Spargelvinaigrette **NEU**
- Holzbackofenbrot, Briegel vom Stäffelesbeck (kurz aufbacken bei 140°), Butter

25,00 € 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” – für die schnelle Küche

Bestellannahme jeweils bis 12.00 Uhr Freitag - Samstag
für Abholungen am Sonntag bis spätestens Samstag 12.00 Uhr
Abholung Freitag - Samstag 16.00-18.00 Uhr, Sonntag 11.00-13.00 Uhr

Tomaten-Curry-Suppe 0,4l*	6,00 €
Kalbskutteln „schwarz-sauer“ 0,4l*	8,00 €
Schwäbischer Suppentopf 0,4l* (ausreichend für 2 Portionen) Tafelspitzbrühe, 2 gekochte Maultaschen, Tafelspitzfleisch, Schnittlauch, Röstzwiebel, Gemüse	12,50 €
Vitaminsalat mit Gurken, Tomaten, Radiesle und Gemüsestreifen (Dressing separat)	7,00 €
Currywurst Oberländer Wurst gebraten und geschnitten, Curry-BBQ-Soße, Kashmir Curry, Baguette – fertig gemischt und vakuumiert. (Im Vakuumierbeutel im Dampfgarer oder Topf bei 90°C Wassertemperatur ca. 5-6 Minuten regenerieren und mit dem Baguette servieren.)	5,00 €
Wurstsalat BS 280g fertig mariniertes Wurstsalat mit Cornichons, Senfkörner, rote Zwiebelpickles, Schnittlauch, 2 Briegel vom Stäffelesbeck (kurz aufbacken bei 140°), Salzbutter	11,50 €
Rindercarpaccio mit Trüffelvinaigrette NEU Carpaccio von Stauerfilet, Trüffelvinaigrette, Staudensellerie, Frischkäse, Parmesan, Quinoa (auf einem Teller fertig angerichtet / Trüffelvinaigrette separat)	13,00 €

- Getrübefelte Kalbsbolognese "Pimenteser Art" | 0,4l*** (pro Person) **9,50 €**
 Saftige, leicht pikante Kalbbolognese nach pimenteser Art (für 2 Personen)
 inkl. 250g Gragnano Spaghetti – Premiumqualität, 80g Parmesan, 30g geröstete Pinienkerne
 (Spaghetti in reichlich Wasser mit ordentlich Salz – Meerwassergeschmack, al dente kochen. Die Bolognese in eine Pfanne geben, erhitzen und die Spaghetti mit ca. 80ml Kochwasser dazugeben und durchschwenken. Anschließend auf vorgewärmte Teller gleichmäßig verteilen, den Parmesan und die gerösteten Pinienkerne darüber geben und servieren.)
- Sauerbraten 28h/68°C – Der Dauerbrenner** **16,00 €**
 2 Scheiben vakuumiert 250g, 150ml Soße, Spätzle vom Brett, glasierte Quitten
- Käsespätzle und Vitamine** (für 2 Personen) **NEU** (pro Person) **17,00 €**
 700g fertig gewürzte Käsespätzle mit Soße und Bergkäse vakuumiert, dazu Beilagensalat mit Salatherzen, Gemüsestreifen, Kirschtomaten, Gurke (Dressing separat)
 (Die Spätzle in eine feuerfeste Form geben und bei 150°C Umluft ca. 15 Minuten backen und anschließend mit der Grillfunktion überkrusten)
- Wiener Schnitzel** **21,00 €**
 2 Schnitzel vom Kalb (fertig gewürzt und paniert) mit Kartoffel-Gurken-Salat 300g, Preiselbeeren und Zitrone – (Schnitzel zu Hause in Butterschmalz nachbraten)
- Bouillabaisse | 0,4l*** **22,00 €**
 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

* im sterilisierten Einmachglas

Reise durch Asien 8.0 (ab 2 Personen)

Bestellannahme bis Freitag 12.00 Uhr
Abholung Freitag 16.00-18.00 Uhr

Hähnchensuppe „Miso“ – fast original

0,4l Sud von Bio-Maishähnchen mit schwarzer Miso, Kombu Algen und Gemüse. Dazu, in der Tasse fertig angerichtet, Hähnchenfleisch, Tofu, Lauchzwiebel, Senfkohl, Sprossen, Shitake Pilze

(Tasse mit der Folie bei max. 60°C Umluft im Ofen ca. 8-10 Minuten erwärmen. Die Suppe in einem Topf auf ca. 90°C erhitzen (nicht aufkochen). Anschließend in die Tasse gießen und servieren.

Sushiplatte RS (Mengenangaben pro Person)

3 Dragon Rolls
6 Uramaki
3 Makis
3 Nigiris
2 Crystalrolls
Lachstatar

Sushi und Nigiris mit Saku Thunfisch, Loch Duart Lachs, Gelbflossenmakrele, Ebi Garnele, Avocado, Gurke, eingelegter Kürbis, Lachsforellen Kaviar, bunter Sesam, gepuffter Reis dazu Kimchisalat, Wakame Algen, Wasabicreme, rosa Ingwer

48,00 € pro Person

Menü "oifach andersch" (ab 2 Personen)

Bestellannahme	jeweils bis 12.00 Uhr Freitag & Samstag für Abholungen am Sonntag bis spätestens Samstag 12.00 Uhr
Abholung	Freitag - Samstag 16.00-18.00 Uhr, Sonntag 11.00-13.00 Uhr

Nicht ganz schwäbisch – trotzdem gut

Salat von weißem und grünem Spargel, Spargelvinaigrette (separat), Salatherzen, Zupfsalat, Kirschtomaten, Flädle mit Lachsforellentatar und Lachforellenkaviar dazu Kräutercreme, Chiboust (Teller ist fertig angerichtet. Vinaigrette über den angerichteten Salat nappieren)

* * *

Kalbsrahmschnitzel wie früher bei Oma Wörner

Kalbsschnitzel in Eihülle – saftig vorgebraten, Champignon Rahmsoße, Spätzle vom Brett, Mischgemüse

* * *

Aufgeschlagene Grießflammerie

Luftig aufgeschlagene Grießflammerie mit roter Grütze von Beeren und Kirschen, karamellisiertes Studentenfutter

48,00 € pro Person

Menü "fine dining RS" (ab 2 Personen)

Bestellannahme	jeweils bis 12.00 Uhr Freitag & Samstag für Abholungen am Sonntag bis spätestens Samstag 12.00 Uhr
Abholung	Freitag - Samstag 16.00-18.00 Uhr, Sonntag 11.00-13.00 Uhr

Surf & Turf

Carpaccio vom Kalbsfilet, Salat von bretonischem Hummer & roten Gambas, Staudensellerie, Fenchel, Limonen Vinaigrette

Trilogie von Stör und Kaviar

Tranche, Cannelloni und Tatar von Stör, 5g deutscher Osietra Kaviar, Kräutercreme, Gurkennudeln, Dillsud

(Tranche ist fertig gewürzt, muss noch gegart werden. In einer beschichteten Pfanne von beiden Seiten leicht anbraten. Kerntemperatur ca. 42°C. Der Fisch muss schön glasig sein. Auf den Gurkennudeln anrichten)

Stauferrind²

Filet von Stauferrind und Dry Aged Ochsenbäckle, Rotwein-Schmorfond-Soße, getrüffeltes Kartoffelpüree, Wildbrokkoli vom Keltenhof und junge Frühlingskarotten

Birne „Schöne Helene“ auf unsere Art

Vanille Crème Brûlée, Salat von eingelegten Birnen, schwarze Schokoganache und Früchtecrumbles

4 Gang **79,00 €** pro Person
3 Gang (ohne Surf & Turf) **64,00 €** pro Person