

WEIHNACHTSMENÜ I

82,00 €

ZANDER IM RÜBENACKER

Zanderschnitte, Arrangement von Biorüben, Rote Bete Tapioka, Meerrettichcannelloni,
kleiner Achersalat vom Remstal



WEIHNACHTSENTE

Oldenburger Bauernente, Brezelknödel, Preiselbeerrotkraut, S-Purée, karamellierte Mandeln,
Apfel mit getrocknetem Pflaumenmousse



DESSERTKREATION

Rum, Traube, Walnuss, Schokolade

WEIHNACHTSMENÜ II

98,00 €

TOFFEE & TEA

Gänseleber Toffee, heimische Dörraprikosen, Haselnusszapfen, schwarzer Tee, Brioche

alternativ

TAUCHGANG

Atlantikseezunge, getauchte Jakobsmuschel, Mandarine,
Deutscher Osietra Kaviar, Schwarzwurzel



DER KLASSIKER

Eigelbravioli, Nussbutterschaum, 2g weißer Trüffel, Parmesan

alternativ

UNSER SIGNATURE DISH SEIT 25 JAHREN

Bouillabaisse mit Atlantikfisch, Tiefseelangustine,
Meeresbohnen, Gemüse und Rouillemuschel



WAIMANNSSHEIL

Rehrücken von deutscher Jagd im Gewürzcrunch, Wirsing, Buchenpilze,
Kürbischutney, glasierte Äpfel, Spätzle

alternativ

STEINBUTT „KAROTTE“

Gebratener Steinbutt, Karottenjus, alte Karotte, Kerbel



DESSERTKREATION

Mandarine, Nougat, Topfen, Maronen

alternativ

KÄSETELLER EXKLUSIV VON DER ERLANGER KÄSEECKE

mit Früchtesenf

ACKERSALAT

Variation von Vacherin Mont-d'Or mit heimischen Zwetschgen,
goldene Nüsse, Grenaille Kartoffeln



ALLERLEI VOM HOKKAIDO KÜRBIS AUS DEM REMSTAL

Pikante Kürbissuppe, Kürbiskernöl und Texturen von Kürbis



WALDBODEN

Fünfkern Risotto, Beeren, Pilze, Moos,
Wildkräuter vom Keltenhof, Trüffelsaft



FALSCHES FRÜCHTCHEN

Sorbetquintett mit Joghurt, Haselnuss

DAS KINDERMENÜ

28,00



FLÄDLESUPPE

alternativ

KNACKIGE SALATHERZEN

mit kleinen Kirschtomaten und Karottenblumen



WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN

mit handgeschabten Spätzle oder Pommes frites

alternativ

KNUSPRIGE FISCHSTÄBCHEN

Fischfilet mit Zitrone mariniert und in Cornflakes knusprig gebacken,
dazu Kräuterdips und Gurkenfächer



DESSERTKREATION „CHRISTBAUMKUGEL“

mit Erdbeersoße und Vanilleeis

Der Weihnachtsmann hat für unsere kleinen Gäste bei uns was abgegeben.
(Bitte melden Sie sich beim Service)

DIE GESCHICHTE VON STAUFENECK

Die Burg soll 1080 von Ludwig von Staufen, dem Bruder Herzog Friedrich erbaut worden sein. Wie lange das Geschlecht der Stauer im Besitz der Burg war ist nicht festzustellen. Sicher ist nur, dass die Herren von Staufeneck Dienstleute der Hohenstauffer waren. Der erste, bekannte aus dem Geschlecht der Staufenecker ist Friedrich von Staufeneck, der im Jahr 1259 und 1266 erwähnt ist.

Ums Jahr 1309 erfolgte ein Überfall auf die Burg Scharfenschloß und die Wegnahme dieser Burg durch Eberhard von Staufeneck gemeinsam mit Ulrich von Helfenstein. In der Verkaufsurkunde der Grafen von Aichelberg über einige Güter und einen Teil des Uhinger Kirchenschatzes wird das Geschlecht der Staufenecker zum letzten Mal mit einem Friedrich von Staufeneck urkundlich erwähnt. Dieser Conrad, gestorben 1351, wird Gründer der Staufenecker Linie der Rechberg. Das Geschlecht der Staufenecker hatte sich aus unserer Gegend wegbegeben und scheint bald darauf erloschen zu sein. Das Wappen der Staufenecker war ein aufrechtstehender, rechts-sehender Löwe mit einer Lilie auf jeder Seite.

Die Nachkommen des "Herrn Conrad von Hohenrechberg de Stoffenegge" blieben im Besitz der Burg bis zum 9. Oktober 1599, wo die Rechbergisch-Staufenecksche Linie mit dem 9-jährigen Albrecht Hermann, der in der Gruft zu Salach beigesetzt ist, ausstarb. Die Burg wechselte daraufhin mehrmals den Besitzer, teils durch Kauf, teils durch Heirat. Die nachmalige Raugräfin von der Pfalz hinterließ diesen ihren Kindern Karl Moritz, Amalie, Elisabeth und Luise. Letztere vermachte nach ihrem Tod den Besitz Staufeneck an ihre Nichte Gräfin von Schomburg. Durch deren Verehelichung mit dem Grafen Christoph Martin von Degenfeld kam Staufeneck an die Grafenfamilie Degenfeld-Schomburg. Auf der Burg wurde ein Vogt eingesetzt.

Ein Teil diente auch dem evangelischen Pfarrer von Salach als Wohnung (bis 1799). Von diesem Zeitpunkt ab zerfiel das Schloss immer mehr. Im Jahre 1844 war es bereits unbewohnt und musste zum Teil abgebrochen werden. Der 27 Meter hohe Burgfried wurde 1926 wieder zugänglich gemacht. 1927 nahm die Seniorchefin Hildegard Wörner die Bewirtschaftung im Westteil der Ruine auf, welche von ihrer Tochter und ihrem Schwiegersohn zu einem gehobenen Restaurant mit Bankettsaal ausgebaut wurde.

Von 1981 bis 1990 war die Burg Staufeneck im Besitz der Stadt Böblingen. 1990 Kauf der oberen Burganlage durch Erich und Lore Straubinger von der Stadt Böblingen. 2002 Kauf der restlichen Burganlage durch die Familien Klaus Schurr und Rolf Straubinger. Anfang des Jahres 2003 eröffneten Rolf Straubinger und Klaus Schurr das Wellness und Tagungshotel. Die gesamte Anlage ist in Privatbesitz der Familien.