

HERZLICH WILLKOMMEN IM BURGRESTAURANT „OIFACH ANDERSCH“

Hygienekonzept auf höchstem Niveau

Unser Hygienekonzept wurde erweitert und wir können problemlos in die Saison starten. 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.

Wir reichen Ihnen zur Begrüßung schwäbische Briegel, Aufstrich und Gemüse. Für die kulinarische Begrüßung und zusätzliche Hygienemaßnahmen berechnen wir **2,20 € pro Person** (ab 12 Jahren).

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 Privatcuvée Burg Staufeneck	0,1l	7,50 €
Prisecco Burg Staufeneck, Jörg Geiger (alkoholfrei)	0,1l	7,50 €

Hausgemachte Limonaden und Eistee

Lemon Fresh Eistee - Holunder, Limette, Lemon Fresh Tee	0,5l	6,80 €
Pink Pomegranate - Granatapfel, Cranberry, Zitrone	0,5l	6,80 €
Staufenecker Isodrink	0,5l	6,80 €

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	0,5l	4,20 €
Radeberger Pils	0,33l	4,00 €

VORSPEISEN

Ofenfrische Flammkuchen – gerne auch in die Tischmitte „to share“

Elsässer Art - Käse, Speck, Zwiebel, Schnittlauch 9,80 €

Vegetarisch - Kirschtomaten Rucola, Oliven, Pinienkerne, Olivenöl (v) 10,50 €

„oifach andersch“ - Konfierte Herbsttrüffel, Rinderschinken, Bergkäse 13,50 €

HEIMAT – 100% SCHWABEN

Schwäbische Teigtaschen

Staufenecker Spinatmaultaschen, Tafelspitzbrühe, Tafelspitzfleisch, Röstzwiebel, Schnittlauch 8,80 €

Staufenecker Spinatmaultaschen, Kartoffel-Gurken-Salat, Radiesle, Soße, Röstzwiebel 11,80 €

Innere Werte (Kuttelsuppe) 9,80 €

Kalbskutteln in Milch gekocht und Kalbshaxenwürfel „schwarz - sauer“ - als Eintopf, Knusperkartoffeln, Schnittlauch

Blutige Wurst 13,00 €

Staufenecker Blutwurst – knusprig gebraten, Selleriepüree, schwäbischer Hokkaidokürbis, glasierte Zwetschge, Röstzwiebel, Kalbsjus

STAUFENECKER KLASSIKER – FAST DAS GANZE JAHR

Der Duft von Curry (v) 9,00 €

Tomaten-Curry-Ingwer-Suppe, bunte Linsen, Koriander, indischer Brotcrunch

Vitamine (v) 10,80 €

Knackige Salatherzen, Pflücksalate und Gurke aus dem Remstal, Kirschtomaten, Gemüsestreifen, Radiesle, Sprossen, schwäbische Vinaigrette

Raw

Tatar vom Stauferrind, Wachtelspiegelei, Bärlauchkapern – Ernte 2021, rote Zwiebelpickles, Holzbackofenbrot, Salzbutter

120g 14,80 €

240g 25,00 €

Signature Dish 32,00 €

Bouillabaisse, Fischfilet, rote Gamba, Oktopus, Gemüse, Tomate, Milchaioli, Brotcroutons

kleine Portion 25,00 €

NEWS

Orient Express (v) Salat von bunten Linsen, Harissa, orientalische Linsenfalafel, Gemüsestreifen, Tomatenölmajonnaise, Karotten-Safran-Vinaigrette	14,00 €
Caprese im Frühherbst (v) Handgeschöpfter Burrata vom Büffel Bill in Konstanz, gebratener Hokkaidokürbis, Tomatenmarmelade, Pinienkerne, Balsamicotapioka, Salatchiffonade, Ciabattacrunch	17,50 €
Sportlicher Ziegenacker (v) Golfball von mildem Ziegenfrischkäse, Salat von bunten Bio-Rüben, Senfkörner, Spinatsalat, geröstetes Getreide, Pfirsichgel	18,80 €
Tellersushi Saku Thunfisch, Glen Douglas Lachs, Ingwer Ebi Garnele, Avocado, Gurke, Karotte, Soja-Limetten-Sud, Wasabi, Sushireis	25,00 €
Surf & Turf Herzkalbsbries, rote Wildgarnelen, gepickelter Safran - Blumenkohl, Radiesle, Holzkohle-Öl-Majonnaise	26,00 €

HAUPTGERICHTE

HEIMAT – 100% SCHWABEN

Veredelte Käsespätzle (v) Handgeschabte Spätzle, Bergkäsesoße, geraspelter Bergkäse, unser konfiertes Trüffel, Schnittlauch, Röstzwiebel mit buntem Beilagensalat	20,50 €
28h lohnen sich Sauerbraten (28h bei 68°C) vom Stauferrind, Sellerie, Streuobstwiesenapfel, Spätzle vom Brett	25,00 €
Kleine Portion	18,50 €
Siedfleisch Kult Kalbstafelspitz aus dem Wurzelsud, Gemüsestreifen, Meerrettich, Röstkartoffel, Rote Bete, Senfkörner, Preiselbeeren	24,50 €
Rostbraten – Färse vom Stauferrind, 6 Wochen gereift Dry Aged Stück 240g mit Deckel und Fettrand, Trio von Zwiebeln, Kalbsjus, Schnittlauch, Kartoffelsalatrösti, Holzbackofenbrot	26,50 €
mit Spätzle vom Brett	30,50 €
mit Röstkartoffeln	31,50 €

STAUFENECKER KLASSIKER – FAST DAS GANZE JAHR

Unser Wurstsalat	14,80 €
Regionale Schinkenwurst, Bergkäse, Senfkörner, gepickelte Gurken, rote Zwiebeln, Salatsherzen, Holzbackofenbrot, Butter, dazu	
Kleine Portion Röstkartoffeln	4,00 €
Der Wellige	25,00 €
Wiener Schnitzel in Butterschmalz gebraten, Kartoffel-Gurken-Salat, Preiselbeeren nach Hausrezept, Kalbsjus	
Pasta „Frutti di Mare“ picante	26,00 €
Linguine „Premium“, Atlantikfisch, rote Gambas, Oktopus, Meeresfrüchte-Tomaten-Sud, Gemüse, Pesto	
Waidmannsheil <i>NEU</i>	29,50 €
Plätzchen von der Rehkeule, Pilzduxelle, marinierte Buchenpilze, galsierte Zwetschge, grünes Moos, Spätzle vom Brett	

NEWS

Weizen trifft Mais (v)	24,50 €
Ravioli, von Polenta, Parmesancreme, Salbeibutter, gebratener Mais, wilder Brokkoli, Ofentomaten, Parmesancrunch	
Filetspitzen & Brezel	28,50 €
Rinderfiletstreifen mit roten Zwiebeln, grüne Bohnen, marinierte Buchenpilze in Pommery-Senf-Soße, Brezelknödel	
Gambas „Go Wok“ süß-sauer	30,00 €
Rote Wildgambas, Wok-Gemüse, gebratene Eiernudeln, bunter Sesam, Karotten-Curry-Sud „süß-sauer“, Koriander	
Heilbutt im Frühherbst	37,00 €
Geflamme Heilbuttschnitte, Zitronenpfeffer, Minestrone mit Kürbis, rote Zwiebel, Kürbisschaum und Kürbispistou	
Feuriges Steak	39,50 €
Filet vom Stauferrind 220g, grüne Pfefferrahmsoße, Trüffelpommes mit Parmesan, Ceasar Salat	

DESSERTS & KÄSE

KÄSE

Italian Connection 12,50 €
Gorgonzola mit Birnenschutney und schwarzer Walnuß, gebrochener Parmesan,
Balsamicoperlen, getrockneten Tomaten, geröstetes Baguette

HÜFTGOLD

Heidelbeere und Kaffee 10,00 €
Luftige Polenta Flammerie, Heidelbeermousse, Espressois

Fresh 12,50 €
Triologie von Sorbet auf exotischem Obst mit Minzpesto

Pina Colada 12,80 €
Eingelegte Honeymoon Ananas, Pina Colada Creme, Kokossorbet

A Gspusi 13,00 €
Dreierlei Schokomousse, gehauchtes Schoko-Chili-Eis, Sanddorn-Orangen-Ragout

Der Kaiserliche (ab 2 Personen in der Tischmitte) pro Person 14,00 €
Karamellierter Kaiserschmarrn, homemade Vanilleis,
Kompott von Kirschen, karamellierte Nüsse und Samen
20 Minuten Zubereitungszeit / Bestellannahme bis 21.30 Uhr