

## 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 Briegele, 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“



W-LAN: Burg-Staufeneck-Gast  
Passwort: Burg-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** 8,80 €

Staufenecker Spinatmaultaschen, Tafelspitzbrühe, Tafelspitzfleisch, Röstzwiebel, Schnittlauch

Staufenecker Spinatmaultaschen, Kartoffel-Gurken-Salat, Radiesle, Soße, Röstzwiebel 11,50 €

**Magenfreundlich**

Kalbskutteln „schwarz-sauer“, Rotweinessig, Knusperkartoffeln, Schnittlauch 9,50 €

### STAUFENECKER KLASSIKER – FAST DAS GANZE JAHR

**Der Duft von Curry (v)**

Tomaten-Curry-Ingwer-Suppe, bunte Linsen, Koriander, indischer Brotcrunch 9,00 €

**Vitamine (v)**

Knackige Salatherzen, Pflücksalate und Gurke aus dem Remstal, bunte Kirschtomaten, Gemüsestreifen, Radiesle, schwäbische Vinaigrette 10,50 €

+ 5 rote Gambas + 2 Baguette Brötchen

23,80 €

## HAUPTGERICHTE

### HEIMAT – 100% SCHWABEN

<b>Unsere Käsespätzle (v)</b> Handgeschabte Spätzle, Bergkäsesoße, geraspelter Bergkäse, Schnittlauch, Röstzwiebel – knusprig überbacken mit Beilagensalat	18,50 €
<b>28h lohnen sich</b> Sauerbraten (28h bei 68°C) vom Stauferrind, Sellerie, Streuobstwiesenapfel, Spätzle vom Brett	25,00 €
Kleine Portion	18,50 €
<b>Rostbraten – Färs vom Stauferrind, 6 Wochen gereift</b> Dry Aged Stück 240g mit Deckel und Fettrand, Pfannenzwiebel, Kalbsjus, Schnittlauch, Spätzle vom Brett	29,50 €

### STAUFENECKER KLASSIKER – FAST DAS GANZE JAHR

<b>Unser Wurstsalat</b> Regionale Schinkenwurst, Bergkäse, Senfkörner, gepickelte Gurken, rote Zwiebeln, Salat Herzen, Butter + 1 schwäbische Briegel	14,80 €
<b>Der Wellige</b> Wiener Schnitzel in Butterschmalz gebraten, Kartoffel-Gurken-Salat, Preiselbeeren nach Hausrezept, Kalbsjus	25,00 €

### NEWS

<b>Gambas „Aglio Olio“</b> Rote Wildgambas (8 Stück), schwarzer Knoblauch, Zitrone, Tomaten, Olivenöl, Petersilie, Brotcroutons, Milchaioli	30,00 €
--	---------

## DESSERTS

<b>Eis am Stiel</b> Lolli von Pfirsich, Maracuja Eis, Buttermilch, Salat von roten Beeren, süßes Minzpesto	12,50 €
<b>Sorbettrilogie</b> mit Honeymoon Ananans und Beeren	12,50 €
<b>Mascarpone trifft Erdbeere</b> Parfait von Mascarpone, Erdbeeren, Rhabarber, Yuzu Sorbet	12,80 €