



Lieber Gast

genießen Sie gepflegte Gastlichkeit,
kulinarische Verführungen,
einzigartige Ausblicke und
magische Momente ...

Herzlich willkommen auf der Burg Hohen Neuffen

Entdecken Sie die guten Seiten der schwäbischen Küche hier mitten im
„Biosphärengebiet Schwäbische Alb“.

Unser Service-Team um Thomas Lachenmayer verwöhnt Sie und Ihre Gäste.
Das Küchen-Team von Timo Burgmaier arbeitet eng mit regionalen Lieferanten wie
der Forellenzucht Honau,
der Metzgerei Simon aus Erkenbrechtsweiler,
dem Bauernhof Pfisterer in Unterensingen,
der Bioland Mühlengenossenschaft in Römerstein,
dem Rammerthof Henzler in Nürtingen sowie
dem Becka Beck aus Römerstein zusammen.

Wir verschreiben uns der gesunden und schonenden Zubereitung mit Hilfe von
Kräutern und
natürlichen Gewürzen.

Sollten Sie eine Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit haben, verlangen Sie
bitte vom Service-Personal unsere Allergikerkarte.

**Einen guten Appetit wünscht Ihnen
Familie Vetter und das Hohen Neuffen Team**





Menü „Hohen Neuffen“

Schwäbische Flädlesuppe

Feine Rinderkraftbrühe
mit Kräuterflädle

~

Frische Gartensalate
mit knackigen Gemüsestreifen
und Röstbrotwürfeln

~

Filetsteak vom deutschen Weiderind
mit Pfefferrahmsauce
dazu
glasiertes Gemüse der Saison
und Kartoffelgratin

oder

Gebratenes Lachsforellenfilet an Rieslingsauce
dazu
glasiertes Gemüse der Saison
und Petersilienkartoffeln

~

Dessert-Überraschung
„Burg Hohen Neuffen“

Dreierlei feine Leckereien aus der Burgeküche

Menü komplett € 45,00
Menü ohne Salat € 40,00
Menü ohne Suppe € 40,00





Aperitif des Monats

„Frühlingszauber“

Glas Sekt von der Schloßkellerei Affaltrach
mit heimischem Holunderblütensirup
5,00 €/0,1l

Monatsmenü

Kartoffel-Lauch-Suppe
mit gerösteten Erdnüssen und Frühlingslauch

~

Zwei gebratene Kalbsteaks mit frischen Champignons
dazu glasiertes Gemüse und hausgemachte Kartoffel-Nudeln

~

Orangenmousse mit Schokoladeneis und Beerensoße

Menüpreis € 36,00

Als „Menü für Zwei“

inklusive Aperitif, 0,375 l-Flasche Wein,
Mineralwasser und Espresso oder Cappuccino

Preis für 2 Personen € 99,00

Vegetarisches Menü

Kartoffel-Lauchsuppe
mit gerösteten Erdnüssen und Frühlingslauch

~

Kartoffelrösti mit Lautertaler Käse überbacken
und gebratenem Gemüse

~

Orangenmousse mit Schokoladeneis und Beerensoße

Menüpreis € 27,00

Weinempfehlung

2013er Occhetti Nebbiolo d`Alba DOC
10 Monate im Holzfaß gelagert, Weingut Prunotto
Ein Spitzenwein aus dem Piemont !

4,00 €/0,1l

7,50 €/0,2l





Suppe des Monats

Euro

**Kartoffel-Lauch-Suppe mit
gerösteten Erdnüssen und Frühlingslauch** 5,80

Für den kleinen Hunger

**Vitalsalat mit Paprika, Kidneybohnen
und Sonnenblumenkernen**
mit Scheiben vom gebratenen Roastbeef (kalt) 13,80

Geräuchertes Honauer Forellenfilet
mit Sahnemeerrettich und Salatgarnitur 11,50

Schwäbische Vorspeise

**Geschmälzte Maultasche mit
„em Löffele Kartoffelsalat ond Soß“** 6,80

Hauptgerichte

Zwei gebratene Kalbsteaks
frische Champignons und glasiertes Gemüse
dazu hausgemachte Kartoffel-Nudeln 25,50
Kleinere Portion 22,50

**Filetsteak vom deutschen Weiderind
mit Pfefferrahmsoße**
dazu Gemüse der Saison und Kartoffelgratin 29,50

Gebratenes Lachsforellenfilet an Rieslingsoße
glasiertes Gemüse und Petersilienkartoffeln 23,50

Leckeres ohne Fleisch

Kartoffelrösti mit Lautertaler Käse überbacken
dazu gebratenes Gemüse 14,80

Gerne servieren wir Ihnen zu unseren Hauptgerichten
einen leckeren **gemischten Beilagensalat** 5,00





Aus dem Suppentopf

Euro

Feine Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle 5,00

Schwäbische Maultaschensuppe 5,00

Unsere Klassiker

Zwiebelrostbraten vom deutschen Weiderind
mit Bratkartoffeln 19,00

Ragout vom heimischen Wild
dazu Preiselbeeren, Rotkraut
und hausgemachte Semmelknödel 19,00
Kleinere Portion 16,00

3 Medaillons vom Schweinefilet
auf Rahmkäsespätzle mit leckerer Bratensoße 18,50
Kleinere Portion 15,50

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken
mit Pommes frites 14,50
Kleinere Portion 11,50

Zwei hausgemachte Maultaschen
mit geschmälzten Zwiebeln und Bratensoße 9,80
dazu Kartoffelsalat 12,50

Schwäbische Alblinsen
mit hausgemachten Spätzle
und ein Paar Saitenwürstle 10,50

Allgäuer Rahm-Käsespätzle (vegetarisch)
mit Emmentaler Käse und Zwiebeln 8,90

Feine Gemüsemaultaschen (vegan)
auf Tomatensoße 13,80

Gerne servieren wir Ihnen zu unseren Hauptgerichten
einen leckeren **gemischten Beilagensalat** 5,00





Weine im offenen Ausschank

| Weißwein jeweils 0,2 l | Euro |
|---|-------------|
| Burg Hohen Neuffen Weißweincuvée trocken Aromen von Birne und Apfel, Erzeugerabfüllung W. Häussermann | 5,40 |
| Uhlbacher Götzenberg Riesling trocken „Beißer“ Weingärtner Rotenberg & Uhlbach | 5,40 |
| Lauffener Riedersbückele Chardonnay feinherb Erzeugerabfüllung Weingut Eberbach-Schäfer | 5,40 |
| Pinot Grigio delle Venezie IGT L'Araldo Casa Vinicola Minini, Veneto Italien | 5,40 |
| Schillerwein und Rosé jeweils 0,2l | |
| Burg Hohen Neuffen Schillerwein halbtrocken Dezente Restsüsse, Erzeugerabfüllung W. Häussermann | 5,40 |
| Edition Württemberg Rosé trocken Weingärtner Rotenberg & Uhlbach | 5,40 |
| Rotwein jeweils 0,2l | |
| Burg Hohen Neuffen Rotweincuvée trocken fülliger Rotwein mit weichen Tanninen Erzeugerabfüllung W. Häussermann | 5,60 |
| Uhlbacher Götzenberg Lemberger mit Trollinger trocken Weingärtner Rotenberg & Uhlbach | 5,00 |
| Cabernet Sauvignon Sala del Duca Casa Vinicola Minini, Veneto Italien | 5,60 |
| In der halben Flasche 0,375l | |
| Burg Hohen Neuffen Weißweincuvée trocken Aromen von Birne und Apfel, Erzeugerabfüllung W. Häussermann | 10,20 |
| Cabernero Cabernetcuvée trocken im Barrique gereift Gutsabfüllung Eberbach-Schäfer, Württemberg | 13,60 |
| Was der Schwabe gerne trinkt, natürlich „Em Henkelgläsle“ | |
| Weinschorle Rot, Rosé oder Weiss 0,25l | 3,00 |
| aus Neuffener Qualitätsweinen | |
| Schwäbischer Most 0,25l | 2,50 |





Unsere Biere

| | Liter | Euro |
|---------------------------------|-------|------|
| Dinkelacker Privat | | |
| Export vom Fass | 0,3 | 3,20 |
| Export vom Fass | 0,5 | 3,80 |
| Radler mit süßem Sprudel | 0,3 | 3,20 |
| Radler mit süßem Sprudel | 0,5 | 3,80 |
| Cluss Kellerpils vom Fass | 0,33 | 3,30 |
| Sanwald Hefeweizen hell | 0,5 | 3,80 |
| Sanwald Hefeweizen dunkel | 0,5 | 3,80 |
| Sanwald Kristallweizen | 0,5 | 3,80 |
| Paulaner Hefeweizen alkoholfrei | 0,5 | 3,80 |
| Dinkelacker Alkoholfrei | 0,5 | 3,80 |

Zum nüchtern Bleiben

Ensinger Bio-Mineralwasser

| | | | |
|--------------------------------|------|------|--|
| Classic, Medium oder Still | 0,25 | 2,70 | |
| | 0,5 | 3,90 | |
| | 0,7 | 5,00 | |
| Sinalco*, Pepsi*/**, Spezi*/** | 0,3 | 3,10 | |
| Cola Light*/** | 0,3 | 3,10 | |
| Bitter Lemon*** | 0,2 | 2,90 | |
| Bionade Holunder | 0,33 | 3,10 | |

Bio-Apfelsaft von heimischen Streuobstwiesen

| | | |
|------------------------------|------|------|
| Apfelsaft/Apfelschorle | 0,3 | 2,90 |
| Johannisbeersaftschorle | 0,3 | 3,10 |
| Orangensaft/Johannisbeersaft | 0,25 | 3,10 |
| Burkhard Fruchtsäfte | 0,2 | 2,80 |

Rote Traube, Sauerkirsche und Maracuja

* mit Farbstoff, ** coffeinhaltig, *** chininhaltig





Unsere Desserts und Eisbecher

Euro

Wir verwenden entweder von uns selbstgemachtes oder vom Bio-Bauernhof Pfisterer hergestelltes Eis ohne Konservierungsstoffe.

Gemischtes Eis

| | |
|-----------------------------|------|
| Eine Kugel | 1,50 |
| Eine Kugel mit Schlagsahne | 2,40 |
| Zwei Kugeln | 3,00 |
| Zwei Kugeln mit Schlagsahne | 3,90 |
| Drei Kugeln | 4,50 |
| Drei Kugeln mit Schlagsahne | 5,40 |

Eis & Heiss

| | |
|---|------|
| Heiße Himbeeren mit drei Kugeln Vanilleeis und Schlagsahne | 6,70 |
|---|------|

Schwarzwaldbecher

| | |
|---|------|
| Der beliebte Klassiker mit einer Kugel Vanille- und zwei Kugeln Schokoladeneis, dazu marinierte Kirschen und Schlagsahne | 7,20 |
|---|------|

Eierlikörbecher

| | |
|--|------|
| Je eine Kugel Vanille-, Walnuss- und Stracciatellaeis mit Eierlikör und Schlagsahne | 6,90 |
|--|------|

Sorbetbecher (lactosefrei)

| | |
|--|------|
| 3 Kugeln Fruchteis mit frischen Früchten | 7,80 |
|--|------|

Dessert des Monats

| | |
|----------------------------------|------|
| Fragen Sie unser Servicepersonal | 8,00 |
|----------------------------------|------|

Dessert-Überraschung „Burg Hohen Neuffen“

| | |
|--|------|
| Dreierlei feine Leckereien aus der Burgküche | 8,10 |
|--|------|

Unsere „Mini-Desserts“

| | |
|---|------|
| „A bittle was Süsses“ nach Tagesangebot | 3,70 |
|---|------|





Kleine Sünden

Euro

| | |
|---|------|
| Stück Kuchen | 3,20 |
| Stück Kuchen mit Schlagsahne | 4,10 |
| Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne | 6,10 |
| Warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße | 5,50 |
| Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis | 5,20 |
| Warmer Apfelstrudel mit Schlagsahne | 4,60 |
| Warmer Apfelstrudel | 3,70 |

Warme Getränke

| | |
|-----------------------------------|------|
| Tasse Kaffee | 2,30 |
| Kännchen Kaffee | 4,40 |
| Cappuccino | 2,90 |
| Grosser Milchkaffee | 3,00 |
| Latte Macchiato | 3,10 |
| Espresso | 2,20 |
| Grosse Tasse Milkschokolade | 3,00 |
| Chociatto | 3,70 |
| Heiße Milkschokolade mit Espresso | |

Beachten Sie bitte unsere große Teeauswahl auf der Teekarte!





Burg Hohen Neuffen – Der Ort für Ihr Fest

Hochzeiten – Taufen – Konfirmationen – Geburtstage – Tagungen -
Firmenveranstaltungen oder sonstige Anlässe: Erleben Sie unser einzigartiges
Ambiente und profitieren Sie von unserer 35-jährigen Erfahrung als Gastgeber.

Feiern Sie festlich, fröhlich, elegant oder mittelalterlich.

Feiern Sie mit der Familie und mit Freunden.

Feiern Sie mit Ihren Mitarbeitern und Geschäftspartnern oder denen, die es
werden sollen.

So unterschiedlich die Gäste und der Anlass, so variabel und vielfältig sind
unsere Räumlichkeiten.

Individualität ist unser Anspruch – die Burg Hohen Neuffen bietet Platz für
Festivitäten von 10 bis 150 Personen.

| | | | | |
|------------------------------|----|-----|-----|----------|
| Baden Württemberg Zimmer | 12 | bis | 24 | Personen |
| Nürtinger Zimmer | 30 | bis | 60 | Personen |
| Neuffener Stube | 60 | bis | 90 | Personen |
| Alle Innenräume zusammen | | bis | 150 | Personen |
| Gartenrestaurant | | für | 60 | Personen |
| Sonnenterrassen für Empfänge | | bis | 250 | Personen |

Bastei, Wachtstuben- und Neuffener Turm für weitere Stehempfänge oder
Trauungen.

Gutscheine & Geschenke

Suchen Sie noch ein Geburtstagsgeschenk oder eine kleine Aufmerksamkeit für
die Familie, Freunde und Mitarbeiter?

Wir erstellen Ihnen gerne einen Geschenkgutschein.

Sprechen Sie uns einfach an oder finden Sie alle Informationen auf unserer
Homepage unter

www.hohenneuffen.de

