



## 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**





## **Monatsmenü**

Pastinaken-Karottensuppe

~

Konfierte Entenkeule an Honig-Rosmarinsoße  
mit glaciertem Rosenkohl und Schupfnudeln

~

Parfait von gebrannten Mandeln  
mit Cheesecake-Brownie und Fruchtsoße

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

## **Menü „Hohen Neuffen“**

Schwäbische Flädlesuppe

~

Knackig frische Gartensalate mit Röstbrotwürfeln

~

Filetsteak vom heimischen Rind mit Pfefferrahmsoße  
dazu Gemüse der Saison und Kartoffelgratin

**oder**

Gebratenes Lachsforellenfilet an Rieslingsoße  
mit glaciertem Gemüse und Petersilienkartoffeln

~

Dessert-Überraschung „Burg Hohen Neuffen“

Menüpreis € 45,00, ohne Suppe oder ohne Salat € 40,00

## **Vegetarisches Menü**

Pastinaken-Karottensuppe

~

Kartoffel-Rosenkohl-Auflauf  
mit Albgouda überbacken

~

Parfait von gebrannten Mandeln  
mit Cheesecake-Brownie und Fruchtsoße

Menüpreis € 27,00





## **Aperitifempfehlung** **Euro**

**Kir Royal** 4,80  
Crème de Cassis mit Sekt von der Schlosskellerei Affaltrach

## **Aus dem Suppentopf**

**Schwäbische Flädlesuppe** 5,00

**Schwäbische Maultaschensuppe** 5,00

**Pastinaken-Karottensuppe** 5,80

## **Feine Vorspeisen**

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

**Feldsalat mit marinierter Rote Bete  
und Röstbrotwürfeln** 8,90

**Geräuchertes Honauer Forellenfilet  
mit Sahnemeerrettich und Salatgarnitur** 11,50

## **Beliebte Klassiker**

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

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

**Schwäbische Alblinsen**  
**mit Saitenwürstle und hausgemachten Spätzle** 10,50

dazu empfehlen wir Ihnen einen  
**leckeren gemischten Beilagensalat** 5,00





## Hauptgerichte

**Ab 11. November können Sie bei uns auch einen klassischen Gänsebraten von freilaufenden Gänsen genießen.**

**Schauen Sie auf die Tafel oder fragen Sie unseren Service!**

### **Zwiebelrostbraten vom deutschen Weiderind**

mit Bratkartoffeln 19,00

### **Konfierte Entenkeule an Honig-Rosmarinsoe**

mit glaciertem Rosenkohl und Schupfnudeln 23,80

### **3 Medaillons vom Schweinefilet**

auf Rahmkasespatzle mit leckerer Bratensoße 18,50

kleinere Portion 15,50

### **Filetsteak vom heimischen Rind mit Pfefferrahmsoße**

dazu Gemüse der Saison und Kartoffelgratin 29,50

### **Ragout vom heimischen Wild mit Preiselbeeren**

dazu Rotkraut und hausgemachte Semmelknödel 19,00

kleinere Portion 16,00

### **Rahmbraten vom Kalbstafelspitz**

mit Gemüse der Saison und hausgemachten Spätzle 20,50

kleinere Portion 17,50

### **Gebratenes Lachsforellenfilet an Rieslingsoe**

mit glaciertem Gemüse und Petersilienkartoffeln 23,80

kleinere Portion 20,80

## Leckeres ohne Fleisch

### **Kartoffel-Rosenkohl-Auflauf**

mit Albgouda überbacken 14,80

**dazu empfehlen wir Ihnen**

**einen leckeren gemischten Beilagensalat 5,00**





## **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
--	------

### **Parfait von gebrannten Mandeln**

mit Cheesecake-Brownie und Fruchtsoße	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!**

**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





## 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







## **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](http://www.hohenneuffen.de)**

