



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
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 Pfefferrahmsoße
dazu
glasiertes Gemüse der Saison
und Kartoffelgratin

oder

Gebratenes Lachsforellenfilet an Rieslingsoße
dazu
glasiertes Gemüse der Saison
und Petersilienkartoffeln

~

Dessert-Überraschung
„Burg Hohen Neuffen“

Dreierlei feine Leckereien aus der Burgküche

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





Aperitif des Monats

„Kir Royal“
Crème de Cassis mit Sekt von der Schlosskellerei Affaltrach

5,50 €/0,1l

Monatsmenü

Bärlauchcremesuppe

~

Geschmorter Lamnbraten
an Sellerie-Karottengemüse
und Thymian-Kartoffeln

~

Crème brûlée mit Vanille und Rosmarin
dazu Apfel-Schaum auf Obstsalat und Eierliköreis

Menüpreis € 37,50

Als „Menü für Zwei“

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

Preis für 2 Personen € 99,00

Vegetarisches Menü

Bärlauchcremesuppe

~

Hausgemachte Spinatknödel
an brauner Butter, gebratenen Champignons
und Lautertalerkäse

~

Crème brûlée mit Vanille und Rosmarin
dazu Apfel-Schaum auf Obstsalat und Eierliköreis

Menüpreis € 28,00





Suppe des Monats

Euro

Bärlauchcremesuppe 5,80

Kleine Leckereien und Vorspeisen

Geräuchertes Honauer Forellenfilet
mit Sahnemeerrettich und Salatgarnitur 11,50

Wildkräutersalat an Bärlauch-Dressing
mit gebackenem Alb- Brie, Tomaten und Ei 8,90

„Schwäbische Vorspeise“
Geschmälzte Maultasche mit
“em Löffele Kartoffelsalat ond Soß” 7,20

Hauptgerichte

Geschmorter Lamnbraten an
Sellerie-Karottengemüse und
Thymian-Kartoffeln 24,50
Kleinere Portion 21,00

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

Gebratenes Lachsforellenfilet an Rieslingsöße
glasiertes Gemüse und Petersilienkartoffeln 24,00
Kleinere Portion 20,50

Leckerer ohne Fleisch

Hausgemachte Spinatknödel
an brauner Butter, gebratenen Champignons
und Lautertalerkäse 14,80

Veganes Gemüsegulasch
mit gebratenem Räuchertofu 14,80

Gerne servieren wir Ihnen zu unseren Hauptgerichten
einen leckeren **gemischtem 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 19,50

Ragout vom heimischen Wild dazu Preiselbeeren, Rotkraut

und hausgemachte Semmelknödel 19,50
Kleinere Portion 16,00

3 Medaillons vom Schweinefilet

auf Rahm-Käsespätzle mit leckerer Bratensoße 19,50
Kleinere Portion 16,00

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken

mit Pommes frites 14,50
Kleinere Portion 11,00

Zwei hausgemachte Maultaschen

mit geschmälzten Zwiebeln und Bratensoße 10,50
dazu eine Portion Kartoffelsalat 3,50

Schwäbische Ablinsen

mit hausgemachten Spätzle
und ein Paar Saitenwürstle 10,80

Hausgemachte Rahm-Käsespätzle (vegetarisch)

mit Emmentaler, Bergkäse und Zwiebeln 9,20

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 6,00

Uhlbacher Götzenberg Riesling trocken „Beißer“

Weingärtner Rotenberg & Uhlbach 6,00

Lauffener Riedersbückele Chardonnay feinherb

Erzeugerabfüllung Weingut Eberbach-Schäfer 6,00

Pinot Grigio delle Venezie IGT L´Araldo

Casa Vinicola Minini, Veneto Italien 6,00

Schillerwein und Rosé jeweils 0,2l

Burg Hohen Neuffen Schillerwein halbtrocken

Dezente Restsüsse, Erzeugerabfüllung W. Häussermann 6,00

Edition Wirtemberg Rosé trocken

Weingärtner Rotenberg & Uhlbach 6,00

Rotwein jeweils 0,2l

Burg Hohen Neuffen Rotweincuvée trocken

fülliger Rotwein mit weichen Tanninen
Erzeugerabfüllung W. Häussermann 6,00

Uhlbacher Götzenberg Lemberger mit Trollinger trocken

Weingärtner Rotenberg & Uhlbach 6,00

Cabernet Sauvignon Sala del Duca

Casa Vinicola Minini, Veneto Italien 6,00

In der halben Flasche 0,375l

2016 Burg Hohen Neuffen Weißweincuvée trocken

Cuvée aus Sauvignon blanc, Riesling, Müller-Thurgau,
und Muskateller, kräftig, fruchtig, ausdruckstark
Erzeugerabfüllung W. Häussermann 12,90

2012 Villa Antinori Chianti Classico DOCG

Marchesi Antinori, Toskana, Italien 15,00

Was der Schwabe gerne trinkt, natürlich „Em Henkelgläsle“

Weinschorle Rot, Rosé oder Weiss 0,25l 3,50
aus Neuffener Qualitätsweinen

Schwäbischer Most 0,25l 3,00





Unsere Biere von der Zwiefalter Klosterbrauerei

Euro

Zwiefalter Spezial Exportbier vom Fass, feinwürzig, süffig	0,3l	3,30
	0,5l	3,90
Radler süß oder sauer	0,3l	3,30
	0,5l	3,90
Naturtrübes Kellerbier „Kleiner Abt“ vom Fass, vollmundig weich	0,3l	3,60
Hefeweizen naturtrüb vom Fass weich und feinfruchtig	0,3l	3,60
	0,5l	4,20
Heferadler süß oder sauer	0,3l	3,60
	0,5l	4,20
Kristallweizen, spritzig	Flasche 0,5l	4,20
Dunkles naturtrübes Urweizen	Flasche 0,5l	4,20
Naturtrübes Hefeweizen alkoholfrei	Flasche 0,5l	4,20
Alkoholfreies, feinherbes Pilsner	Flasche 0,33l	3,50

Zum nüchtern Bleiben

Ensinger Bio-Mineralwasser

Classic, Medium oder Still	Flasche 0,25l	2,70
	Flasche 0,5l	3,90
	Flasche 0,7l	5,50
Apfelsaftschorle	0,3l	3,20
Johannisbeersaftschorle	0,3l	3,20
Maracujasaftschorle	0,3l	3,20
Rhabarbersaftschorle	0,3l	3,20
Orangensaftschorle	0,3l	3,20
Sinalco*, Pepsi*/**, Spezi*/**	0,3l	3,20
Cola Light*/**	Flasche 0,33l	3,50
Bitter Lemon***/Tonicwater	Flasche 0,2l	3,00

* 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	3,40
Stück Kuchen mit Schlagsahne	4,30
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	2,50
Cappuccino	3,10
Grosser Milchkaffee	3,20
Latte Macchiato	3,40
Espresso	2,20
Grosse Tasse Milkschokolade	3,00
Chociatto	3,90
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

