



## 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**

„Hugo“  
Holunderblütensirup, frische Minze,  
Sekt von der Schlosskellerei Affaltrach  
mit Mineralwasser aufgefüllt

7,00 €/0,11

### **Monatsmenü**

Rucolacremesuppe

~

Gebratenes Kotelette  
vom Schwäbisch Hällischen Landschwein  
mit Radieschengemüse, Fächerkartoffel  
und Sauerrahm-Dip

~

Dreierlei von heimischen Beeren  
an Minzeschaum

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**

Rucolacremesuppe

~

Gebratene Gnocchi mit Salbeibutter  
getrockneten Tomaten und Parmesan

~

Dreierlei von heimischen Beeren  
an Minzeschaum

Menüpreis € 28,00

### **Weinempfehlung**

2017 Neuffener Spätburgunder Rosé trocken, Helmut Dolde

3,50 €/0,1 l

7,00 €/0,2 l





## Suppe des Monats

**Euro**

**Rucolacremesuppe** 5,80

## Kleine Leckereien und Vorspeisen

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

**Spinatsalat mit Balsamicodressing**  
dazu Feta, Bacon Chips und Cashewnüsse 8,90

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

## Hauptgerichte

**Gebratenes Kotelette**  
**vom Schwäbisch Hällischen Landschwein**  
mit Radieschengemüse, Fächerkartoffel  
und Sauerrahm-Dip 23,00

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

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

## Leckerer ohne Fleisch

**Gebratene Gnocchis an Salzeibutter**  
mit getrockneten Tomaten und Parmesan 14,80

**Vegane Polenta-Taler mit Koriander**  
an Gemüse-Chili und Guacamole 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 19,50

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

