



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,
Eierlieferant Familie Eberhard aus Bad Urach 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





Monatsmenü

Kürbis-Maronensuppe

~

Konfierte Entenkeule an Granatapfelsoße
dazu Rahmwirsing und Kartoffelstampf

~

„Schwäbisches Duo“
Zwetschgen- Ofenschlupfer und Apfelkühle
mit Vanillesoße und Rum-Rosineneis

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
dazu glaciertes Gemüse und Petersilienkartoffeln

~

Dessert-Überraschung „Burg Hohen Neuffen“

Menüpreis € 45,00

Menü ohne Salat € 40,00

Menü ohne Suppe € 40,00

Vegetarisches Menü

Kürbis-Maronensuppe

~

Linguine mit Roter Bete, Basilikumpesto
und Feta

~

„Schwäbisches Duo“
Zwetschgen-Ofenschlupfer und Apfelkühle
mit Vanillesoße und Rum-Rosineneis

Menüpreis € 27,00





Aperitifempfehlung

Euro

Glas Sekt Rosé 0,1l

von der Schlosskellerei Affaltrach

4,50

„Rosenzauber“ Alkoholfreier Prosecco 0,1

von der Manufaktur Jörg Geiger in Schlat

4,50

Aus dem Suppentopf

Schwäbische Flädlesuppe

5,00

Schwäbische Maultaschensuppe

5,00

Kürbis-Maronensuppe

5,80

Feine Vorspeisen

Geschmälzte Maultasche mit *

„em Löffele Kartoffelsalat und Soß“

7,20

Geräuchertes Honauer Forellenfilet

mit Sahnemeerrettich und Salatgarnitur

11,50

Beliebte Klassiker

Hausgemachte Rahm-Käsespätzle (vegetarisch)

mit Emmentaler Käse und Zwiebeln

9,20

Zwei hausgemachte Maultaschen *

mit geschmälzten Zwiebeln und Bratensoße

10,50

mit Kartoffelsalat

3,50

Schwäbische Alblinsen

mit Saitenwürstle und hausgemachten Spätzle

10,80

dazu empfehlen wir Ihnen einen

gemischten Beilagensalat

5,00

*mit Konservierungsstoffen



Zwiebelrostbraten vom deutschen Weiderind
mit Bratkartoffeln 19,50

Konfierte Entenkeule an Granatapfeloße
mit Rahmwirsing und Kartoffelstampf 23,80

3 Medaillons vom Schweinefilet
auf Rahmkäsespätzle mit leckerer Bratensoße 19,50
kleinere Portion 16,00

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 19,50
kleinere Portion 16,00

Heimischer Wildschweinbraten
mit Rotkraut und hausgemachten Spätzle 15,50
kleinere Portion 12,00

Gebratenes Lachsforellenfilet an Rieslingsoße
mit glaciertem Gemüse und Petersilienkartoffeln 24,00
kleinere Portion 20,50

Leckerer ohne Fleisch

Linguine mit Roter Bete,
Basilikumpesto und Feta 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
Zwei Kugeln	3,00
Drei Kugeln	4,50
Portion Schlagsahne	0,90

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
--	------

„Schwäbisches Duo“

Zwetschgen-Ofenschlupfer und Apfelküchle mit Vanillesoße und Rum-Rosineneis	8,00
---	------

Dessert-Überraschung „Burg Hohen Neuffen“

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

Unsere „Mini-Desserts“

„A bissle 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 Cafe Crème	2,50
Cappuccino	3,10
Grosser Milchkaffee	3,20
Latte Macchiato	3,40
Espresso	2,20
Grosse Tasse Milkschokolade	3,00
Chociatto Heiße Milkschokolade mit Espresso	3,90

Beachten Sie bitte unsere große Teeauswahl auf der Teekarte!





Unsere Biere von der Zwiefalter Klosterbrauerei

Euro

Zwiefalter Spezial Exportbier vom Fass, feinwürzig, süffig	0,3l 0,5l	3,30 3,90
Radler süß oder sauer	0,3l 0,5l	3,30 3,90
Naturtrübes Kellerbier „Kleiner Abt“ vom Fass, vollmundig weich	0,3l	3,60
Hefeweizen naturtrüb	Flasche 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
Lake Cider Apfel-Cider von der Seemost Kellerei in Meckenbeuren	Flasche 0,33l	3,00

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





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 6,80

Dianthà Terre Siciliane IGP

Cuvée aus Grecanico und Malvasia bianca, Sizilien 6,30

Schillerwein und Rosé jeweils 0,2l

Burg Hohen Neuffen Schillerwein halbtrocken

Dezente Restsüsse, Erzeugerabfüllung W. Häussermann 6,00

Edition Württemberg Rosé trocken

Weingärtner Rotenberg & Uhlbach 6,30

Rotwein jeweils 0,2l

Burg Hohen Neuffen Rotweincuvée trocken

fülliger Rotwein mit weichen Tanninen
Erzeugerabfüllung W. Häussermann 6,30

Uhlbacher Götzenberg Lemberger mit Trollinger trocken

Weingärtner Rotenberg & Uhlbach 6,30

Feudo Scaletto Nero d'Avola- Cabernet Sauvignon

Cantine Pellegrino, Sizilien 7,00

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

