

Lieber Gast

Herzlich willkommen
auf der Burg Hohen Neuffen

Dieser Ort bezaubert nicht nur mit einer tollen
Aussicht

- hier können Sie auch vorzüglich
speisen, trinken, plaudern, feiern, lachen -
einfach das Leben genießen.

Unsere Gastfreundschaft, unsere kulinarischen
Highlights aus der schwäbischen Küche und die
besondere Atmosphäre des Biosphärengebietes
Schwäbische Alb machen den einzigartigen Charme
der Burg Hohen Neuffen aus.

Die gesunde und schonende Zubereitung
hochwertiger natürlicher Lebensmittel liegen uns
am Herzen. Unsere Zutaten beziehen wir
vorwiegend von ausgesuchten regionalen
Lieferanten wie

der Metzgerei Simon in Erkenbrechtsweiler,
dem Bauernhof Lautertal in Münsingen,
der Bioland Mühlengenossenschaft in Römerstein,
dem Eierlieferanten Eberhard aus Bad Urach,
dem Rammerthof Henzler in Nürtingen sowie
Ladner`s Ochsen Beck aus Grabenstetten.

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

Einen guten Appetit wünschen Ihnen
Shari & Pascal Vetter
und das Hohen Neuffen Team



Aperitifempfehlung

Alkoholfreier Prosecco „Rosenzauber“
von Jörg Geiger, Schlat 5,90 €

Alkoholfreier Apfel-Zwetschgen-Secco
von Adelheid Schweizer, Linsenhofen 5,90 €

Suppen

Feine Rinderkraftbrühe
mit Kräuterflädle 6,20 €

Maultaschensuppe 6,20 €

Kürbiscremesuppe 7,00 €

Vorspeisen

Gartensalat mit Röstbrotwürfeln 7,50 €

Beilagensalat 6,00 €

Pflücksalat mit Blutwursttäsche
und Apfel-Quitten-Chutney 8,50 €

Hauptgänge

Zwiebelrostbraten

vom deutschen Weiderind

mit Pommes frites 24,50 €

mit hausgemachten Spätzle 25,50 €

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken

mit Pommes frites 18,50 €

Wildragout

dazu Preiselbeeren, Rotkraut
und hausgemachte Semmelknödel 25,50 €

Kleinere Portion 20,50 €

Maultaschen

mit Bratensoße und Zwiebelschmelze, 13,00 €

dazu Kartoffelsalat 5,00 €

Schwäbische Alblinsen

mit hausgemachten Spätzle
und Saitenwürstle 14,00 €

Gebratenes Zanderfilet

auf Süsskartoffelpüree mit Zuckerschoten
und Roten Zwiebeln 27,50 €

Kleinere Portion 22,50 €

Vegetarisches Gericht

Spinatknödel mit gebratenen Pilzen, 18,50 €

brauner Butter und Parmesan

Eis

Wir beziehen unser Eis vom Bauernhof Lautertal in Münsingen.

Eisbecher „Nussknacker“ 9,40 €

Je eine Kugel Walnusseis, Vanilleeis und Schokoladeneis, Nüsse und Schlagsahne

3 Kugeln Gemischtes Eis 6,60 €

Wählen Sie aus folgenden Sorten:

Erdbeersorbet, Zitronensorbet, Mangosorbet, Walnusseis, Schokoladeneis und Vanilleeis

Portion Schlagsahne 1,00 €

Desserts

Unsere Mini-Desserts 3,90 €

„A bissle was Süßes“ nach Tagesangebot

Maronen Crème Brûlée 9,50 €

mit Zwetschgenröster und Walnusseis

Ofenschlupfer mit heißen Kirschen 8,50 €

und Vanilleeis

„Schleckermäulchen“ 4,60 €

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis

Kuchen und Apfelstrudel

Stück Kuchen 3,50 €

Stück Kuchen mit Schlagsahne 4,50 €

Fragen Sie unseren Service,
welche Sorten wir im Angebot haben!

Warmer Apfelstrudel 5,00 €

mit Schlagsahne 6,00 €

mit Vanilleeis 7,20 €

mit Vanilleeis und Schlagsahne 8,20 €

mit Vanillesoße 7,00 €

Heißgetränke

Tasse Kaffee crème 3,10 €

Cappuccino 3,60 €

Milchkaffee 3,90 €

Latte macchiato 3,90 €

Espresso 2,40 €

Doppelter Espresso 4,00 €

Heisse Schokolade 3,70 €

Chociatto 4,50 €

Heiße Schokolade mit Espresso

Grosse Tasse Tee 3,70 €