




FÜR SIE ZUSAMMENGESTELLT  
*Menü - und Buffetvorschläge*



## UNSERE EMPFEHLUNGEN

## Menü - und Buffetvorschläge



Sie haben  
die Wahl

## STEHEMPfang

## auf der Sonnenterrasse oder in unseren Räumlichkeiten

Unsere Sonderabfüllungen von der Schlosskellerei Affaltrach

Sekt „Privat Cuveé Burg Hohen Neuffen“ trocken 0,75 l	39,00 €
Alkoholfreier Prosecco von der Manufaktur Jörg Geiger 0,75 l	39,00 €
oder Apfel-Zwetschgensecco von Adelheid Schweizer 0,75 l	39,00 €

## gemischt mit:

Orangensaft ½ l	8,00 €
-----------------	--------

## Beliebt in den Sommermonaten:

„Hugo“ 0,2 l	8,40 €
„Aperol Spritz“ 0,2 l	8,40 €
„Lillet Wild Berry“ 0,2 l	8,40 €
„Sarti Spritz“ 0,2 l	8,40 €

Gerne servieren wir Ihnen bei einem Empfang im Freien unsere kultigen  
Zwiefalter Spezialitäten in 0,33 l-Flaschen

Zwiefalter Albschorle	4,10 €
Zwiefalter „Engele“	4,60 €
Helles, Pils, naturtrübes Kellerbier und alkoholfrei	4,60 €

## FÜR DEN ERSTEN HUNGER EMPFEHLEN WIR IHNEN ZUM APERITIF

### **Lauwarmes Blätterteiggebäck**

Stück 2,10 €

Geflügel-Curry | Käse | Tomate | Rind | Champignons | Spinat

### **Vorspeisen im Weckgläsle**

Stück 4,50 €

Sie haben die Wahl zwischen:

#### VEGETARISCH

**Kirschtomaten | Mozzarella | Pesto****Mediterraner Nudelsalat | vegan**Orientalischem **Couscous-Salat | vegan**

#### FISCH

**Sashimi vom Lachs | Gemüsesalat****Shrimps-Cocktail**

#### FLEISCH

**Roastbeef | Remoulade****Geflügel-Curry-Salat****Kartoffelsalat | Fleischkühle**

Die Mindestabnahmemenge pro Sorte beträgt 15 Stück.

Für Ihre Veranstaltung können Sie sich ein Menü aus den einzelnen Speisen zusammenstellen oder ein vorgefertigtes Menü wählen. Änderungswünsche sind kein Problem.

## VORSPEISEN

<b>Alblinsen</b>   Rote Bete Humus   Ofensellerie   Haselnuss   Zupfsalat	14,50 €
Gebratenes <b>Seeteufel-Medaillon</b>   Zupfsalat	19,00 €
<b>Confierter Lachs</b>   Quinoasalat   Ofentomaten	16,50 €
<b>Burrata</b>   <b>Tomaten-Pfirsichsalat</b>   geröstete Pinienkerne (Juni bis September)	14,50 €
<b>Burrata</b>   <b>lauwarmer Spargelsalat</b>   geröstete Pinienkerne (Spargelzeit)	16,50 €
Mediterranes <b>Gemüsetörtchen</b>   Mozzarella   hausgemachtes Pesto marinierter Blattsalat	14,50 €
<b>Gratinierter Ziegenkäse</b>   rote Zwiebelmarmelade   marinierter Blattsalat	14,50 €
<b>Antipasti-Platte</b>   luftgetrockneter Schinken   eingelegtes Gemüse getrocknete Tomaten   Oliven   Kapernäpfel   Käse	17,60 €
<b>Gartensalate</b>   Röstbrotwürfel	8,50 €

## SUPPEN

<b>Schwäbische Festtagssuppe</b>   Rinderkraftbrühe Flädle   Maultasche   Klöschen	8,70 €
<b>Flädlesuppe</b>   Rinderkraftbrühe   Flädle	7,00 €
<b>Maultaschensuppe</b>   Rinderkraftbrühe   Maultasche	7,00 €
<b>Rote-Linsen-Cocos-Suppe</b>   vegan	7,80 €
<b>Rote-Linsen-Cocos-Suppe</b>   Black-Tiger-Garnele	11,80 €
<b>Gegrillte Paprika Suppe</b>   vegan	8,80 €
<b>Tomatencremesuppe</b>   Croutons	7,80 €
<b>Schaumsuppe der Saison</b>   Bärlauch   Spargel   Kürbis	7,80 €
<b>Gurkenkaltschale oder Gazpacho</b> (Kaltschale von Juni bis August)	7,50 €

## ZWISCHENGANG

Gerne reichen wir zwischendurch als Erfrischung und kleinen Appetitanreger ein fruchtiges Sorbet (Zitrone oder Mango, andere Sorten auf Anfrage) >>> **je Glas 6,00 € mit Sekt**

## HAUPTGÄNGE

### UNSER KLASSIKER

**Scheiben vom Rinder- und Schweinefilet** vom Grill | Rahmsoße  
frischen Champignons | Gemüse der Saison | Kartoffelgratin 33,50 €

### SCHWEIN

**Schweinelendchen am Stück** gebraten | Calvados-Jus  
Gemüse der Saison | hausgemachten Spätzle 29,50 €

**Schweinelendchen am Stück gebraten** | Speckmantel | Rahmsoße  
Gemüse der Saison | hausgemachten Spätzle 31,50 €

### KALB

**Scheiben vom rosa gebratenen Kalbsrücken** | Rotweinsoße  
Grillgemüse | Herzoginkartoffeln 39,50 €

### SURF UND TURF

**Filet vom Kalb | Black Tiger Garnele**  
Getrüffelte Nudeln | Ofentomate 44,50 €  
+Frische Trüffel +10,00 €

### RIND

#### Duett vom Rind

**Rinderfilet | geschmorte Rinderbacken** Wurzelgemüse | Kartoffelstampf 41,50 €

**Rinderfilet | Kräutermantel** | Rotweinsoße | glasierten Schalotten  
Grillgemüse | Kartoffelgratin 41,50 €

Scheiben vom **rosa gebratenen Rinderrücken** | Rotweinsoße  
sautierten Bohnen | Rosmarinkartoffeln 37,50 €

## GEFLÜGEL

**Maispouardenbrust** | sommerlichem Gemüse | Rosmarinkartoffeln 29,50 €

## WILD

**Wildragout vom Hirsch** | Preiselbeeren  
Rotkohl | Semmelknödel 29,50 €

## FISCH

**Lachsforelle | Rieslingsoße**  
Gemüse der Saison | neue Kartoffeln 32,50 €

## VEGETARISCH UND VEGAN

**Trüffelpasta** | Ofentomate | Parmesan 21,50 €

## JAHRESGERICHT 2026:

**Räuchertofu** | asiatisches Gemüse | Reis Umami | vegan 19,50 €

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne eine **zweite Beilage** zum Aufpreis von **4,00 €** pro Person

## BEILAGEN:

Hausgemachte Spätzle | Kartoffelgratin | Herzoginkartoffeln

Rosmarinkartoffeln | Semmelknödel | Kartoffelstampf | Kroketten

Getrüffelte Nudeln (5,00 €)

## SÜSSPREISEN

<b>Frische Früchte</b>   Vanilleeis   Sahne	9,50 €
<b>Heiße Himbeeren</b>   Vanilleeis   Sahne	9,50 €
<b>Sorbetteller</b>   vegan Zitrone   Erdbeer   Mango   frischen Früchten	11,50 €
<b>Schoko-Passionsfrucht-Mousseschnitte</b>   Ananas   Maracuja-Alb-Joghurt-Eis	13,50 €
<b>Vanille-Quark-Mousse</b>   Himbeersoße   Beeren	11,50 €
<b>Cocos-Chiasamenpudding</b>   Ananaschutney   Mangosorbet   vegan	11,00 €
<b>Crème Brûlée</b>   frische Frucht   Walnusseis	11,50 €
<b>Honig-Caramel-Mousse</b>   Apfelcrumble   Vanilleeis	13,50 €
<b>Topfenschmarrn</b>   saisonales Kompott   Vanilleeis	14,50 €
<b>Dessert-Trilogie</b> Panna cotta   Fruchtsoße   Sorbet   frische Früchte Vanilleschaum	11,50 €
<b>Dessert-Trilogie</b> weißes und dunkles Mousse au chocolat   Sorbet frische Früchte   Vanilleschaum	11,50 €

## MITTERNACHTS-IMBISS MIT BAGUETTE

<b>Käsespezialitäten vom Brett</b> pro Person	12,90 €
<b>Käsespezialitäten vom Brett</b> mit regionalen Räucherwaren pro Person	16,90 €
<b>Currywurst, Wurstsalat, Gulaschsuppe, Chili con Carne</b> oder <b>Chili sin carne</b> pro Person / Portion	8,90 €

Selbstverständlich können Sie den Mitternachts-Imbiss nur für einen Teil der Gäste bestellen.  
(Wir empfehlen für ca. die Hälfte der angemeldeten Personen zu bestellen)

## UNSERE MENÜS FÜR IHRE FESTLICHKEIT

Zu unseren Menüs reichen wir Ihnen Baguette und einen hausgemachten Brotaufstrich

## MENÜ 1

## UNSER KLASSIKER

**Gartensalate** | Röstbrotwürfel

~

**Schwäbische Festtagssuppe** | Rinderkraftbrühe

Flädle | Maultasche | Klöschen

~

**Scheiben vom Rinder- und Schweinefilet** vom Grill | Rahmsoße

frischen Champignons | Gemüse der Saison | Kartoffelgratin

~

**Dessert Trilogie**

Panna Cotta | Fruchtsoße **oder** weißes und dunkles Mousse au chocolat

Sorbet | frische Früchte | Vanilleschaum

62,20 €

## MENÜ 2

## UNSER GOURMET

**Gebratenes Seeteufelmedaillon** | Zupfsalat

~

**Rote-Linsen-Cocos-Suppe** | **gebratener Black Tiger Garnele**

~

**Rinderfilet** | **Kräutermantel** | glacierte Schalotten | Grillgemüse | Kartoffelgratin

~

**Creme Brulée** | frische Früchte | Walnusseis

83,80 €

**MENÜ 3**

## UNSER MEDITERRANES

Mediterranes **Gemüsetörtchen** | Mozzarella | hausgemachtes Pesto  
marinierter Blattsalat

~

**Tomatencremesuppe** | Croutons

~

Scheiben vom **rosa gebratenen Rinderrücken** | Rotweinsauce  
sautierten Bohnen | Rosmarinkartoffeln

~

**Schoko-Passionsfrucht-Mousseschnitte**

Ananas | Maracuja-Alb-Joghurt-Eis

73,30 €

**MENÜ 4**

## UNSER SCHWÄBISCHES

**Gartensalate** | Röstbrotwürfel

~

**Flädlesuppe** | Rinderkraftbrühe | Flädle

~

**Schweinelendchen am Stück gebraten** | Calvados-Jus  
Gemüse der Saison | hausgemachten Spätzle

~

**Heiße Himbeeren** | Vanilleeis | Sahne

54,50 €

## MENÜ 5

## UNSER VEGANES

**Alblinsen** | Rote Bete Humus | Ofensellerie | Haselnuss | Zupfsalat

~

**Gegrillte Paprika Suppe**

~

**Trüffelpasta** | Ofentomate

~

**Cocos-Chiasamenpudding** | Ananaschutney | Mangosorbet

55,80 €

## WINTERMENÜ

## VON NOVEMBER BIS MÄRZ

**Winterlicher Salat**

~

**Kürbiscremesuppe** | Kernöl | gerösteten Kernen

~

**Confierte Entenkeule** | Rotkohl | Kartoffelknödeln

~

**Topfenschmarn** | winterliches Kompott | Vanilleeis

68,50 €

## UNSERE BUFFETS FÜR IHRE FESTLICHKEIT

## BUFFET „HOHEN NEUFFEN“

## SUPPE

**Schwäbische Festtagssuppe** | Rinderkraftbrühe  
Flädle | Maultasche | Klöschen (wird serviert)

## VORSPEISEN UND SALATE

**Hausgebeizter Lachs** | **geräuchertes Forellenfilet**  
Sahnemeerrettich | Dill-Senf-Dip

**Antipastigemüse**

**Roastbeef** | Remoulade  
Luftgetrockneter **Schinken** | **Melone**  
**Kirschtomaten** | **Mozzarella** | Pesto  
**Ceasar-Salat** | Parmesandressing

**Vitello Tonnato**

**Kartoffelsalat** | **Fleischküchle**

**Brotauswahl**

## HAUPTGANG

**Rinderfilet** | Burgundersoße | am Gast geschnitten

**Kalbssahneragout** | gebratene Pilze

**Gegrilltes Zanderfilet** | Blattspinat

**Trüffelpasta** | Ofentomate | vegan

**Spätzle** | **Kartoffelgratin** | **Basmatireis**

**Grillgemüse**

## DESSERT

**Frische Früchte**

**Creme Brulée**

**Eisauswahl**

**Joghurt-Panna Cotta** | Fruchtschaum

**Schoko-Passionsfrucht-Mouseschnitte**

Preis ab 30 Erwachsenen 81,00 € (Kinder nach Absprache)

Die Vorspeisen und der Hauptgang werden **zusammen** aufgebaut.

Das Dessert nach Absprache mit dem Veranstalter.

## BUFFET „GOTTFRIED VON NEUFFEN“

## SUPPE

**Flädlesuppe** | Rinderkraftbrühe | Flädle (wird serviert)

## VORSPEISEN UND SALATE

**Hausgebeizter Lachs** | **geräuchertes Forellenfilet**

Sahnemeerrettich | Dill-Senf-Dip

**Antipastigemüse**

Luftgetrockneter **Schinken** | **Melone**

**Mediterraner Nudelsalat**

Orientalische **Couscous-Salat**

**Griechischer Bauernsalat**

**Ceasar-Salat** | Parmesandressing

**Kartoffelsalat**

**Brotauswahl**

## HAUPTGANG

**Roastbeef** | Burgundersoße | am Gast geschnitten

**Putengeschnetzeltes** | Rahmsoße

**Fischfilet** | Blattspinat

**Trüffelpasta** | Ofentomate | vegan

**Spätzle** | **Kartoffelgratin** | **Basmatireis** | **Grillgemüse**

## DESSERT

**Frische Früchte**

**Saisonale Dessertüberraschung**

**Eisauswahl**

Dunkles **Mousse au Chocolat**

**Vanille-Quark-Mousse**

Preis **ab 30 Erwachsenen 71,00** (Kinder nach Absprache)

Die Vorspeisen und der Hauptgang werden **zusammen** aufgebaut.

Das Dessert nach Absprache mit dem Veranstalter.

**„BBQ GRILLBUFFET“**

Nur in den Monaten **April bis Oktober** möglich

**SUPPE**

**Gegrillte Paprikasuppe** | auf dem Buffet

**VORSPEISEN UND SALATE**

**Hausgebeizter Lachs** | **geräuchertes Forellenfilet**

Sahnemeerrettich | Dill-Senf-Dip

**Antipastigemüse**

Luftgetrockneter **Schinken** | **Melone**

**Mediterraner Nudelsalat**

Orientalischer **Couscous-Salat**

**Griechischer Bauernsalat**

**Ceasar-Salat** | Parmesandressing

**Kartoffelsalat**

**Brotauswahl**

**HAUPTGANG**

**Grillwurstspieß**

**Steaks** vom Rind

**Pollo Fino** von der Hähnchenkeule

**Pulled Pork** | BBQ-Sauce

**Vegetarische** Grill Alternative

Gegrilltes **Fischfilet** | Maissalsa

Mediterranes **Grillgemüse**

**Pommes Frites** | **Rosmarinkartoffeln**

**verschiedene Dips**

**DESSERT**

**Frische Früchte**

**Saisonale Dessertüberraschung**

**Eisauswahl**

Dunkles **Mousse au Chocolat**

**Vanille-Quark-Mousse**

Preis ab 30 Erwachsenen **75,00 €**

Preis ohne Arrangement

**Tipp:**  
Dieses Grillbuffet haben wir speziell für ein Event im Freien zusammengestellt.

Die Vorspeisen und der Hauptgang werden zusammen aufgebaut.

Das Dessert erfolgt nach Absprache mit dem Veranstalter.

## „PREMIUM BBQ GRILLBUFFET“

Nur in den Monaten **April bis Oktober** möglich

### SUPPE

**Gegrillte Paprikasuppe** | auf dem Buffet

### VORSPEISEN UND SALATE

**Chorizo Pimento Salat** | Thymian-Honig-Vinaigrette

Bunter **Bohnensalat**

**Mais-Paprika-Salat**

**Grillpfirsich** | Burrata

**Feta-Wassermelone**

**Gurken-Tomaten-Salat**

**Coleslaw**

**Karamellierte-Schweinebauch-Würfel**

**Ceasar-Salat** | Parmesandressing

Gegrillter **Kartoffelsalat**

**Brotauswahl**

### HAUPTGANG

**Grillwurstspieß**

**Steaks** vom Rind

**Pollo Fino** von der Hähnchenkeule

**Pulled Pork** | BBQ-Sauce

**Mini Burger**

**Riesengarnele**

**Vegetarische Grill Alternative**

**Lachs** | Bananenblatt

Mediterranes **Grillgemüse**

**Pommes Frites** | **Rosmarinkartoffeln**

**Verschiedene Dips**

### DESSERT

**Ananas** | gegrillt | flambiert

**Frische Früchte**

**Eisauswahl**

**Marshmallow-Mousse** | Schoko-Keks-Boden

**Honig-Caramel-Mousse** | Apfelcrumble

Preis **ab 30 Erwachsenen 90,00 €**

Preis ohne Arrangement

Die Vorspeisen und der Hauptgang werden zusammen aufgebaut.

Das Dessert erfolgt nach Absprache mit dem Veranstalter.

#### Tipp:

Dieses Grillbuffet haben wir speziell für ein Event im Freien zusammengestellt.

**FONDUE**

Lieben Sie es gesellig? Dann ist ein Fondue genau das Richtige:

**FLEISCH-FONDUE**

**Ein Topf für 4 Personen mit  
hausgemachter Rinderkraftbrühe  
Rinderfilet | Schweinefilet | Putenbrust | Würstchen  
Salat  
Suppenmaultaschen  
Neue Kartoffeln  
Saisonales Gemüse  
Babymais  
Mixed Pickels  
Verschiedene Dips  
Brot und Baguette**

**VEGETARISCH**

**Gemüsebrühe | saisonales Gemüse | Tofu-Würfel  
vegetarische Maultaschen | Neue Kartoffeln | Salat**

**DESSERT ALS BUFFET**

**Frische Früchte  
Saisonale Dessertüberraschung  
Eisauswahl  
Dunkles Mousse au Chocolat  
Vanille-Quark-Mousse**

Preis **ab 20 Erwachsenen 71,00 €** (Kinder nach Absprache)

**KAFFEE UND KUCHEN**

Große Thermoskanne Kaffee	19,50 €
Stück Kuchen	4,10 €
Für mitgebrachten Kuchen erheben wir eine Servicepauschale pro Person von	3,50 €

## WISSENSWERTES

## für Ihre Veranstaltung

<b>Location Miete</b>	<b>Baden-Württemberg Zimmer 100,00 €</b> <b>Nürtinger Zimmer: 200,00 €</b> <b>Neuffener Zimmer: 300,00 €</b> <b>Exklusive Miete alle Räumlichkeiten: 750,00 €</b> <b>Burghof</b> (siehe Sommerfeste)
<b>Leistungen</b>	<p>Für die Empfänge auf dem Burggelände reservieren wir Ihnen den entsprechenden Platz und stellen Stehtische, Sonnenschirme und das notwendige Mobiliar zur Verfügung.</p> <p>Unsere Preise sind <b>exklusiv</b> der gesetzlichen Mehrwertsteuer beinhalten aber sämtliche Personalkosten, Bestuhlung, Geschirr, Energiekosten, das Eindecken der Räumlichkeiten und Reinigungskosten.</p> <p>Ab Mitternacht verlangen wir je Kellner und Stunde <b>50,00 € Nachtzuschlag</b>.</p> <p>Passende Dienstleister für Ihre Veranstaltung finden Sie auf unserer <b>Partnerliste</b>.</p>
<b>Menükarten</b>	Gerne drucken wir Ihnen auch Menükarten. <b>3,50 € pro Menükarte</b>
<b>Shuttle-Service</b>	Von den Parkplätzen bis aufs Burggelände fährt Sie und Ihre Gäste unser <b>Shuttle-Bus für 10,00 € je Fahrt</b> .
<b>Long-Drink</b>	Folgende Long-Drinks empfehlen wir ab 22 Uhr: <b>Vodka Bull/Lemon, Cuba Libre, Whisky Cola, Lillet Wild Berry, Gin Tonic</b> und <b>Moscow Mule</b> . Kosten pro <b>Longdrink 8,50 €</b>

<b>Laternen</b>	<p>Wandern Sie vom Parkplatz zur Burg oder von der Burg zum Parkplatz. Für stimmungsvolles Licht sorgen unsere Laternen.</p> <p><b>Kosten je Laterne 4,00 €</b></p>
<b>Feuerkörbe</b>	<p>Für eine ganz besondere Stimmung in der Nacht sorgen große Feuerkörbe im Burghof.</p> <p><b>Kosten: 40,00 € je Korb.</b> (Bei Trockenheit und Regen leider nicht möglich.)</p>
<b>Fotobox „Sissi“</b>	<p>Wir bieten Ihnen eine <b>professionelle Fotobox</b> inkl. Auf- und Abbau, Programmierung, unbegrenzt Bilder, Bereitstellung der Accessoires, USB-Stick und Cloud Speicherung der Bilder an.</p> <p><b>Kosten 500,00 €</b></p>
<b>Anzahl der Gäste</b>	<p>Teilen Sie uns bitte <b>vier Tage</b> vor der Veranstaltung die abrechnungsrelevante Personenzahl mit.</p>
<b>Dekoration</b>	<p>Wenn wir für Sie eine Tischdekoration mit frischen Blumen und Kerzenständern vorbereiten, berechnen wir <b>pro Person 2,50 €</b> Dekorationspauschale. Sie dürfen die Blumendekoration selbstverständlich auch selbst mitbringen oder schauen Sie auf unserer <b>Partnerliste</b> nach einem Floristen.</p>
<b>Tischwäsche</b>	<p>Für weiße Tischwäsche verlangen wir einen Aufpreis von <b>2,50 € pro Person</b>.</p>

## FOTOBOX

## „Sissi“

**Besondere Momente möchte man auf Fotos festhalten.** Hierfür darf eine Fotobox natürlich nicht fehlen. Wir bieten Ihnen unsere hauseigene Fotobox „Sissi“ an.

Durch die verbaute Spiegelreflexkamera sind hochwertige Aufnahmen Ihrer Feier garantiert.



Der integrierte Profidrucker liefert hierbei erstklassige Ausdrücke. Eine passende Vorlage für Ihr Fest wird von uns erstellt. Alle gemachten Bilder werden auf einem USB-Stick gespeichert. Im Preis inklusive sind die unbegrenzte Anzahl an Bildern, der Auf- und Abbau, die Programmierung, der USB-Stick und die Bereitstellung der Accessoires. Für die Fotobox gibt es keine zeitliche Beschränkung.

**Kosten: 500,00 €**

## ANFAHRT

## Parkmöglichkeiten

**Adresseingabe für das Navigationssystem:**

entweder unter 72639 Neuffen / Sonderziele Burg Hohen Neuffen oder Wanderparkplatz Hohen Neuffen bei Google.

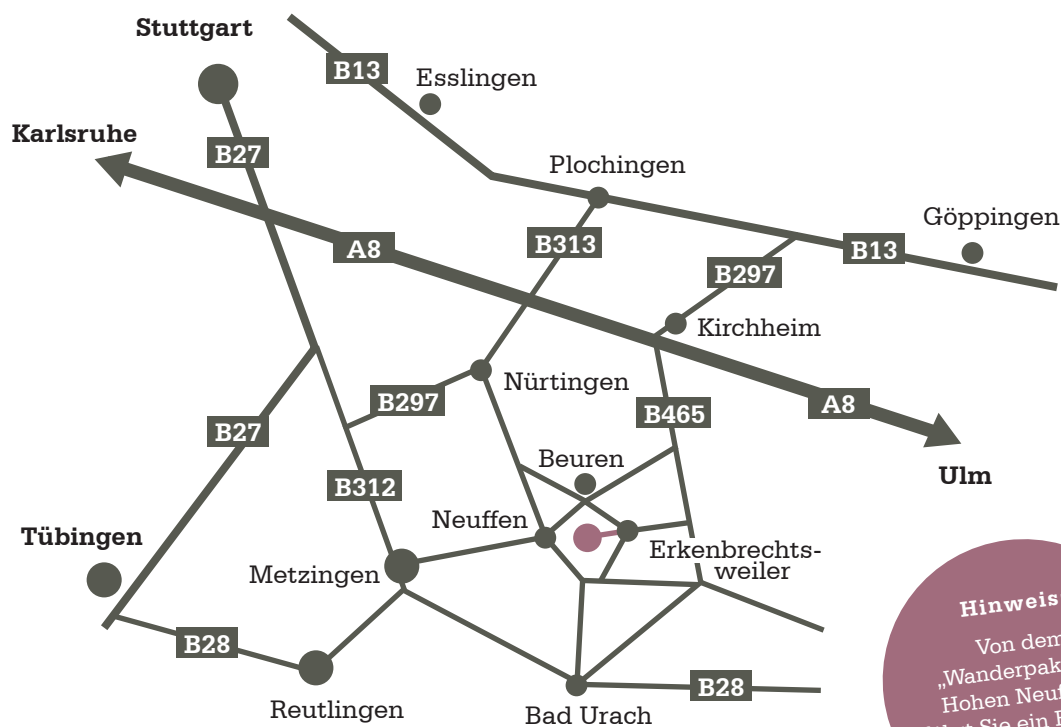
Die PKW müssen immer über Erkenbrechtsweiler zur Burg abbiegen.

Ab dort folgen Sie bitte den Hinweisschildern zur Burg Hohen Neuffen.

**Tip:**  
Oder Sie buchen  
unseren Shuttle  
zur Burg

**Parkmöglichkeiten:**

Großer Wanderparkplatz mit Parkmöglichkeiten für bis zu 400 PKW und mehreren Busparkplätzen. Von dort aus führt Sie ein landschaftlich sehr reizvoller Weg in 15–20 Minuten zur Burg.



**Hinweis:**  
Von dem  
„Wanderparkplatz  
Hohen Neuffen“  
führt Sie ein Fußweg  
direkt zur Burg

## BURG HOHEN NEUFFEN

*Räumlichkeiten***Baden-Württemberg Zimmer** ca. 25 Personen

klein und fein  
urgemütliches Refugium

**Neuffener Zimmer** ca. 90 Personen

Herzstück der Burg  
Schwedenofen, offene Bar

**Nürtinger Zimmer** ca. 70 Personen

eigener Eingang und Panoramafenster  
eigene separate Sanitäreanlagen