



Menüvorschläge für 2018

Für alle die sich trauen... und sonstiges feiern wollen!

Ob Sie gerne ein zünftiges Grillfest auf unserer urigen Gartenterrasse oder eine romantische Hochzeit in unserem Haus feiern möchten, wir beraten Sie gerne und verwandeln Ihren Anlass in ein unvergessliches Erlebnis.



Wir gestalten Ihr Fest ganz nach Ihren Wünschen und Vorstellungen.

Melden Sie bitte Ihren diesbezüglichen Besuch telefonisch an, damit wir Ihren speziellen Anlass in Ruhe besprechen können.



Von von Fotografen über Blumenschmuck, musikalischer Unterhaltung, Torten jeglicher Art und vieles mehr... Wir helfen Ihnen, Ihren Tag nach Ihrem Geschmack auszurichten.





Sektempfang:

Gerne empfangen wir Ihre Gäste je nach Witterung in unserem Brunnenhäuschen neben der Terrasse.



Burg Rosenegg Sekt	0,75 l	19,90 €
Orangensaft	0,5 l	6,00 €
Casis (Kir Royal)	pro Glas	1,00 €
Sommerbowle (z.B. Wassermelonenbowle)	pro Person	5,90 €
Faßbieranstich 30 l passend zu den zünftigen Spezialitäten		220,00 €

Dazu empfehlen wir Häppchen:

Hausgemachte Häppchen mit kalten Braten, Lachs Käse ect.	pro Person	6,90 €
Gefüllte Blätterteighäppchen	pro Person	4,90 €
mit Käse/ Käse-Schinken/Lachs		

Suppen:

Rindfleischsuppe mit hausgemachten Herzlennudeln	4,90 €
Badische Flädlesuppe	4,90 €
Bayrische Leberknödelsuppe	4,90 €
Rieslingsuppe	5,50 €
Schwäbische Hochzeitssuppe	5,50 €
(klare Kraftbrühe mit Griesnockerln, Eierstich, Maultäschchen und Nudeln)	
Crèmesuppe der Saison	5,50 €
(z.B. Spargelcrème, Kürbisrahm, Bärlauchrahm...)	

Suppen servieren wir am Tisch aus der Terrine

Vorspeisen:

Hausgeräucherte Forellenfilet/Meerrettichsahne/Toast/Butter	8,90 €
Melonenschiffchen mit geräuchertem Schwarzwaldschinken	7,90 €
Räucherteller Rosenegg, mit hausgeräucherten Fleischspezialitäten	9,90 €
Räucherlachs mit Meerrettichsahne	8,90 €
Wildererteller Rosenegg, Wildschinken/ Wildfrikadellen/ Steinofenbrot	9,90 €
Häppchen Variation „Ein Gruß aus der Küche“	9,90 €

Salat:

Kleiner Gemischter Salatteller der Saison	4,50 €
Variation bunter Blattsalate an fruchtigem Hausdressing	4,90 €
Pfannkuchen-Lachs Rouladen mit Salatherz und Senf-Dill-Dressing	7,90 €

Hauptgerichte:

*Wir servieren Ihnen den Hauptgang auf Platten am Tisch,
so dass Ihre Gäste zweierlei Fleischsorten zur Auswahl haben.
Gene können Sie auch die Kompositionen nach Ihrem Geschmack variieren.*

<i>Gemischter Braten (Schweine- / Rinderbraten)</i>	<i>16,90€</i>	
<i>Schweinefilets an Rahm und Pilzen / gespickter Rinderbraten an Burgundersauce</i>	<i>17,90 €</i>	
<i>Schweinefilets an Sauce Hollandaise/ Putenmedaillon an Pilzrahmsauce</i>	<i>18,90 €</i>	
<i>Rumpsteakmedaillon an Sauce Choron / Schweinefilet an Sauce Hollandaise</i>	<i>21,90 €</i>	
<i>Hirschmedaillon/ Schweinefilet/ Putenmedaillon an verschiedenen Saucen</i>	<i>22,90 €</i>	
<i>Kalbsrollbraten mit Pilzrahmsauce / Putenbrustmedaillon „Bristol“ (an Mandelpanade) und Früchte</i>	<i>18,90 €</i>	
<i>Gefüllter Kalbsbraten / Schweinefilet an Pfeffersauce</i>	<i>18,90 €</i>	
<i>Kalbshaxen (ohne Knochen) an Kalbsrahmsauce/ Krustenbraten an Andechser Biersauce</i>	<i>18,90 €</i>	
<i>Gebratene Zanderfilet mit Kräuterrahmsauce/ Saltimbocca von der Pute</i>	<i>20,90 €</i>	
<i>Hirschbraten an Wildrahm / Schweinefilet an Sauce Hollandaise</i>	<i>19,90 €</i>	
<i>Gebratene Rehkeule / Rinderbraten an Burgundersauce</i>	<i>20,90 €</i>	
<i>Wildschweinbraten an Wacholderrahm/ Putenmedaillon an Pilzrahm</i>	<i>18,90 €</i>	
<i>Gefüllte Schweinefilets mit Pilzen und Gemüse/ Kalbstafelspitz an Meerrettichsauce</i>	<i>20,90 €</i>	

Inclusive dazu servieren wir alle Beilagen:

Bunte Gemüseplatte, hausgemachte Eierspätzle, Kartoffelplatte mit pommes frites und verschiedenen Kroketten und zweierlei Saucen

Gerne servieren wir auch nach Absprache passend zu Ihrem Hauptgang die Beilagen wie z.B. Knödel und Rotkraut zum Wild

Vegetarisch:

Für Vegetarier empfehlen wir statt Fleisch zu den genannten Beilagen:

Gebackenen Camembert	11,90 €
hausgemachte Maultaschen	11,90 €
paniertes Sellerieschnitzel	11,90 €

oder eine a la carte Auswahl wie z.B. Käsespätzle, Gemüseteller, Fisch, ...



Kinder:

Ihre kleinen Gäste können je nach Verzehr zu einem geringfügigeren Preis, sich am Menü beteiligen, oder gerne aus unserer Kinderkarte a la carte wählen

Zünftige Spezialitäten:

Saftiger Schinken im Brotteig mit reichhaltigem Salatvariationen	14,90 €
Spareribs all you can eat mit Farmerkartoffeln und verschiedenen Dips	16,90 €

Mittelalterlicher Gaumenschmaus auf dem Holzbrett.

Mit knusprigen Schweinshaxen, Hähnchenschlegel, Spareribs, Würstchen und Fleischküchle mit verschiedenen Dips, Farmerkartoffeln und Gemüse

18,90 €

(Auch als bayrische Version möglich, mit Krustenbraten ect...)

Spanferkel knusperig aus dem Brotbackofen (am Buffet aufgeschnitten)

hausgemachte Semmelknödel, Pommes, buntes Gemüse ab 20 Personen 19,90 €



Buffet

Auch ein reichhaltiges Salat- oder ein süßes Dessertbuffet lässt sich zu Ihrem gewünschten Hauptgang kombinieren. Gerne stellen wir Ihnen ein, auf Sie abgestimmtes, Buffet zusammen. Wir organisieren auch feine Grillbuffets ab 30 Personen auf unserer traumhaften Panoramaterrasse. Fordern Sie unsere Speziellen Buffetvorschläge an.



Self-Cooking bis 20 Personen

Ein unterhaltsamer Spaß, bei dem sich Ihre Gäste Ihr Essen selber gestalten.

Mongolengrill ab 18,00 €

Gerne stellen wir Ihnen ein leckeres Grillbuffet zusammen bei dem Sie sich nach Herzenslust am Mongolengrill bedienen können.

Desserts:

Eisbombe „Bengal“	6,90 €
Bayrisch Crème mit Früchtedekoration	5,90 €
Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahne	4,90 €
Hausgemachtes Parfait auf Früchtespiegel	5,90 €
Eis mit mariniertem Fruchtsalat	5,90 €
Verschiedene flambierte Beeren an Vanilleeis	5,90 €
Apfelküchle mit Vanilleeis und Sahne	5,90 €
mousse au chocolate	4,90 €
Dessertvariation Rosenegg	6,90 €
Vanilleeis mit frischen Früchten der Saison (Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren)	4,90 €



Zur späten Stunde vom Buffet:

Nuss- und Hefezopf oder Brezel	(pro Person)	1,90 €
Belegte Brote	(pro Person)	4,90 €
Mitternachtssuppe mit Brot		4,90 €
Käseauswahl vom Holzbrett	(pro Person)	5,90 €

Kaffee/Kuchen

Wir besorgen Ihnen gerne sämtlichen Kuchen nach Absprache bei unseren Bäcker des Vertrauens. Der Preis für Kuchen und Torten liegt ca. zwischen 25,00 € bis 45,00 €. Gerne dürfen Sie Ihren Kuchen auch selbst mitbringen. Für Bedienung, Geschirr Tischwäsche usw. werden 2,50 € pro Person berechnet. Gerne stellen wir Ihnen Alufolie und Pappteller zu einer Pauschale von 5,00 € zur Verfügung. Bitte beachten Sie unsere Kuchen-Vereinbarungen.

Sonstige mitgebrachten Sachen
müssen mit der Geschäftsleitung
abgesprochen werden!

Wir empfehlen:

Feinste Tortenkunst aus Gottmadingen. Für sämtliche Anlässe, die passende Torte in den verschiedensten Formen und Geschmacksrichtungen! "WoW"!



Unsere Wein Empfehlung:

Munzinger Kapellenberg/Tuniberg:

Müller-Thurgau trocken

1,0 l 19,00 €

Weißer Burgunder

1,0 l 19,00 €

Muskateller Kabinett

0,7 l 21,00 €

Steinbacher Yburgberg Riesling

1,0 l 19,00 €

trocken, Steinbach, Baden-Baden

Hohentwieler Elisabethenberg Müller-Thurgau

1,0 l 23,00

Trocken, Weingut Vollmayer, Hilzingen, Baden

Gailinger Blanc de Noirs

0,7 l 20,00 €

Weingut Zolg, Gailingen, Bodensee



Munzinger Spätburgunder Weißherbst

1,0 l 23,00

Gailinger Spätburgunder Rose trocken

0,7 l 23,00

Glottertäler Spätburgunder Weißherbst

1,0 l 23,00

Heilbronner Staufenberg Trollinger

1,0 l 19,00 €

Halbtrocken, Tentralgenossenschaft Württemberg

Munzinger Kapellenberg Spätburgunder trocken

1,0 l 23,00 €

trocken oder halbtrocken, Winzergenossenschaft Munzingen, Tuniberg

Gailinger Ritterhalde Cabernet Mitos

1,0 l 24,00 €

trocken, Gailingen, Bodensee

Gailinger Ritterhalde Spätburgunder

1,0 l 23,00 €

Maison Pol, AOP Rouge,

1,0 l 19,00 €

Cotes du Rhone, Frankreich

Becco Montepulciano

1,0 l 23,00 €

D'Abruzzo, Italien

Weitere Weinauswahl der regionalen 0,7 l Weine

entnehmen Sie unserer Weinkarte!

Gerne dürfen Ihre Gäste auch a la carte aus unserer Getränkekarte wählen.

Wünschen Sie sich einen Speziellen Wein. Gerne besorgen wir Ihnen diesen, oder Sie dürfen ihn gegen Korkgeld gerne selber mit bringen.



Allgemeiner Ablauf:

Fotos: Mchael Schellinger Fotografie

Bei Veranstaltungen, die sich über 2.00 Uhr ausdehnen, berechnen wir einen pauschalen Nachtzuschlag in Höhe von € 50,00 pro angefangene Stunde.

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass einige Gerichte (z.B. gefüllte Kalbsbraten und Eisbombe) nur ab einer gewissen Personenzahl möglich sind.

Bitte melden Sie uns die exakte Personenzahl bis spätestens 48 Stunden vor Ihrem Fest. Wir bitten um Verständnis, dass diese Zahl zur Rechnungsstellung bindend ist.

Bitte beachten Sie unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Festtafel

Wir gestalten Ihre Festtafel gern nach Ihren Vorstellungen.

Unser Florist zaubert Ihnen frische Blumenarrangements.

Alternativ bieten wir auch ein rund um Service an von einer professionellen Dekorateurin, die Ihnen behilflich ist bei Tischkärtchen, Bonbonieren, Gastgeschenken, Menükarten usw...

In Zusammenarbeit mit Ihnen gelingt uns bestimmt eine kreative Tischkultur die ganz nach Ihrem Geschmack ist.



Kumm uff, kasch abbi luege!



Sehr gerne kochen wir auch nach Ihren Wünschen und Vorstellungen, auch internationale Spezialitäten!

Weitere Informationen, Impressionen und Anreisebeschreibungen finden Sie unter www.Burg-Rosenegg.de!

*Wir freuen uns, mit Ihnen Ihr Fest gestalten zu dürfen!
Familie Weiermann und Team*

- Berggasthof Burg Rosenegg -

- 78239 Rielasingen -

Di. - Do. ab 15.00 Uhr

Fr. - So. ab 11.00 Uhr

Montag Ruhetag

Telefon: 0049 +7731-22445

Fax: 0049 +7731-836665

www.Burg-Rosenegg.de