# *burg – gasthaus*

Liebe Gäste,

schön, dass wir Sie in unserem Gasthaus begrüßen zu dürfen!

„In der Region verwurzelt, in der Welt zu Hause"

Diese Aussage spiegelt unsere Art zu kochen wohl am Besten wider

Geschmäcker und Gerüche aus der Heimat, der Baar, werden durch die Kombination mit kulinarischen Einflüssen und Produkten aus der ganzen Welt, zu unserer ganz eigenen, modernen Gasthausküche.

Wir lassen Produktqualität und Handwerk für sich sprechen, ohne Schnickschnack aber mit ganz viel Geschmack.

Mein Team und ich wünschen Ihnen einen ausgelassenen und schönen Aufenthalt bei uns. Bei Fragen und Wünschen sind wir gerne für Sie da.

Ihr Gastgeber und Küchenchef

Jason Grom

JRE
JEUNES RESTAURATEURS

Sie haben eine Allergie oder Unverträglichkeit? Wenden Sie sich einfach an unser Servicepersonal, wir beraten Sie gerne. Bei Bedarf halten wir auch eine seperate Speisekarte, mit den Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen, für Sie bereit.

# *unsere lieferanten*

*Leimgrabenhof, Pfohren*

Charolais Rindfleisch, Freilandpute und Wurstwaren

*Montlerei, Oberbaldingen*

Salate & Gemüse aus Freilandanbau

*Baarfood Solidarische Landwirtschaft e.V., Brigachtal*

Salate & Gemüse aus Freilandanbau

*Bäuerliche Erzeugergemeinschaft, Schwäbisch Hall*

Lamm,- Schwein- und Rindfleisch

*Gutshof Polting, Postmünster, Bayern*

Lamm, Wild, Geflügel

*Käserei Spindler, Göschweiler, Löffingen*

Schwarzwälder Käse

*Schwarzwald MISO, Geisingen*

Miso

*Familie Link, Tuningen*

Freilandeier, Kartoffeln

*Peter Blessing, Villingen*

Obst und Gemüse

*Schwarzwälder Genusswerkstatt, St. Georgen*

Pralinen

*Frischeparadies, Stuttgart*

Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte

*Rungis Express, Meckenheim*

Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte

# »zum start«

Wir backen auch gerne selbst, deshalb gibt's zum Start und zu den Vorspeisen immer unser hausgemachtes Brot aus 40-jährigem Sauerteig mit Aufstrichen, wahlweise können Sie gerne noch folgendes in die Mitte dazubestellen

Kleine Schinkenauswahl vom Leimgrabenhof und schwäbisch hällischen Landschwein 5,-
Schwarzwälder Bergkäsesorten von der Käserei Spindler 5,-
Kleine Brotzeit mit Schinken, Käse und kleinem Überraschungs Süpple 5,- pro Person

# »vorspeisen«

## *Rüben*

Rote und gelbe Rüben, auf Meersalz im Ofen gegart, mit Zitronenjoghurt, schwarzem Knoblauch, geräucherter Forelle, Apfel und Radicchio
16,-

## *Blattsalat*

Bunte Blattsalate in unserer Zitrus-Honigvinaigrette mit mariniertem und eingelegtem Gemüse, gerösteten Nüssen, Kernen und Wildkräutern vom Keltenhof

Klein: 11,- | Groß: 16,-

## *Beef Tatar*

Handgeschnittenes Tatar vom Rind mit Backerbsen, Radieschen, Eigelbcreme, gebratener Brioche und marinierten Blattsalaten

Klein: 21,- I Groß: 29,-

## *Rindersüpple*

Klare Rinderkraftbrühe mit Mark- und Grießklöschen, Flädle, Wurzelgemüse und Schnittlauch

14,-

## *Champagnerkrautsuppe*

Cremige Suppe von Champagnerkraut mit kleiner Blutwurstpraline und Apfel

15,-

# »hauptspeisen«

## *Cordon Bleu*

Cordon Bleu vom Kalbsrücken mit Wacholderschinken und Bergkäse gefüllt, kleine Kräuterkartoffeln, cremiger Gurkensalat und Blattsalat, hausgemachte kaltgerührte Preiselbeeren und Zitrone

38,- | 34,- als Wiener Schnitzel

## *Zwiebelrostbraten*

Rosa gebratenes Steak vom Rinderrücken mit Kalbs-Pfefferjus, Schmelz- und Röstzwiebeln, glasierten Gemüsesorten und handgeschabten Spätzle von Tuninger Freilandeiern

39,-

## *Hirsch*

Mit Portwein geschmortes Ragout vom Hirsch mit Apfel-Rotkraut, Rosenkohl, Preiselbeere und handgeschabten Spätzle

35,-

## *Fischmaultäschle*

Maultäschle von Süßwasserfischen in Velouté vom Schwarzwälder Schinken, junger Spinat vom Keltenhof und knuspriger Buchweizen

35,-

## *Kabeljau*

Sanft gegartes Filet vom Kabeljau und Hummer Velouté mit rotem Thai Curry, Karotte, Erdnuss und cremige Risoni

38,-

## *Rotkraut*

Variation vom Rotkraut mit Piemonteser Haselnuss, eingelegten Pfeffer-Brombeeren und Kartoffelknödeln

25,-

## *Käsespätzle*

Handgeschabte Spätzle von Tuninger Freilandeiern mit Schwarzwälder Bergkäse, Rahm, Schmelz- und Röstzwiebeln, kleiner Beilagensalat

24,-

# *Vom Holzkohlegrill*

## *Dry Aged Rind vom Leimgrabenhof*

Exklusive Cuts (auch zum teilen) vom trocken gereiften Charolais Rinderrücken aus unserem Reifeschrank.

Wir servieren das Fleisch am Knochen, mit hausgemachter Café de Paris Butter, Fleur de Sel, gestoßenem Pfeffer, Portweinjus und einer Beilage nach Wahl.

Die Steaks bewegen sich zwischen 700 gr. – 1300 gr. mit Knochen,

fragen Sie gerne unser Serviceteam nach den verfügbaren Steakgrößen.

Dry Aged Porterhouse Steak | Großer Filetanteil 14,-/100g

Dry Aged T-Bone Steak | Kleinerer Filetanteil 12,-/100g

Dry Aged Clubsteak | Rückenstück mit Koteletteknochen 10,-/100g

# *Beilagen, Soßen & Dips*

Knusprige Pommes | 5,5

Süßkartoffelpommes | 6,5

Handgeschabte Spätzle | 7,5

Glasiertes Saisongemüse | 6,5

Marinierte bunte Blattsalate | 6,5

Gebratener Bacon | 3,-

Gebratenes Spiegelei | 2,-

Geschmorte Zwiebeln | 2,-

Portweinjus mit Pfeffer | 6,-

Hausgemachte Dips: Kräuterquark, BBQ-Mayo, Parmesan-Knoblauchmayo, Cremiger Hummus, Café de Paris Butter | je 2,-

# »desserts«

## *Weiße Schokolade*

Weißes Schokoladenparfait mit Kokos, Vanille, Ananas, Passionsfrucht und Pekannuss

15

## *Affogato*

Eine Kugel hausgemachtes Madagaskar Vanilleeis & ein Espresso angegossen

7,5

## *Eis und Sorbet*

Eis und Sorbet nach saisonalem Angebot, unser Service gibt Ihnen gerne Auskunft

4,5 /Kugel

## *Käse*

Auswahl von Schwarzwälder Bergkäsesorten und gereiften Käsesorten vom Tölzer Kasladen mit Hutzelbrot, hausgemachtem Fruchtsenf und Aromaten

17,-

# »burg produkte für daheim «

Unser hausgemachtes Brot aus 40-Jährigem Sauerteig

1 Laib 5,5

Um eine optimale Qualität unserer Speisen zu garantieren, servieren wir maximal drei unterschiedliche Speisen pro Gang und Tisch, vielen Dank für Ihr Verständnis

Alle unsere Preise verstehen sich in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt.