

essen in der burg im herbst 2024

Lieber Freund & Gast,
schön, dass Sie bei uns sind!

„In der Region verwurzelt, in der Welt zu Hause“
Diese Aussage spiegelt mich und meine 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 meiner ganz eigenen Küche.
Wer das Ganze voll auskosten möchte, ist bei einem der beiden,
saisonal wechselnden Menüs, bestens aufgehoben.
Aber auch bei den „Klassikern“, lassen wir Produktqualität und
Handwerk für sich sprechen.

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



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

unsere lieferanten

Leimgrabenhof, Pfobren

Charolais Rindfleisch und Wurstwaren

Montlerei, Oberbaldingen

Salate & Gemüse aus Freilandanbau

Hogg's Hofladen, Neudingen

Rind & Schweinefleisch

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft, Schwäbisch Hall

Schwein-, Rind- und Kalbsfleisch

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

menü »burg«

Gedeck

Unser hausgemachtes Brot aus 40-jährigem Sauerteig mit Aufstrichen

Gurke

Gurken von der Montlerei mit Alge, Shiso, Tapioka und grünem Apfel

À-la-carte VSP : 25

Schwarzrind

Tatar vom trocken gereiften Schwarzrind aus Sumpfohren, kühle Rinderessenz, Bohne, Zwiebel und Kartoffel

À-la-carte VSP: 39

dazu optional 20gr. N25 Oscietra Kaviar: +50

Kürbis

Kürbis Knöpfe mit Haselnuss, Marone und Belper Knolle

À-la-carte ZG: 25

Zander

In Nussbutter confiertes Filet vom Zander, Muschelragout, rote Paprika, fermentiertes Spitzkraut und Salzzitrone

À-la-carte ZG: 35 | HG: 49

Hirschkalb

Rücken vom Hirschkalb mit gebratener Entenleber, rote Bete, Radicchio und Heidelbeeressig

À-la-carte HG: 49

Streuobst

Baaremer Streuobstsorten mit Pandan und Madagaskar Vanille

À-la-carte: 18

Käse

Auswahl gereifter Rohmilchkäsesorten und Schwarzwälder Bergkäse, hausgemachtes Hutzelnbrot und Aromaten

À-la-carte: 19

Menü Varianten

7 Gang	165
6 Gang (ohne Käse)	150
5 Gang (Gurke, Kürbis, Zander, Hirschkalb, Dessert)	135
4 Gang (Gurke, Zander, Hirschkalb, Dessert)	120

Zum Schwarzrind optional 20gr. N25 Oscietra Kaviar: +50

Getränke Begleitungen

Alkoholfreie Begleitung	10 / Glas
Weinbegleitung	14 / Glas

menü »gartenliebe«

Gedeck

Unser hausgemachtes Brot aus 40-jährigem Sauerteig mit Aufstrichen

Gurke

Gurken von der Montlerei mit Alge, Shiso, Tapioka und grünem Apfel

À-la-carte VSP: 25

Rote Bete

Im Ofen gebackene rote Bete mit geschmortem Radicchio und Heidelbeeressig

À-la-carte ZG: 25

Vegi Gulasch

Rote Paprika mit fermentiertem Spitzkraut, Salzzitrone und vegetarischem Gulaschsud

À-la-carte ZG: 25

Kürbis

Geschmorter Kürbis und Kürbis Knöpfle mit Haselnuss, Marone und Belper Knolle

À-la-carte HG: 30

Streuobst

Baaremer Streuobstsorten mit Pandan und Madagaskar Vanille

À-la-carte: 18

Käse

Auswahl gereifter Rohmilchkäsesorten und Schwarwälder Bergkäse,
hausgemachtes Hutzelbrot und Aromaten

À-la-carte: 19

Menü Varianten

6 Gang	120
5 Gang (ohne Käse)	105
4 Gang (Gurke, Vegi Gulasch, Kürbis, Dessert)	90

Getränke Begleitungen

Alkoholfreie Begleitung	10 / Glas
Weinbegleitung	14 / Glas

burg klassiker à la carte

»vorweg und dazwischen«

Saison Salat

Marinierte bunte Blattsalate in Orangen-Pfeffervinaigrette, Wildkräuter vom Keltenhof, Parmaschinken, marinierte Melone, Büffelmozzarella und Sonnenblumenkerne

16

Beef Tatar

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

Klein VSP: 25 | groß HG: 35

Rindersüpple

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

16

Parmesanschaumsuppe

Cremige Suppe vom Parmigiano Reggiano mit knuspriger Risottopraline und grüner Olive

16

»mittendrin«

Cordon Bleu

Cordon Bleu vom Kalbsrücken mit Wacholderschinken und Schwarzwälder Bergkäse gefüllt, gebackene Kartoffelkrapfen, Salat von Reichenauer Gurken, kaltgerührte Preiselbeeren und Zitrone

35

Als Wiener Schnitzel:

32

Rostbraten

Rosa gebratenes Steak vom Rinderrücken mit Kalbs-Pfefferjus, Schmelz- und Röstzwiebeln, glasiertem Gemüse und handgeschabten Spätzle

39

Fischmaultäschle

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

35

Käsespätzle

Handgeschabte Spätzle mit Schwarzwälder Bergkäse, Rahm, Schmelz- und Röstzwiebeln, dazu marinierte Blattsalate mit Gemüse und Nüssen in Zitrusvinaigrette

25

Specials vom Holzkohlegrill

Dry Aged Rind vom Leimgrabenhof

Exklusive Cuts (auch zum teilen) vom trocken am Knochen gereiften Charolais Rinderrücken aus Pfohren vom Leimgrabenhof, direkt bei uns im Reifeschrank abgehangen. Wir servieren das Fleisch am Knochen mit hausgemachter Café de Paris Butter, Fleur de Sel, gestoßenem Pfeffer und einer Beilage nach Wahl

 Dry Aged Porterhouse Steak | Großer Filetanteil | ca 800-1000g | 12,-/100g

 Dry Aged T-Bone Steak | Kleinerer Filetanteil | ca 600-800g | 10,-/100g

 Dry Aged Clubsteak | Rückenstück mit Koteletteknochen | ca 600-800g | 8,-/100g

Beilagen, Soßen & Dips

Knusprige Pommes | 4,50

Süßkartoffelpommes | 5,50

Handgeschabte Spätzle | 6,50-

Glasiertes Saisongemüse | 6,-

Marinierte bunte Blattsalate | 5,50

Gebratener Bacon | 3,-

Gebratenes Spiegelei | 2,-

Geschmorte Zwiebeln | 2,-

Portweinjus mit Pfeffer | 5,-

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

»süßes ende«



Weißer Schokolade

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

18



Streuobst

Baaremer Streuobstsorten mit Pandan und Madagaskar Vanille

18



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 Hutzelnbrot, hausgemachtem Fruchtsenf und Aromaten

19



»burg produkte für daheim «

Unser hausgemachtes Brot aus 40-Jährigem Sauerteig

1 Laib 5,5



der gesetzlichen MwSt.

