

Winter – Menü - Vorschläge 2018



Wir verwöhnen Sie nicht nur kulinarisch...

*Gerne gestalten wir mit Ihnen eine unvergessliche
Weihnachtsfeier mit lauter guten Ideen
damit Sie mit Ihrem Team gut motiviert in das
neue Jahr starten können...*

Aram und Abra

*Wie wäre es mit...
einer Fackelwanderung, mit einem
Gulaschsuppentopf im Wald und historische
Anekdoten aus dem Hegau vom
Nachtwächter?*

*Zauberer, Feuerspucker, Teamevent
und vieles mehr
vermitteln wir Ihnen gerne.*

*Wir finden bestimmt auch das
passende für Ihre
Weihnachtsfeier!*



Empfänge

Glühweinempfang an der Apres-Ski-Bar:

Wir empfangen Ihre Gäste mit weihnachtlicher Musik und heißen Glühwein oder alkoholfreien Punsch an unserer Gaudihütte an der Apres-Ski-Bar auf unserer Terrasse mit zauberhaften Aussicht.

pro Person 4,90 €

Faßbieranstich 30 l

passend zu den zünftigen Spezialitäten 220,00 €

Sekttempfang:

Burg Rosenegg Sekt 0,75 l 19,90 €



Aus der Suppenküche:

<i>Rindfleischsuppe mit Nudeln</i>	4,90 €
<i>Badische Flädlesuppe</i>	4,90 €
<i>Rinderkraftbrühe mit Leberknödel</i>	5,90 €
<i>Festliche Rieslingsuppe</i>	5,90 €
<i>Rosenegger Bergkässüppchen</i>	5,90 €
<i>Maronencremesuppe</i>	5,90 €

Suppen servieren wir am Tisch aus der Terrine

Gerne dürfen Ihre Gäste auch Nudel- und Flädlesuppe a la carte bestellen.

Zum Auftakt:

<i>Hausgemachtes Bauernbrot mit Schmalztöpfle, Kräuterbutter und Frischkäsedipp</i>	3,90 €
<i>Geräuchertes Forellenfilet/Meerrettichsahne/Toast/Butter</i>	7,90 €
<i>Wildererteller mit Wildfrikadelle/ Wildschinken/ Preiselbeerdip und Feldsalat</i>	10,90 €
<i>Blätterteigsterne mit Räucherlachs und Meerrettichsahne</i>	8,90 €

Vorspeisensalate:

<i>Winterliche Blattsalate mit Walnussvinaigrette und hausgebeizten Wildschinken</i>	9,90 €
<i>Ackersalat an Balsamico, Speckwürfel und Croutons</i>	6,90 €
<i>Gemischter Salatteller der Saison</i>	4,90 €

Wilde Weihnachtsspezialitäten von unseren hauseigenen Jägern!

<i>Wildmedaillon an Wildrahm/Schweinefilet im Speckmantel</i>	24,90 €
<i>Rehbraten in Wacholderrahmsauce / Schweinefilet mit Apfel-Calvados-Soße</i>	22,90 €
<i>Wildschweinbraten an Glühweinsauce/ Rinderspickbraten</i>	20,90 €

Dazu servieren wir:

Semmelknödel, Spätzle, Rotkraut und Rosenkohl

Hauptgerichte:

Diese Gerichte sind Einheitsessen. Wir servieren Ihnen den Hauptgang auf Platten am Tisch, so dass Sie zweierlei Fleischsorten zur Auswahl haben. Sie dürfen sich gerne 2 Fleischsorten nach Ihrem Wunsch zusammenstellen.

Jägerbraten an feiner Pilzrahmsauce / gespickter Rinderbraten	16,90€
Schweinefilet an Rahm und Pilzen / Rinderschulterbraten an Burgundersauce	17,90 €
Wildmedaillon/ Schweinefilet/ Putenmedaillon an verschiedenen Saucen	23,90 €
Schweinefilet an Pilzrahmsauce/ Putenmedaillon an Bergkäsesauce	17,90 €
Gefülltes Schweinefilet an Cognac-Rahmsauce/ Putenmedaillons „Bristol“ mit Mandeln paniert	21,90 €
Rumpsteak an Madagaskarpfefferrahm/Schweinefilet an Gorgonzolasauce	22,90 €
Schweinefilet im Speckmantel / Rumpsteak cafe de Paris	22,90 €
bayrischer Krustenbraten/ Kalbshaxen	19,90 €
Gefüllter Kalbsbraten / Putenmedaillons an Curry-Pfirsich-Soße	19,90 €
Tafelspitz an Meerrettichsauce / Hähnchenbrustfilet an Rosmarinjus	20,90 €
Putenmedaillons an Curry-Pfirsich-Soße/Zanderfilet an Rieslingsauce	22,90 €

Inclusive dazu servieren wir:

Beilagen:

Bunte Gemüseplatte, hausgemachte Eierspätzle, Kartoffelplatte mit pommes frites, pommes dauphin, Kroketten, Waffelkartoffeln und feine Rahm- und Bratensauce

Vegetarisch:

Für Vegetarier empfehlen wir statt Fleisch zu den genannten Beilagen:

Gebackenen Camembert	11,90 €
paniertes Sellerieschnitzel	11,90 €
Maultaschen vegetarisch	11,90 €
Maultaschen vegan	11,90 €
oder eine a la carte Auswahl wie z.B. Käsespätzle, Gemüseteller,...	



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!

Unsere Menüvorschläge sind Einheitsessen. Wenn Sie Ihren Gästen eine individuelle Auswahl ermöglichen möchten, dann bitten wir Sie a la carte aus unsrer reichhaltigen Weihnachtskarte zu bestellen.

Zum Abschluss noch etwas Süßes

<i>Eisbombe „Bengal“</i>	6,90 €
<i>Apfel Walnuss Crumble mit Vanilleeis und Sahne</i>	5,90 €
<i>Apfelküchle mit Zimtzucker und Vanillesauce</i>	5,90 €
<i>Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne</i>	5,90 €
<i>Glühweinpflaumen an Vanilleeis und Sahne</i>	4,90 €
<i>Weihnachtsmousse auf roter Grütze und Sahne</i>	5,90 €
<i>Hausegmachtes Zimtparfait auf Lebkuchenbrösel und Sahne</i>	5,90 €
<i>Hausgemachter Kaiserschmarren mit Wintereis</i>	5,90 €



Zur späten Stunde vom Buffet:

<i>Nuss- und Hefezopf oder Brezel</i>	(pro Person)	1,90 €
<i>Belegte Brote</i>	(pro Person)	4,90 €
<i>Mitternachtssuppe mit Brot</i>		5,90 €
<i>Bergkäsesuppe</i>		5,90 €
<i>Käseauswahl vom Holzbrett</i>	(pro Person)	6,90 €

Unsere urigen Spezialitäten

zur kalten Jahreszeit:

Reclletteabend

Das gemeinsame Raclette-Erlebnis mit Freunden verbindet. Geselliges zusammen sein beim rustikalen Racletteabend. Ein kulinarischer Genuss, am Tisch zubereitet und einfach mal was anderes.

Uriger Abend in der Apres-Ski-Hütte bis zu 50 Personen.

Raclette inklusiv reichhaltigen abwechslungsreichen Zutaten
pro Person 22,90 €

(nur in der Hütte buchbar)



Dünne aus dem Brotbackofen

Genießen sie unsere Dünne-Spezialität knusprig aus dem Steinofen.

In 9 reichhaltigen, verschiedenen Sorten. Für jeden was dabei.

Ab 24 Personen

14,90 €

Zünftige Spezialitäten:

Spareribs all you can eat mit Farmerkartoffeln
und verschiedenen Dippes 15,90 €

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.)



Rosenegger 'Metzgete' 16,90 €
Blutwurst, Leberwurst, Bratwurst und Kesselfleisch mit Sauerkraut, Kartoffelpüree und
Röstzwiebeln

Urige Vesper-Runde
bunt gemischte Vesperplatte dazu Wurstsalat und unser feines Steinofenbrot 11,90 €
pro Person

Unser außergewöhnliches Weihnachtsangebot für Sie:

Sternle Schießen

Wir empfangen Sie mit heißen Getränken an unserer urigen Glühweinbar.
Mit dem Luftgewehr ermitteln sie den Schützenkönig des Abends!
Ein unterhaltsamer Wettkampf für alle

7,90 €

Historische Fackelwanderung

Treffpunkt ist am Schützenhausparkplatz unterhalb des Roseneggs.
Von dort aus werden Sie von dem legendären Nachtwächter zu Engen
durch den finsternen Wald geführt.
Mit dunklen Anekdoten aus längst vergangener Zeit erzählt er Ihnen
die Geschichte vom Rosenegg.
Oben auf dem Berg angekommen erwarten wir Sie schon mit heißen
Getränken am Lagerfeuer.



Ab 20 Personen Pauschal pro Person 12,90 €

**Wir haben noch mehr tolle Ideen im Angebot, wie z.B. eine Weinprobe,
Feuerspucker usw.**

**Gerne stellen wir mit Ihnen ein Angebot ganz nach Ihren Bedürfnissen
zusammen.**

Unsere Wein Empfehlung:



<i>Munzinger Kapellenberg/Tuniberg:</i>		
<i>Müller-Thurgau trocken</i>	1,0 l	19,00 €
<i>Weißer Burgunder</i>	1,0 l	19,00 €
<i>Muskateller Kabinett</i>	0,7 l	21,00 €
<i>Steinbacher Yburgberg Riesling trocken, Steinbach, Baden-Baden</i>	1,0 l	19,00 €
<i>Hohentwieler Elisabethenberg Müller-Thurgau Trocken, Weingut Vollmayer, Hilzingen, Baden</i>	1,0 l	23,00
<i>Gailinger Blanc de Noirs Weingut Zolg, Gailingen, Bodensee</i>	0,7 l	20,00 €
<hr/>		
<i>Munzinger Spätburgunder Weißherbst</i>	1,0 l	23,00
<i>Gailinger Spätburgunder Rose trocken</i>	0,7 l	23,00
<i>Glottertäler Spätburgunder Weißherbst</i>	1,0 l	23,00
<hr/>		
<i>Heilbronner Staufenberg Trollinger Halbtrocken, Tentralgenossenschaft Württemberg</i>	1,0 l	19,00 €
<i>Munzinger Kapellenberg Spätburgunder trocken trocken oder halbtrocken, Winzergenossenschaft Munzingen, Tuniberg</i>	1,0 l	23,00 €
<i>Gailinger Ritterhalde Cabernet Mitos trocken, Gailingen, Bodensee</i>	1,0 l l	24,00 €
<i>Gailinger Ritterhalde Spätburgunder</i>	1,0 l	23,00 €
<i>Maison Pol, AOP Rouge, Cotes du Rhone, Frankreich</i>	1,0 l	19,00 €
<i>Becco Montepulciano DAbruzzo, Italien</i>	1,0 l	23,00 €

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.

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 Service, Geschirr, Tischwäsche usw. werden 2,50 € pro Person berechnet.

Gerne stellen wir Ihnen Alufolie und Pappsteller zu einer Pauschale von 5,00 € zur Verfügung. Bitte beachten Sie unsere Kuchen-Vereinbarungen.

Sonstige mit gebrachten Sachen müssen mit der Geschäftsleitung abgesprochen werden!

Festhütte:

Unsere urige Festhütte bietet Platz für bis zu 60 Personen. In rustikaler Berghütten-Atmosphäre lässt sich zünftig feiern. Für 250 € Hüttenpauschale können Sie exklusiv in geschlossener Gesellschaft Ihre Weihnachtsfeier oder sonstige Anlässe ausrichten.



Allgemeiner Ablauf:

Bei Veranstaltungen, die sich über 24.00 Uhr ausdehnen, berechnen wir einen pauschalen Nachzuschlag in Höhe von € 100,00 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.

Genießen Sie das weihnachtliche Flair auf Burg Rosenegg!





Wir freuen uns, mit Ihnen Ihr Fest gestalten zu dürfen!

Familie Weiermann und Team

- Berggasthof Burg Rosenegg -

- 78239 Rielasingen -

Telefon: 0049 +7731-22445

weiermann@burg-rosenegg.de

www.Burg-Rosenegg.de