



Menüvorschläge

Frühling 2025

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.



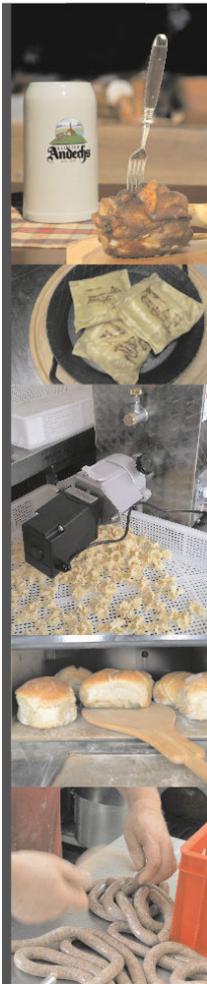
Wir gestalten Ihr Fest ganz nach Ihren Wünschen und Vorstellungen.

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

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



Wir stellen uns vor:



Das rustikale Ausflugslokal mit Fachwerk, Ritterflair und lauschigem Biergarten bietet deutsche Küche und Events. Seit knapp 20 Jahren führen wir unseren idyllisch gelegenen Berggasthof im Herzen des Hegau´s. Ausgezeichnet mit zwei Löwen von Schmeck den Süden sind wir ein zertifiziertes Gasthaus das größten Wert auf regionale, hausgemachte Gerichte legt. Nun sind wir auch mobil und können Sie auch außerhalb unserer Räumlichkeiten kulinarisch verwöhnen. Gerne halten wir für Sie auch unsere Cateringvorschläge/ Grillbuffetvorschläge / Buskarte usw. bereit.



Schauen sie einfach auf unserer Internetseite www.Burg-Rosenegg.de vorbei und informieren Sie sich über unsere Vielfalt.

*Ihre Familie Weiermann
und das Rosenegg-Team*

Ansprechpartner:

Corina Weiermann-Seidl
weiermann@burg-rosenegg.de
Tel: +49 7731-22445
(auch per WhatsApp)



Menüvorschläge 5.3.20025



Sekttempfang:

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

Burg Rosenegg Sekt	0,75 l	25,90 €
Orangensaft	0,5 l	6,90 €
Casis (Kir Royal)	pro Glas	1,00 €
Sommerbowle (z.B. Wassermelonenbowle)	pro Person	7,90 €
Faßbieranstich 30 l passend zu den zünftigen Spezialitäten		270,00 €



Dazu empfehlen wir Häppchen:

Belegtes Baguette mit kalten Braten, Lachs Käse ect.	pro Person	7,90 €
Gefüllte Blätterteighäppchen mit Käse/ Käse-Schinken/Lachs	pro Person	6,90 €
Nüssle/Knabberstangen usw.	pro Person	1,90 €
Verschiedene Fingerfood – Auswahl in unserer Cateringmappe		

Unsere individuelle Menüzusammenstellung für Ihr Fest:

Stellen Sie sich einfach aus unseren Menükomponenten ein 3 Gang-Menü zusammen.

Unser Koch aus Leidenschaft stellt auch gerne persönlich mit Ihnen ein passendes saisonales Menü zusammen.

Suppen:

Rindfleischsuppe mit hausgemachten Nudeln	6,90 €
Badische Flädlesuppe	6,90 €
Hausgemachte Maultaschensuppe	7,90 €
Crèmesuppe der Saison (z.B. Spargelcrème, Kürbisrahm, Bärlauchrahm, Riesling...)	7,90 €

Vorspeisen:

Hausgemachtes Holzofenbrot mit verschiedener Butter und Schmalz	4,90 €
Warmes Brotlaib zum teilen mit verschiedenen Aufstrich	9,90 €
Antipasti Teller „Italia“ mit Gemüse und Wurst, Oliven	14,90 €
Gaumenkitzler Kleines Süppchen, Salat und Fleisch oder Fisch	16,90 €
Zweierlei vom geräucherten Fisch mit Baguette	16,90 €
Schwarzwälder Schinken, mit Melonen und Baguette	14,90 €
Häppchen Variation „Ein Gruß aus der Küche“	14,90 €

Salat:

<i>Kleiner gemischter Salatteller der Saison</i>	7,90 €
<i>Variation bunter Blattsalate an fruchtigem Hausdressing</i>	7,50 €
<i>Salatvariation mit Zanderknusperle und Remoulade</i>	11,90 €



Hauptgerichte:

Sie können zwei Hauptgerichten auswählen, aus denen Ihre Gäste ihr bevorzugtes Gericht wählen dürfen.

- *Saftiger Schweinebraten an Andechser Speckbiersauce und Knödel 22,90 €*
- *Schweinefilets an Pilzrahmsauce, hausgemachten Eierspätzle und Gemüse 25,90 €*
- *Schweinekrustenbraten mit Bayrischkraut und Semmelknödel 23,90 €*
- *Rinderbraten an Rotweinsauce mit Kartoffelgratin und Mandelbrokkolie 24,90 €*
- *Rosa gebratener Rinderrücken auf Sauce Bernaise mit Speckhöhnchen und Kartoffelgratin 33,90 €*
- *Geschmorte Ochsenbäckle an Schalottenrotweinsauce mit hausgemachten Spätzle und Blumenkohl 29,90 €*
- *Geschmorte Hoherippe vom Weiderind an Schokoladen-Rotweinsauce mit Kroketten und bunten Gemüse 27,90 €*
- *Osambucco vom Kalb an Rotweinsauce auf italienischem Schmortgemüse und Gnocchies 29,90 €*
- *Wiener Schnitzel original vom Kalb mit Pommes frites und Gemüse 25,90 €*
- *Putenbrustmedaillon „Bristol“ (Mandelpanade) an Curryfruchtsauce mit Reis 23,90 €*
- *Putenmedaillon an Rahmsauce mit Butternudeln und Möhrchen 22,90 €*
- *Hähnchenbrust mediterran auf Paprika ZucchiniGemüse mit Rosmarinkartoffeln 23,90 €*
- *Wildbraten an Portweinsauce Rotkraut und Kartoffelknödel 29,90 €*
- *Zanderfilet an Weißweinsauce auf jungen Blattspinat und Butterkartoffeln 29,90 €*
- *Lachsfilet mit Paprikakräuterkruste auf Tomatensauce mit Parmesandrillingen 29,90 €*

... diese Gerichte sind Vorschläge. Gerne stellen wir für Sie auch ganz nach Ihren Wünschen ein Menü zusammen.

Vegetarisch:

Unsere Vegetarischen Gäste können sich gerne aus unserer aktuellen Speisekarte ein Gericht Auswählen.



Allergiker

Für unsere Allergiker, bieten wir eine separate Karten an die Zöliakie und Lactose Intoleranz berücksichtigt. Sprechen Sie mit uns über Ihre Wünsche, wir gehen gerne auf Sie ein.

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

Desserts:

Eisbombe „Bengal“	9,90 €
Panna Cotta mit Fruchtsoße der Saison	7,90 €
Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahne	8,90 €
Eis mit mariniertem Fruchtsalat	9,90 €
Heiße Liebe mit Vanilleeis	7,90 €
Apfelküchle mit Vanilleeis und Sahne	9,90 €
Mousse au chocolate	7,90 €
Vanilleeis mit Fruchtsoße und frischen Früchten der Saison	9,90 €
(Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren)	
Dessertvariation Rosenegg	9,90 €
Unser Hausgemachtes Spezialeis für Sie: wählen Sie Ihre Lieblingseissorte aus dazu reichen wir Beerenfrüchte	7,90 €



- Bei weniger als drei Gängen, berechnen wir eine Gedeckpauschale für Tischwäsche und den gedeckten Tisch von 2,90 € pro Person.
- Unsere Menüvorschläge sind Einheitsessen. Wenn Sie Ihren Gästen eine individuelle Auswahl ermöglichen möchten, dann bitten wir Sie a la carte aus unserer reichhaltigen Speisekarte zu bestellen.

Zur späten Stunde vom Buffet:

Nuss- und Hefezopf oder Brezel	(pro Person)	3,90 €
Belegte Brote	(pro Person)	6,90 €
Mitternachtssuppe mit Brot (z.B. Bergkäsesuppe, Gulaschsuppe)		7,90 €
Käseauswahl vom Holzbrett	(pro Person)	11,90 €
Zünftige Käse/Wurstplatten mit Kräcker		12,90 €
Currywurst mit Brot		8,90 €

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. Lassen Sie sich von unseren Buffet Ideen Inspirieren wie z.B. ein italienisches Buffet oder Asiatische Schlemmereien. Wir organisieren auch feine Grillbuffets ab 30 Personen auf unserer traumhaften Panoramaterrasse. Fordern Sie unsere Speziellen Buffetvorschläge an.



Zünftige Spezialitäten:

*Saftiger Schinken im Brotteig
mit reichhaltigem Salatvariationen* 19,90 €

*Spareribs all you can eat mit Farmerkartoffeln
und verschiedenen Dipp* 23,90 €

*Mittelalterlicher Gaumenschmaus auf dem Holzbrett.
Mit knusprigen Schweinshaxen, Hähnchenschlegel, Spareribs,
Würstchen und Fleischküchle mit verschiedenen Dips,
Farmerkartoffeln und Gemüse* 26,90 €
(Auch als bayrische Version möglich, mit Krustenbraten ect...)



*Spanferkel knusperig aus dem Brotbackofen (am Buffet aufgeschnitten)
hausgemachte Semmelknödel, Pommes, buntes Gemüse ab 20 Personen* 26,90 €

Catering

Wir versorgen Sie auch zu Hause mit unseren reichhaltigen Leckereien. Fragen Sie nach unserem Catering-Angebot. Wir helfen Ihnen gerne Ihr Fest an Ihrer Wunschlocation umzusetzen.



Klassische Gerichte zur Trauerfeier

Schinken mit Kartoffelsalat 18,90 €

Panierte Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat 16,90 €

Dazu reichen wir bunt gemischte Salatplatten auf den Tisch

Kaffee-Kuchen

Bunte Kuchenauswahl mit Apfelkuchen, Käsekuchen, Donauwelle 9,90 €
und Zopf. Kanne Kaffee 24,90 €

Gerne können Sie auch Ihren eigenen Kuchen mitbringen gegen eine Servicepauschale von 4,90 €

Kaffee/Kuchen

Wir besorgen Ihnen gerne sämtlichen Kuchen nach Absprache bei unseren Bäcker des Vertrauens. Der Preis für Kuchen und Torten liegt ca. zwischen 30,00 € bis 70,00 €. Gerne dürfen Sie Ihren Kuchen auch selbst mitbringen. Für Bedienung, Geschirr Tischwäsche usw. werden 4,90 € pro Person berechnet. Gerne stellen wir Ihnen nach dem Buffet zum Verpacken Alufolie und Pappteller zu einer Pauschale von 5,00 € zur Verfügung. Bitte beachten Sie im Anhang unsere Kuchen-Vereinbarungen und geben Sie diese Unterscrieben zurück. Kaffee schenken wir Kannen weise aus zum Preis von 24,90 €



Sonstige mitgebrachten Sachen müssen mit der Geschäftsleitung abgesprochen werden! Bitte beachten Sie hierzu unsere AGB.

Unsere Wein Empfehlung:

Munzinger Kapellenberg/Tuniberg:

Müller-Thurgau trocken

1,0 l 24,90 €

Weißer Burgunder

1,0 l 25,90 €

Muskateller Kabinett

0,7 l 22,50 €

Steinbacher Yburgberg Riesling

1,0 l 22,00 €

trocken, Steinbach, Baden-Baden

Hohentwieler Elisabethenberg Müller-Thurgau

1,0 l 27,00 €

Trocken, Weingut Vollmayer, Hilzingen, Baden

Engelhof Grauburgunder

1,0 l 30,00 €

Trocken, Hohentengen, Bodensee



Munzinger Spätburgunder Weißherbst

1,0 l 27,00

Engelhof Spätburgunder Rose feinherb

1,0 l 27,00

Glottertäler Spätburgunder Weißherbst

1,0 l 27,00

Heilbronner Staufenberg Trollinger

1,0 l 22,00 €

Halbtrocken, Zentralgenossenschaft Württemberg

Munzinger Kapellenberg Spätburgunder trocken

1,0 l 26,00 €

trocken oder halbtrocken, Winzergenossenschaft Munzingen, Tuniberg

Engelhof Spätburgunder

1,0 l 26,00 €

trocken, Hohentengen, Bodensee

Hex von Dasenstein Spätburgunder

1,0 l 27,00 €

Trocken, Kapellrodeck, Baden

Monte Pietroso,

1,0 l 27,00 €

Primitivo, Italien

Becco Montepulciano Bio

1,0 l 27,00 €

D Abruzzo, Italien

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 selbst mit bringen.



Fotos: Mehael Schellinger Fotografie

Allgemeiner Ablauf:

Veranstaltungen, die sich über unsere übliche Sperrzeiten von 24.00 Uhr ausdehnen sollen, bitten wir im Vorhinein anzumelden. Hierfür berechnen wir einen Nachtzuschlag in Höhe von € 65,00 pro Mitarbeiter.

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

Außergewöhnlich Aufwände wie Tanzfläche frei räumen, Streuartikel beseitigen, Dekorationen aufbauen oder entsorgen, Tafel umdecken usw werden Aufwandsgerecht in Rechnung gestellt.

Bitte melden Sie uns die exakte Personenzahl bis spätestens 3 Tage vor Ihrer Veranstaltung. Wir bitten um Verständnis, dass diese Zahl zur Rechnungsstellung bindend ist.

Mit Unterzeichnung unserer Bankettvereinbarung stimmen Sie unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen zu, die Sie auf unserer Internetseite einsehen können.

Festtafel

Wir gestalten Ihre Festtafel gern nach Ihren Vorstellungen.

Unser Florist zaubert Ihnen frische Blumenarrangements ab 10,00 €.

Alternativ bieten wir auch ein rund um Service an und kümmern uns um Menükarten, Blumenschmuck, Tischband, Tischdecken usw... In Zusammenarbeit mit Ihnen gelingt uns bestimmt eine kreative Tischkultur die ganz nach Ihrem Geschmack ist.



Verbindliche Reservierung:

Mit der Verarbeitung meiner Daten zum Event erkläre,
ich mich einverstanden und akzeptiere die Datenschutzrichtlinien vom
Berggasthof Burg Rosenegg mit Unterschrift der Banketvereinbarung

Senden Sie bitte die ausgefüllte Bestätigung der Reservierung bitte innerhalb 3
Tagen per E-Mail an weiermann@burg-rosenegg.de oder per Post an
Berggasthof Burg Rosenegg, Hofgut Rosenegg 1, 78239 Rielasingen oder
bringen sie zur Detailbesprechung mit. Ohne diese Vereinbarung, werden wir
Ihnen die Durchführung Ihres Events nicht garantieren. Die Unterzeichnete
Bankettvereinbarung wird ersatzweise anerkannt und bestätigt gleicherweise
die hier angegebenen Anforderungen.

Datum der Veranstaltung		
Beginn der Veranstaltung	Uhr	
Mittagessen/Kaffe- Kuchen/Abendessen?		
Anzahl Gäste Erwachsene		
Kinder	7-11 Jahre	3-6 Jahre
Vor- und Zuname (Rechnungsadresse)		
Straße,		
PLZ und Ort		
Telefon		
E-Mail		
Art der Feier (z.B. Geburtstag, Taufe, Hochzeit ...):		

Bitte geben Sie uns möglichst genau die Personenanzahl 1 Woche im Voraus an.

Die 3 Tage vorher angegebene Personenanzahl dient als Abrechnungsgrundlage.

Unsere AGB's sind auf unserer Internetseite www.Burg-Rosenegg.de einsehbar. Mit dieser Unterschrift bestätigen Sie die AGB's gelesen und anerkannt zu haben.

Preise, Zahlungsbedingungen, Aufrechnung

Unsere Rechnungen sind entweder sofort oder nach Absprache innerhalb von 10 Tagen nach Zugang ohne
Abzüge zur Zahlung fällig.

Im Falle von Stornierungen von Aufträgen werden dem Auftraggeber die bis zum Zeitpunkt der Stornierung
angefallenen Kosten in Rechnung gestellt. Mindestens werden dem Kunden jedoch pauschal die
Stornierungskosten gemäß nachfolgender Tabelle, angegeben in Prozent der Angebotssumme, in Rechnung
gestellt:

Bei Stornierung bis 60 Tage vor dem vereinbarten Termin: 20 %;

Bei Stornierung bis 14 Tage vor dem vereinbarten Termin: 50 %;

Bei Stornierung bis 7 Tage vor dem vereinbarten Termin: 90 %;

Bei späterer Stornierung 100 %.

Ort, Datum:

Unterschrift

Sehr geehrte Damen und Herren,
Sie möchten am _____ (Datum)
Ihre _____ (Anlass)

bei uns veranstalten. Darüber freuen wir uns sehr, müssen Sie allerdings auf folgendes hinweisen:

Wiederholt sind Salmonellenvergiftungen nach Hochzeitsgesellschaften aufgetreten, bei denen die Gäste den zum Kaffee gereichten Kuchen selbst mitgebracht hatten. Grundsätzlich haftet der Gastwirt für alle Schäden, die ein Gast bei ihm erlitten hat. Darüber hinaus riskiert der Gastwirt Betriebsschließung, eventuelle Tätigkeitsverbote oder Warenvernichtung. Sie werden verstehen, dass dies unangemessen wäre, sofern eine Salmonellenvergiftung oder ein allergischer Schock auf den von Ihnen selbst mitgebrachten Kuchen zurückzuführen ist. Deshalb wird folgendes vereinbart:

KUCHEN-VEREINBARUNG

zwischen a) Gastwirt Name, Anschrift Berggasthof Burg Rosenegg
Corina Weiermann-Seidl
Hofgut Rosenegg 1
78239 Rielasingen

und b) Name, Anschrift _____

1. Der Vertragspartner Ziffer b) (Name, Anschrift) bringt den zum Kaffee gereichten Kuchen ausschließlich selbst mit.
2. Für den Kuchen wird kein Entgelt erhoben. Entgelt ist lediglich für das Eindecken der Tische und das Bedienen zu zahlen und zwar pauschal in Höhe 2,90 € je Gedeck.
3. Der Vertragspartner Ziffer b) ist selbst für den ordnungsgemäßen Zustand der mitgebrachten Kuchen verantwortlich.
4. Der Vertragspartner Ziffer b) wird den mitgebrachten Kuchen als solchen mit Aufstellungsschildern kennzeichnen
Oder die 14 kennzeichnungspflichtigen Allergene entsprechend der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) schriftlich deklarieren.
5. Sofern hier ein Gast einen Schaden erleidet, stellen die Vertragspartner Ziffer b) den Gastwirt von jeglicher Haftung frei.
6. Sofern der Gastwirt einen Schaden erleidet, der auf den mitgebrachten Kuchen zurückzuführen ist (z.B. Betriebsschließung oder Ähnliches) hat der Vertragspartner Ziffer b), ohne dass ihn ein Verschulden trifft, diesen Schaden zu ersetzen. Es wird unterstellt, dass der Schaden auf den Kuchen zurückzuführen ist, wenn der Vertragspartner Ziffer b) nicht von jedem Kuchen ein Stück als Rückstellprobe für die Dauer von 48 Stunden aufbewahrt.

Ort/Datum

Gastwirt

Vertragspartner

Kumm uffi, 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 -

Mi. - Do. ab 15.00 Uhr

Fr. - So. ab 11.00 Uhr

Montag Dienstag Ruhetag

Telefon: 0049 +7731-22445

www.Burg-Rosenegg.de