

Berggasthof
Burg Rosenegg

Winter- & Weihnachtsfeiern 2026/27

Menüvorschläge · Festliche Genussmomente · Berggasthof Burg Rosenegg

Weihnachtsfeiern

Familienfeste

Firmenevents

*Besondere
Momente erleben.*

REGIONAL · HERZLICH · EINZIGARTIG

Willkommen auf der Burg Rosenegg

*Tradition
trifft Genuss.*

Genussvoll einkehren – seit über 25 Jahren

Im Herzen des Hegau, idyllisch gelegen und umgeben von herrlicher Natur, erwartet Sie unser traditionsreicher Berggasthof Burg Rosenegg. Historischer Charme, hausgemachte, regionale Küche und herzliche Gastlichkeit schaffen eine besondere Atmosphäre – zu jeder Jahreszeit.

Im Sommer genießen Sie unseren gemütlichen Biergarten mit Blick ins Grüne. In der kalten Jahreszeit lädt unsere festlich dekorierte Rosenegg-Hütte zu stimmungsvollen Stunden im winterlichen Ambiente ein – ideal für Weihnachtsfeiern, Familienfeste und Firmenevents.

Als mit zwei Löwen von „Schmeck den Süden“ ausgezeichnetes Gasthaus legen wir größten Wert auf Qualität, Frische und Produkte aus der Region. Unsere Küche steht für ehrlichen Genuss und echte Bodenseeregion-Küche – mit viel Liebe hausgemacht.



*„Regionale Küche.
Echte Gastlichkeit.
Unvergessliche Momente.“*

Neu: Wir kommen auch zu Ihnen!

Sie planen ein Firmenevent, eine Familienfeier oder ein Vereinsfest? Mit unserem mobilen Catering-Service bringen wir den Geschmack der Burg Rosenegg direkt zu Ihnen – zuverlässig, regional und mit viel Liebe zum Detail.

Wir bieten:



Vielältige Cateringvorschläge



Duftige Grillbuffets



Spezielle Gruppen- und Buskarten

*Hier oben
schmeckt das Leben
besser.*



Empfänge & Menükonzept

Genussvolle Begegnungen in besonderer Atmosphäre

Ihre Familie Seidl und das Rosenegg-Team

Ansprechpartnerin: Corina Seidl
info@burgrosenegg.de
Tel. +49 7731 22445

*Persönlich, Herzlich,
Für besondere Anlässe.*

Empfänge

Glühweinempfang an der Apres-Ski-Bar

Empfang mit weihnachtlicher Musik sowie heißem Glühwein oder alkoholfreiem Punsch an der Gaudihütte auf der Terrasse mit zauberhafter Aussicht.

**6,90 €
pro Person**

Fassbieranstich 20 l

250,00 €

Sektempfang – Burg Rosenegg Sekt 0,75 l

28,90 €

Unsere individuelle Menüzusammenstellung ab 3 Gängen

Stellen Sie sich aus unseren Komponenten Ihr persönliches Wunschmenü zusammen.
Wir beraten Sie hierzu gerne individuell und saisonal – mit viel Erfahrung und Liebe zum Detail.

Aus der Suppenküche

Rindfleischsuppe mit Nudeln	6,90 €
Badische Flädesuppe	6,90 €
Kürbisrahmsuppe	7,90 €
Festliche Rieslingsuppe	7,90 €
Rosenegger Bergkässüppchen	7,90 €
Maronencremesuppe	8,90 €
Zwiebelsuppe im Brotlaibchen	9,90 €



*Gemeinsam
genießen.*

Zum Auftakt

Feine Begleiter für genussvolle Stunden

*Kleine Köstlichkeiten.
Große Vorfreude.*



*Regional.
Saisonal.
Einfach köstlich.*

Hausgemachtes Bauernbrot mit Schmalztöpfele, Kräuterbutter und Butter **4,90 €**

Warmes Brotlaib zum Teilen mit verschiedenen Aufstrichen **9,90 €**

Winterliches Vorspeisenbrett - Genüsse zum Teilen **16,90 €**

Feine Fischvariationen, Wildspezialitäten und vegetarische Köstlichkeiten- der ideale, gesellige Auftakt für Ihre winterliche Feier

Vorspeisensalate

Winterliche Blattsalate mit Walnussvinaigrette und hausgebeizten Wildschinken **16,90 €**

Ackersalat an Balsamico mit Speckwürfel und Croutons **9,90 €**

Gemischter Salatteller der Saison **8,90 €**

*Hier beginnt
Ihr besonderer
Abend.*



Hauptgerichte – Klassiker & Braten



Wählen Sie zwei Hauptgerichte, 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 Mandelbrokkoli	25,90 €
Grillteller Rosenegg mit Schweinefilet, Puten- und Rindermedaillon an verschiedenen Saucen mit Gemüse und Pommes frites	31,90 €
Rinderroulade mit Rotkraut und Serviettenknödel	29,90 €
Rosa gebratener Rinderrücken auf Sauce Béarnaise mit Speckböhnchen und Kroketten	33,90 €
Geschmorte Ochsenbäckle an Schalottenrotweinsauce mit Kartoffelgratin und Blumenkohl	29,90 €
Geschmorte Hohe Rippe vom Weiderind an Schokoladen-Rotweinsauce mit Kroketten und buntem Gemüse	29,90 €

Regionale Küche,
Echte Gastlichkeit.





*Hier oben schmeckt
das Leben besser.*

HAUPTGERICHTE - WILD, GEFLÜGEL & FISCH



Ossobuco vom Kalb an Rotweinsauce auf italienischem Schmorgemüse und Gnocchi	29,90 €
Schnitzel Wiener Art mit Pommes frites und Gemüse	19,90 €
Putenbrustmedaillon „Bristol“ in Mandelpanade mit Möhrrchen und Pommes frites	22,90 €
Putenmedaillon an Pilzrahmsauce mit Spätzle und Brokkoli	22,90 €
Wildmedaillon an Portweinsoße, Rotkraut und Serviettenknödel	33,90 €
Wildgulasch mit Rotkraut und Spätzle	30,90 €
Wildbraten mit Backpflaumensauce, Knödel und Speckrosenkohl	30,90 €
Zanderfilet auf Rahmwirsing und Butterkartoffeln	29,90 €
Zanderfilet an Kräuterweißweinsauce mit Kartoffeln und glasierten Kürbiswürfeln	29,90 €



- Diese Gerichte verstehen sich als Vorschläge.
- Gerne stellen wir Ihr Menü individuell zusammen, und gehen selbstverständlich auf Änderungen ein.
- Für Vegetarier, Allergiker und Kinder halten wir eine separate Karte bereit.



*Besondere
Momente
erleben.*

Zünftige Spezialitäten

*Keine halben Sachen!!!
Unsere Schmankerl
am Stück*

Herzhafte Schmankerl für besondere Anlässe

Mittelalterlicher Gaumenschmaus auf dem Holzbrett

mit knusprigen Schweinshaxen, Hähnchenschlegel, Spareribs, Würstchen und Fleischküchle, dazu verschiedene Dips, Farmerkartoffeln und Gemüse

26,90 €

Urige Vesper-Runde

bunt gemischte Vesperplatte mit Wurstsalat und Steinofenbrot

17,90 € pro Person

Schnitzelparty

Putenschnitzel Bristol, panierte Schweineschnitzel und vegetarische Sellerieschnitzel, dazu Pommes frites, Spätzle, verschiedene Saucen und Gemüseplatten

23,90 €

Spanferkel knusprig aus dem Brotbackofen

mit hausgemachten Semmelknödeln, Rosmarinkartoffeln und buntem Gemüse

ab 20 Personen 26,90 €

Truthahn am Stück aus dem Ofen

mit Semmelknödelfüllung, eigener Sauce, Kartoffelknödeln und Kürbis-Lauchgemüse

Preis auf Anfrage

Hirschrücken am Stück in der Kräuterkruste

mit Rotweinsauce, Kartoffelgratin und Speckbohnen

34,90 €

Rinderrücken im Ganzen gegart

mit feiner Senf-Kräuterkruste, Sauce Bernaise, jungem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

34,90 €

Flammlachs am offenen Feuer

mit Feuerkartoffel und Rahmwiring

29,90 €



Echte
Wirtshausküche
mit Herz

Regional
Saisonal
Unvergleichlich



Süßer Abschluss & Kaffeezeit

*Genuss
bis zum
letzten Bissen*



Feine Desserts · Hausgemachte Kuchen · Aromatischer Kaffeeegenuss

Zum süßen Abschluss

Eisbombe Bengal	9,90 €
Apfel-Walnuss-Crumble mit Vanilleeis und Sahne	8,90 €
Apfelküchle mit Zimtzucker, Vanilleeis und Sahne	8,90 €
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	8,90 €
Glühweinpflaumen flambiert an Vanilleeis und Sahne	7,90 €
Weihnachtsmousse auf roter Grütze und Sahne	7,90 €
Winterreis auf Lebkuchenbröseln und Sahne	7,90 €
Hausgemachter Kaiserschmarren mit Winterreis	8,90 €



*„Süße Momente machen
den Winter besonders.“*

Zur späten Stunde

Nuss- und Hefezopf oder Brezel	2,90 € pro Person
Pizza aus dem Brotbackofen	7,90 € pro Person
Mitternachtssuppe mit Brot	8,90 €
Bergkäsesuppe	8,90 €
Käseauswahl vom Holzbrett	9,90 € pro Person

Regional. Herzhaft. Unvergesslich

Kaffee & Kuchen

Unsere Kuchen und Torten können Sie auf Wunsch bei einer unserer bewährten Konditoreien bestellen.

Eigene Kuchenauswahl ist möglich. Beachten Sie bitte den Gedeckpreis.

Service / Geschirr / Tischwäsche 3,90 € pro Person

Verpackungsmaterial nach Buffet

Kaffee (Kanne, ca. 8 Tassen) 24,90 €

Wintergrillen & Buffetideen

Wintergrillen auf Burg Rosenegg – buchbar mit unserer Festhütte

Ein einzigartiger Grillabend in unserer urigen Outdoorküche mit traumhaftem Blick über den winterliche Hegau. Knisterndes Feuer, der Duft von Gegrilltem und die klare Winterluft schaffen eine besondere Atmosphäre – ideal für Firmenfeiern, Familienfeste und gesellige Runden.

Was Sie erwartet:



Grillabend in unserer urigen Outdoorküche
Herzhafte Grillspezialitäten vom Grill – regional & saisonal
Winterliche Beilagen und Dips, z. B. Feuerkartoffeln, Kürbissalat, Rahmwiring und mehr



Menü-Beispiel

- Wildfrikadellen vom Grill mit Camembert-Preiselbeeren
- Brisket (Rinderbrust)
- Marinierte Spareribs mit Honig-Whisky-Note
- Frisches Bauernbrot mit Kräuterbutter
- Dessert: Gegrillte Apfelringe mit Zimt und Vanilleschaum



**Buchbar von November bis Februar
nur in Verbindung mit unserer Festhütte • ab 30 Personen**



Buffet

Gerne stellen wir für Sie individuelle Buffets ganz nach Ihren Wünschen zusammen – von regional-traditionell bis kreativ und saisonal. Unsere Buffetideen lassen sich auch ideal mit einem Salat oder Dessertbuffet kombinieren.

Festhütte & Winter-Erlebnisse

*Gemeinsam
besondere
Momente erleben.*



Unsere Festhütte

Unsere urige Festhütte bietet den perfekten Rahmen für unvergessliche Wintermomente. Mit viel Liebe zum Detail eingerichtet, schafft sie eine warme und gemütliche Atmosphäre – ideal für Feiern, Firmenevents und gesellige Runden. Die Festhütte bietet Platz für bis zu 60 Personen.
Ab 30 Personen kann sie exklusiv für eine Hüttengebühr von 250,00 € gebucht werden.



Exklusiv buchbar
ab 30 Personen

Hüttengebühr
250,00 €

Unsere besonderen Winter-Erlebnisse



**Flammlachs-Empfang
am Lagerfeuer**

Gemeinsam genießen – in einzigartiger Kulisse mit Glühwein und Lagerfeuerromantik.



**Lagerfeuerromantik
mit Glühwein und Musik**

Knisterndes Feuer, heiße Getränke und stimmungsvolle Musik sorgen für unvergessliche Momente.



**Nachtwanderung
mit Schnapsverkostung**

Ein besonderes Erlebnis durch den winterlichen Wald – mit feinen Schnäpsen und spannenden Geschichten.

*Hier oben
schmeckt das
Leben besser.*

Unsere Weinempfehlung

*Guter Wein
macht Wintermomente
noch besonderer.*

Ausgewählte Weine für besondere Momente

Weißweine

Munzinger Kapellenberg / Tuniberg Müller-Thurgau trocken, 1,0 l	24,90 €
Munzinger Kapellenberg / Tuniberg Weißer Burgunder, 1,0 l	28,90 €
Munzinger Kapellenberg / Tuniberg Muskateller Kabinett, 0,75 l	32,90 €
Bio-Solaris halbtrocken, Moser Seewein, Reichenau 0,75 l	32,00 €
Lugana Biscardo Morena DOC, 0,75 l	38,00 €
Engelhof Grauburgunder, 1,0 l	30,00 €
Engelhof Chardonnay, 0,75 l	33,90 €
Projekt 9,5 leichter Müller- Thurgau-Solaris Cuvée, 1,0 l	30,90 €
Bohlinger Grauburgunder, 0,75 l	33,90 €

Rosé & Rotweine

Munzinger Spätburgunder Weißherbst, 1,0 l	28,90 €
Bio-Rosé trocken, Moser Seewein, Reichenau 0,75 l	34,00 €
Heilbronner Staufenberg Trollinger 1,0 l	22,90 €
Munzinger Kapellenberg Spätburgunder trocken, 1,0 l	29,90 €
Hex von Dasenstein Spätburgunder 1,0 l	24,90 €
1866 Cuvée Noir 2023 Schloss Rheinburg, 0,75 l, Gailigen	33,90 €
Becco Primitivo Bio, 1,0 l	24,90 €
Becco Montepulciano Bio, 1,0 l	24,90 €
Pinot Noir Barrique, Engelhof, 0,75 l	55,90 €
Bohlinger Spätburgunder, 0,75 l Hans Rebholz	33,90 €

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

Spezielle Weinwünsche erfüllen wir nach Möglichkeit gerne; Korkgold 20,00 €.



Reservierung & Rahmenbedingungen

*Gut geplant.
Entspannt feiern.*

Damit Ihr Fest ein voller Erfolg wird



Personenzahl

Die genaue Gästezahl ist 48 Stunden vor der Veranstaltung verbindlich.



Verlängerung

Bei Verlängerung nach 24,00 Uhr berechnen wir einen Nacht zuschlag von 45,00 € pro Mitarbeiter.



Außergewöhnliche Aufwände

Außergewöhnliche Aufwände werden gesondert berechnet.



Mindestpersonenzahl

Einige Gerichte sind nur ab einer bestimmten Personenzahl möglich.



Gedeckpauschale

Bei weniger als drei Gängen berechnen wir eine Gedeckpauschale von 2,90 € pro Person.



Zahlungsbedingungen

Rechnungen sind sofort oder nach Absprache innerhalb von 10 Tagen ohne Abzug fällig.



Stornierungskosten

bis 60 Tage vor der	20 %
Veranstaltung bis 14 Tage vor	50 %
der Veranstaltung bis 7 Tage	90 %
vor der Veranstaltung danach	100 %



Mitgebrachter Kuchen

Mitgebrachter Kuchen ist nach Vereinbarung möglich.
Service / Gedeck 3,90 € pro Person.
Bitte Kennzeichnungspflichten beachten.



Unsere AGB

Unsere vollständigen AGB finden Sie auf www.burg-rosenegg.de.

Wir freuen uns darauf, gemeinsam mit Ihnen unvergessliche Wintermomente zu gestalten.



*Bis
bald auf
Burg Rosenegg!*

