



# WINTER

## Menüvorschläge

### Herzlich willkommen auf Burg Rosenegg – wo Winterträume wahr werden!

Die kalte Jahreszeit ist bei uns eine ganz besondere Zeit: Draußen glitzert der Schnee, drinnen knistert das Feuer – der perfekte Rahmen für unvergessliche Momente mit Familie, Freunden oder Kollegen.

🌲 Planen Sie Ihre Weihnachtsfeier oder ein winterliches Familienfest?

Wir bieten liebevoll gestaltete Menüs und festliche Angebote – ganz auf Ihre Wünsche abgestimmt.

🍷 Unsere urige Feshütte kann exklusiv als geschlossene Gesellschaft gebucht werden – ideal für Firmenfeiern, Geburtstage oder private Winterabende in gemütlicher Atmosphäre.

Lassen Sie sich kulinarisch verwöhnen und genießen Sie die festliche Stimmung auf Burg Rosenegg.

Wir freuen uns darauf, Ihre Feier zu etwas ganz Besonderem zu machen!

### Unsere besonderen Winter-Erlebnisse:



🔥 Wintergrillen  
im verschneiten  
Hof

🌟 Lagerfeuer-  
romantik mit  
Glihwein und  
Musik



🌙 Nachtwanderung  
mit Schnaps-  
verkostung durch  
den winterlichen  
Wald



## Wir stellen uns vor:

Willkommen auf der Burg Rosenegg  
*Genussvoll einkehren – seit über 25 Jahren*  
Im Herzen des Hegaus, idyllisch gelegen und von herrlicher Natur umgeben, erwartet Sie unser traditionsreicher Berggasthof Burg Rosenegg – ein rustikales Ausflugslokal mit charmantem Fachwerk, historischem Ritterflair und uriger Atmosphäre.



Ob im Sommer im lauschigen Biergarten oder im Winter in unserer festlich geschmückten Rosenegg-Hütte: Bei uns erleben Sie herzliche Gastlichkeit und regionale Küche auf hohem Niveau.

Ausgezeichnet mit zwei Löwen von *Schmeck den Süden* sind wir ein zertifiziertes Gasthaus, das größten Wert auf frische, hausgemachte Gerichte aus der Region legt.

---

**Neu:** Wir kommen auch zu Ihnen!

Ob Firmenevent, Familienfeier oder Vereinsfest – mit unserem mobilen Catering-Service verwöhnen wir Sie nun auch außerhalb unserer Räumlichkeiten.



Wir bieten:

- Vielfältige Cateringvorschläge
- Deftige Grillbuffets
- Spezielle Gruppen- und Buskarten

---

Entdecken Sie unsere Vielfalt  
Besuchen Sie uns online unter

🌐 [www.burg-rosenegg.de](http://www.burg-rosenegg.de)

und informieren Sie sich über unsere Angebote, Veranstaltungen und saisonalen Highlights.

---

Ihre Familie Weiermann  
und das gesamte Rosenegg-Team

**Ansprechpartner:**

**Corina Weiermann-Seidl**

[info@burg-rosenegg.de](mailto:info@burg-rosenegg.de)

**Tel: +49 7731-22445**



## 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 6,50 €

### ***Faßbieranstich 20 l***

*passend zu den zünftigen Spezialitäten*

250,00 €

### ***Sekttempfang:***

*Burg Rosenegg Sekt 0,75 l*

28,90 €



## Unsere individuelle Menüzusammenstellung ab 3 Gängen:

*Stellen Sie sich einfach aus unseren Menükomponenten ihr Wunsch Menü zusammen.*

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

### ***Aus der Suppenküche:***

*Rindfleischsuppe mit Nudeln*

6,90 €

*Badische Flädlesuppe*

6,90 €

*Kürbisrahmsuppe*

7,90 €

*Festliche Rieslingsuppe*

7,90 €

*Rosenegger Bergkässüppchen*

7,90 €

*Maronencremesuppe*

8,90 €

### ***Zum Auftakt:***

*Hausgemachtes Bauernbrot mit Schmalztöpfle, Kräuterbutter und Butter*

4,50 €

*Warmes Brotlaib zum teilen mit verschiedenen Aufstrichen*

9,90 €

***Winterliches Vorspeisenbrett – Gemüse zum Teilen***

16,90 €

*In der Mitte des Tisches erwartet Sie ein liebevoll angerichtetes Vorspeisenbrett mit einer feinen Auswahl an hausgemachten Spezialitäten – perfekt zum gemeinsamen Genießen. Lassen Sie sich verführen von delikaten Fischvariationen, raffiniert zubereitetem Wild und ausgewählten vegetarischen Köstlichkeiten. Eine kulinarische Einstimmung auf den Winter, die Wärme und Geselligkeit auf den Tisch bringt*

### ***Vorspeisensalate:***

*Winterliche Blattsalate mit Walnussvinaigrette und hausgebeizten Wildschinken* 15,90 €

*Ackersalat an Balsamico, Speckwürfel und Croutons*

9,90 €

*Gemischter Salatteller der Saison*

8,90 €

## 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 Spätzle und Mandelbrokkolie 24,90 €*
- *Rinderroulade auf Speckrosenkohl und Serviettenknödel 28,90 €*
- *Rosa gebratener Rinderrücken auf Sauce Bernaise mit Speckböhnchen und Kroketten 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 Schmorgemüse und Gnocchi 29,90 €*
- *Wiener Schnitzel original vom Kalb mit Pommes frites und Gemüse 25,90 €*
- *Putenbrustmedaillon „Bristol“ (Mandelpanade) mit Möhrchen und Pommes frites 21,90 €*
- *Putenmedaillon mit Butternudeln und Kürbis Lauch Gemüse 23,90 €*
- *Wildmedaillon an Portweinsauce, Rotkraut und Kartoffelknödel 33,90 €*
- *Wildgulasch mit Rotkraut und Spätzle 30,90 €*
- *Zanderfilet auf Rahmwirsing und Butterkartoffeln 29,90 €*
- *Zanderfilet auf Selleriepüree mit Möhrchen 29,90 €*

*... diese Gerichte sind Vorschläge. Gerne stellen wir für Sie auch ganz nach Ihren Wünschen ein Menü zusammen und gehen selbstverständlich auch auf Änderungen ein.*

*Für Vegetarier, Allergiker und Kinder bieten wir eine separate Karte an, von der sich die Gäste gerne vor Ort auswählen dürfen*

## Zum Abschluss noch etwas Süßes

<i>Eisbombe „Bengal“</i>	9,90 €
<i>Apfel Walnuss Crumble mit Vanilleeis und Sahne</i>	8,90 €
<i>Apfelküchle mit Zimtzucker und Vanillesauce</i>	8,90 €
<i>Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne</i>	8,90 €
<i>Glühweinpflaumen an Vanilleeis und Sahne</i>	7,90 €
<i>Weihnachtsmousse auf roter Grütze und Sahne</i>	7,90 €
<i>Wintereis auf Lebkuchenbrösel und Sahne</i>	7,90 €
<i>Hausgemachter Kaiserschmarren mit Wintereis</i>	8,90 €



## ***Zur späten Stunde vom Buffet:***

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

- *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 unsrer reichhaltigen Speisekarte zu bestellen.*

## ***Kaffee/Kuchen***

*Wir besorgen Ihnen gerne sämtlichen Kuchen nach Absprache bei unseren Bäcker des Vertrauens. Der Preis für Kuchen und Torten liegt ca. zwischen 50,00 € bis 75,00 €. Gerne dürfen Sie Ihren Kuchen auch selbst mitbringen. Für Bedienung, Geschirr Tischwäsche usw. werden 3,90 € 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 Unterscriben zurück. Kaffee schenken wir Kannenweise aus zum Preis von 24,90 €*

**Wir empfehlen:**  
Feinste Tortenkunst aus Gottmadingen. Für sämtliche Anlässe, die passende Torte in den verschiedensten Formen und Geschmacksrichtungen! "WoW"!



**Sonstige mitgebrachte Sachen müssen mit der Geschäftsleitung abgesprochen werden!**

## Zünftige Spezialitäten:

**Mittelalterlicher Gaumenschmaus** auf dem Holzbrett.  
Mit knusprigen Schweinshaxen, Hähnchenschlegel, Spareribs,  
Würstchen und Fleischküchle mit verschiedenen Dips,  
Farmerkartoffeln und Gemüse 24,90 €  
(Auch als bayrische Version möglich, mit Krustenbraten  
ect...)



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

## Urige Vesper-Runde

bunt gemischte Vesperplatte dazu Wurstsalat und unser feines Steinofenbrot  
17,90 € pro Person

## Wintergrillen

❄️🔥 Wintergrillen auf Burg Rosenegg – buchbar mit unserer Festhütte! 🔥❄️  
Erleben Sie den Zauber des Winters bei einem einzigartigen Grillabend in unserer  
stimmungsvollen Outdoorküche.

🏠 Was Sie erwartet:

- Grillabend in unserer uralten Outdoorküche mit Blick über das winterliche Hegau
- Herzhafte Grillspezialitäten vom Grill – regional & saisonal
- Winterliche Beilagen & Dips, z. B. Feuerkartoffeln, Kürbissalat, Rahmwirsing & mehr

🍷 Menü-Beispiel (buchbar als Paket):

- Wildfrikadellen vom Grill mit Camembert-Preiselbeer
- Brisket (Rinderbrust),
- Marinierte Spareribs mit Honig-Whisky-Note – rauchig, süß und deftig
- Frisches Bauernbrot mit Kräuterbutter
- Dessert: Gegrillte Apfelringe mit Zimt und Vanilleschaum

📅 Termine & Buchung:

- Buchbar von November bis Februar nur in Verbindung mit unserer Festhütte
- Ab 30 -50 Personen, ideal für Weihnachtsfeiern, Firmenausflüge oder Familienevents

## 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.

# Weihnachtsfeier auf Burg Rosenegg



## Unser besonderes Angebot



Empfang am Lagerfeuer  
Beginnen Sie den Abend romantisch mit Flammflachs direkt am Feuer in der historischen Burghöhle – begleitet von einem weißen Glühwein.

### Festliches 3-Gänge-Menü

Genießen Sie ein kulinarisches Weihnachtsmenü an festlich gedeckter Tafel:

- Maronensuppe mit Preiselbeeren
  - Rinderroulade mit Rotkraut & hausgemachten Eierspätzle oder Wildgulasch mit Preiselbeer Apfelring und Semmelknödel
  - hausgemachtes Zimteis auf Glühwein-Zwetschgen und Sahne
- 59,90 € pro Person

### Für Gruppen mit Abenteuerlust:

**Ergänzen Sie Ihre Feier mit einem unserer Highlights:**



Winterliche Wanderung

Zum Aussichtspunkt mit regionaler Schnapsverkostung



„Sternle schießen“ – der etwas andere Wettbewerb

Luftgewehr-Challenge um den Fassbieranstich



## Allgemeiner Ablauf:

*Veranstaltungen, die sich über unsere üblichen Sperrzeiten von 24.00 Uhr ausdehnen sollen, bitten wir im Vorhinein anzumelden. Hierfür berechnen wir einen Nachtzuschlag in Höhe von € 45,00 pro Mitarbeiter.*

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

*Außergewöhnliche 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 48 Stunden vor Ihrem Fest. Wir bitten um Verständnis, dass diese Zahl zur Rechnungsstellung bindend ist.*

*Mit Unterzeichnung unserer Bankkettvereinbarung stimmen Sie unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen zu, die Sie auf unserer Internetseite einsehen können*

## Unsere Wein Empfehlung:

Munzinger Kapellenberg/Tuniberg:

Müller-Thurgau trocken

1,0 l 24,90 €

Weißer Burgunder

1,0 l 28,90 €

Muskateller Kabinett

0,75 l 32,90 €

Bio-Solaris halbtrocken

0,75 l 32,00 €

Moser Seewein, Reichenau, Bodensee

Lugana Biscardo Morena Doc

0,75 l 38,00 €

Trebbiano, Italien

Engellhof Grauburgunder

1,0 l 30,00 €

Trocken, Hohentengen, Bodensee

Engellhof Chardonnay

0,75 l 33,90 €

Feinherb, Hohentengen, Bodensee



---

Munzinger Spätburgunder Weißherbst

1,0 l 28,90 €

Bio- Rosé, trocken

0,75 l 34,00 €

Moser Seewein, Reichenau Bodensee

Glottertäler Spätburgunder Weißherbst

1,0 l 24,90 €

---

Heilbronner Staufenberg Trollinger

1,0 l 22,90 €

Halbtrocken, Zentralgenossenschaft Württemberg

Munzinger Kapellenberg Spätburgunder trocken

1,0 l 29,90 €

trocken oder halbtrocken, Winzergenossenschaft Munzingen, Tuniberg

Hex von Dasenstein Spätburgunder

1,0 l 24,90 €

Trocken, Kapellrodeck Baden

1866 Cuvée Noir 2023, Cabernet, Pinot Noir & Dornfelder

0,75 l 33,90 €

Schloss Rheinburg Keller & Moser, Gailingen, Bodensee

Becco Primitivo Bio,

1,0 l 24,90 €

Italien

Becco Montepulciano Bio

1,0 l 24,90 €

Di Abruzzo, Italien

Pinot Noir Barrique

0,75 l 55,90 €

Engellhof, Hohentengen, Bodensee

*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 von 20 €, gerne selbst mitbringen. (Spirituosen werden anders verrechnet)*

## **Festhütte:**

*Unsere urige Festhütte bietet Platz für bis zu 60 Personen.*

*In rustikaler Berghütten-Atmosphäre lässt sich zünftig feiern. Für 250 € Hüttenpauschale können Sie ab 30 Personen exklusiv in geschlossener Gesellschaft Ihre Weihnachtsfeier oder sonstige Anlässe ausrichten.*



*Winter Angebote für Weihnachtsfeiern und Familien Feste*

*Genießen Sie das weihnachtliche Flair auf Burg Rosenegg!*



# Verbindliche Reservierung:

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

Senden Sie bitte die ausgefüllte Bestätigung der Reservierung bitte innerhalb 3 Tagen per E-Mail an [weiermann@burg-rosenegg.de](mailto:weiermann@burg-rosenegg.de) oder per Post an Berggasthof Burg Rosenegg, Hofgut Rosenegg 1, 78239 Rielasingen oder bringen sie zur Detailbesprechung mit.

Ersatzweise bestätigen Sie bei Unterzeichnung der besprochenen Festvereinbarung die verbindliche Reservierung.

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 48 h vorher angegebene Personenzahl dient als Abrechnungsgrundlage.

Unsere AGB's sind auf unserer Internetseite [www.Burg-Rosenegg.de](http://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 3,90 € 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**



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

*Familie Weiermann und Team*

*- Berggasthof Burg Rosenegg -*

*- 78239 Rielasingen -*

*Telefon: 0049 +7731-22445*

*[info@burg-rosenegg.de](mailto:info@burg-rosenegg.de)*

*[www.Burg-Rosenegg.de](http://www.Burg-Rosenegg.de)*