

Speisekarte Winter 2017 & 2018

bundschu
Hotel & Restaurant

Unsere gastlichen Räumlichkeiten

- Mit unserer Speisekarte holen Sie sich zuhause Appetit, reservieren einen Tisch und genießen bei uns im Restaurant. Kleine Karten liegen im Restaurant und an der Rezeption für Sie bereit.
- Denken Sie schon heute an Ihre kommende Familienfeier. Wir haben für jede Gruppengröße den idealen Raum. Ob Candlelight-Dinner zu zweit oder für Ihre Firmenfeier mit bis zu 100 Personen
- Unser Ekerzimmer mit maximal 13 Plätzen, die Galerie für bis zu 50 Personen und unser großer Veranstaltungsbereich bietet für Feiern mit bis zu 100 Personen die idealen Voraussetzungen für jede Gruppengröße.

Für daheim

- Alle Gerichte aus der Speisekarte richten wir für Sie in heißem Geschirr an. Anruf genügt, Sie holen das Essen heiß ab und genießen zuhause. Telefon 07931 / 9330

Unsere Aperitifempfehlung :

„Rotfruchtiger Spritz“ Sauerkirsch und Johannisbeere mit Benz Secco 5,90 €

Cranberry-Maracuja – alkoholfreier, fruchtig erfrischender Aperitifcocktail 4,90 €

Weinempfehlung

Arndt Köbelin-Kaiserstuhl

Weingut Arndt Köbelin, Eichstetten am Kaiserstuhl, Baden

2015 – Spätburgunder -
Holzfass trocken, 13 %



1/8l 4,90 € 1/4l 6,90 €

Juliuspital - Würzburg

Weingut Juliuspital, Würzburg, Franken



2016 – Weißer Burgunder -
Kabinett trocken, 12,5 %

2016 – Domina -
trocken, 13 %



1/8l 4,90 € 1/4l 6,90 €

Meine Tagesempfehlung heute :

Odenwälder Steinpilzsuppe mit Crôutons 5,90

☆☆☆☆☆

Rosa gebratenes Rinderfilet mit Trüffeljus,
grünen Bohnen und Dauphine-Kartoffeln 29,90

In Olivenöl gebratenes Doraden- und Rotbarbenfilet
mit Tessiner- Pilzrisotto, Parmesanchip und Pinienkernen 24,90



Hirschrücken aus heimischer Jagd in Speck,
mit Wacholderrahm und Pilzen, Frischgemüse und Spätzle 27,90

Steinbuttfilet aus dem Gemüsedampf mit Hummerschaum,
Romanesco und zweierlei Reis 29,90

Zartrosa gebratene Honig-Entenbrust
mit zweierlei Kohl und Semmelkloßscheiben 19,80

Lammrücken mit Kräutern, zartrosa gebraten,
Rahmwirsing und Kartoffelnußkrusteln 25,90



Rosa gebratenes Spanferkelfilet vom Hohenloher Schwein
auf Hachteler Biolinsen, Wintergemüse
und hausgemachten Dinkelspätzle 18,90

☆☆☆☆☆

Gewürzzwetschgen mit Vanilleeis und Sahne 5,90

Parfait vom Elisenlebkuchen mit eingelegten Früchten des Sommers 7,90

Zwetschgen-Topfenknödel mit Zimt-Butterbrösel,
Zwetschgenkompott und Walnusseeis 7,90

Feine frische Salate und Vorspeisen

<u>Ackersalat</u> mit Speckcroutons und Rote Beetestreifen ... mit geräucherter Entenbrust	7,90 12,90
<u>Kopfsalatherzchen</u> mit aromatischen Kirschtomaten und Mozzarellaperlen	8,90
Unser angemachter <u>Winterlicher - Blattsalat</u> mit Kresse und Radieschen	6,90
<u>kombinieren Sie zu allen Salaten als Vorspeise:</u>	
... gebratene Pilze oder gebratener Schafskäse oder Falafel Krusteln	5,00
... hausgeräucherter Rehschinken, Leberterriner, geräucherte Gänsebrust	5,90
<u>Winterlicher Eichblatt- und Ackersalat</u> mit hausgemachter Leberterriner, und gebratenen Pilzen	12,90

Aus dem Suppentopf

<u>Festtagssuppe</u> mit Flädleroulade, Markklößchen, Maultäschle und Dinkelgrießnockerl	5,90
Meine <u>Bouillabaisse</u> von Edelfischen und Krustentieren mit Safran	9,80
Würzige fränkische <u>Kürbiscremesuppe</u> mit Croutons und Kernöl	5,90

Aus Franken, Schwaben und Baden

<u>Hausgemachte Rinderrouladen</u> in rotem Tauberwein geschmort mit Frischgemüse und Spätzle	17,90 ... kleine Portion 15,90
<u>Kräutersteak</u> vom fränkischen Landschweinerücken mit gebratenem Wintergemüse und Kartoffelwedges	17,90
<u>Schwäbischer Rostbraten</u> mit Röstzwiebelchen, kräftiger Kalbsjus, Dinkelspätzle und Maultasche	21,90
Zartes <u>Putenbrüstchen</u> im Speckmantel mit Bratapfelsauce, Rotkraut und Semmelkloßscheiben	17,90
<u>Hohenloher Butterschnitzel</u> mit Pommes frites dazu einen kleiner Wintersalat	12,90 4,90
<u>Taubertäler Färsen Rumpsteak</u> saftig gegrillt mit Kräuterbutter, Grillspeck Zwiebelchen und Pilzen, Frischgemüse und hausgemachte Kartoffelwedges	25,90
<u>Geschmorte Rehschulterstücke</u> mit gebratenen Pilzen, Wintergemüse und Dinkelspätzle	18,90

Das Beste für Sie und Ihre Gäste

<u>Frische Steinpilze in Kräuterrahm</u> mit Dinkelnudeln oder Semmelkloßscheiben	16,90
... dazu Hohenloher Butter- Schnitzel	5,90
... dazu 180 g Rumpsteak	9,80
... dazu Zanderfilet	7,90
... dazu Putenbrust im Grillspeck	7,90

Unsere beliebten Fischgerichte

<u>Steinbeisserfilet</u> aus der Pfanne auf Rahmwirsing mit Rösti	19,90
... kleine Portion	16,90
Knusprig <u>gebratenes Zanderfilet</u> auf Hachtler Biolinsen, Wintergemüse und Kartoffeln	21,90
<u>Gebratene Garnelen</u> mit getrüffelten Bandnudeln und Pilzen	19,90

Feine Gerichte ohne Fleisch

Provenzalisches <u>Ratatouille Schmorgemüse</u> , Broccoliköpfchen mit Pinien und Safranreis, ^{vegan}	10,90
<u>Gebratenes Wintergemüse</u> mit Maronen und Kürbis, hausgemachten Kartoffelwedges, ^{vegan}	9,90
<u>Tessiner Pilzrisotto</u> getrockneten Tomaten und Oliven	10,90
<u>kombinieren Sie zu allen vegetarischen Gerichten:</u>	
... dazu gebratenen Schafskäse, Falafel Krusteln ^{vegan} oder vegetarische Schnitzel	5,00

Unsere Dessert-Vielfalt und Premium Eis

Dunkles <u>Schokoladenmousse</u> mit Rotweinkirschen und Vanilleeis	7,90
<u>Dessertpalette</u> mit Creme brulée, Quittenmousse mit Birne und Zimtsahneeis	8,90
<u>Eispalette</u> mit Pistazien -, Cassis- , Vanille - und Schokoeis	7,50
<u>Dessertvariation</u> mit warmem Apfelstrudel, eingemachten Zwetschgen und Walnusseis	8,90
<u>Kürbisparfait</u> mit Brombeergrütze und Sahne	6,90

Unsere Mini Desserts im Gläschen

2 Kugeln hausgemachtes Eis oder 2 Kugeln Sorbet ^{vegan} oder Kürbisparfait	
Dunkles Schokomousse oder Quittenmousse mit Birne oder kleine Creme brulée	

je 3,20

Heimatgenussmenü „Württemberg und Schwaben“

Vorspeisenquartett
Ackersalat mit Speckcroutons
Hausgemachte Tafelspitzsülze mit Kresse und Radieschen
Lachsforellentatar mit Frischkäse
und einer kleinen Rinderbrühe mit schwäbischen Maultaschen

☆☆☆☆☆

Schwäbischer Rostbraten mit Röstzwiebelchen, kräftiger Kalbsjus
und Dinkelspätzle

oder

Knusprig gebratenes Zanderfilet auf Hachtler Biolinsen,
Wintergemüse und Röstkartoffeln

☆☆☆☆☆

Kürbisparfait mit Brombeergrütze und Sahne

Menü 3 Gang mit großer Suppe 29,90 €

Menü 3 Gang mit Vorspeise 42,00 €

Champagnermenü „Baden und Franken“

Vorspeisenquartett
Winterlicher Salat mit Rehschinken
Hausgemachte Leberterrinen mit Cumberlandsoße
Zanderknusperle mit Remouladensauce
Steinpilzrahmsüppchen

☆☆☆☆☆

Hirschrücken aus heimischer Jagd in Speck, mit Wacholderrahm,
und Pilzen, Frischgemüse und Dinkelspätzle

oder

Frische Erlenbach Lachsforelle mit Mandelbrokkoli
und badischem Grünkernrisotto

☆☆☆☆☆

Dessertvariation mit warmem Apfelstrudel, eingemachten Zwetschgen
und Walnusseis

Menü 3 Gang mit großer Suppe 39,90 €

Menü 3 Gang mit Vorspeise 45,90 €

Kulinarische Qualitätssiegel



Die Ferienlandschaft "**Liebliches Taubertal**" bietet zahlreiche regionale Köstlichkeiten. Neben Wein, Sekt, Edelobstbränden und Bier stehen Grünkerngerichte, Hohenloher Landschwein-Produkte, Boeuf de Hohenlohe, Tauberforelle, Taubertäler Lamm sowie Taubertäler Wildgerichte

für die Region.

Betriebe, die diese regionalen Spezialitäten anbieten, können sich mit dem **Qualitätssiegel "Taubertal - Kulinarisch erleben"** klassifizieren lassen. Die Rohstoffe kommen aus der Landschaft an Tauber und Main. Winzer, Weingärtner, Hoteliers, Gastronomen und Köche bürgen mit ihrer Ehrenerklärung, dass die unter dem Qualitätsmerkmal "Kulinarisches Taubertal" angebotenen Speisen und Getränke auch tatsächlich aus dieser Region sind. Die Gastronomie bürgt auch für eine wohlschmeckende Küche und eine gepflegte Getränkekarte. Ein ausgewogenes Angebot von regionalen Getränken und Speisen ist für diese Betriebe eine Selbstverständlichkeit. In Anerkennung ihrer guten Leistungen und der Berücksichtigung dieser Philosophie erhalten die Betriebe das Qualitätssiegel "Taubertal - Kulinarisch erleben".



Für **Ringhotels** ist „**Heimat**“ mehr als nur ein Ort oder eine Herkunft: Heimat steht hier für die Beziehung zwischen Mensch und Raum, für den Charakter und die Identität des Hauses und für das Gefühl, mit seiner Umgebung verwurzelt zu sein. Diese „**Verbundenheit mit der Region**“ rücken wir künftig noch stärker in den Mittelpunkt. Unser Kernversprechen ist „**Echt HeimatGenuss erleben**“. Schließlich ist

jedes der privat geführten Hotels ein echtes Unikat, in dem Sie die persönliche Handschrift der Gastgeber und den regionalen Bezug spüren.

Dabei ist nicht nur „**Kreativität**“, sondern auch „**Tradition**“ im Spiel. Viele der Häuser werden seit Generationen von einer Familie geführt. Sie verleihen ihrer Heimatverbundenheit immer wieder auf's Neue Ausdruck, ob in den regionalen und saisonalen Gerichten der Küche, im lokaltypischen „**Ambiente**“ der Räumlichkeiten oder den täglichen „**Aktivitäten**“

Allergene und kennzeichnungspflichtige Lebensmittel

Wir kochen alles frisch aus den natürlichsten frischesten Zutaten die uns zur Verfügung stehen. Als Fette verwenden wir frische Sahne, Butter, Sonnenblumenöl und Olivenöl.

Der Gesetzgeber verlangt Angaben über kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und Allergenen in den von uns angebotenen Lebensmitteln.

Eine Liste der Inhaltsstoffe und Allergene, sortiert nach den Gerichten aus unserer Speisekarte, halten wir für Sie an der Theke bereit. Bitte sprechen Sie uns an.

Da wir täglich viele verschiedene Speisen in unserer Küche zubereiten können in allen Gerichten Spuren von allen Allergenen enthalten sein.

Lactosefreie Milchprodukte und Glutenfreie Nudeln und Brot halten wir für sie bereit. Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter.