

Winter – Menü - Vorschläge 2019



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!*



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



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 Leberspätzle</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>Wildererteller mit Wildfrikadelle/ Wildschinken/ Preiselbeerdip und Feldsalat</i>	10,90 €
<i>Blättertigsterne mit Räucherlachs und Meerrettichsahne</i>	8,90 €
<i>Hausgemachtes Wildcarpaccio</i>	10,90 €
<i>Rote-Bete-Mousse mit Wintersalat und geräucherte Forelle</i>	12,90 €

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>Rehrbraten in Wacholderrahmsauce / Schweinefilet mit Apfel-Calvados-Soße</i>	22,90 €
<i>Wildschweinbraten an Glühweinsauce/ Rinderspikbraten</i>	20,90 €

Dazu servieren wir :

Semmelknödel, Spätzle, Rotkraut und Rosenkohl

Hauptgerichte:

Stellen sie sich aus folgender Auflistung Ihre Hauptgangkomposition aus 2 Fleischsorten zusammen.

Wir servieren Ihnen den Hauptgang auf Platten am Tisch, so dass Ihre Gäste eine Auswahl zwischen Ihren 2 Fleischsorten haben.

Der Preis gibt das hochwertigere Fleisch an. Soßen dürfen gerne ausgetauscht werden. Gerne kochen wir auch nach Ihren Vortellungen!

Jägerbraten	15,90 €	gespickter Rinderbraten	16,90 €
Schweinefilet	16,90 €	Rinderrollade	18,90 €
Gefülltes Schweinefilet	19,90 €	Rumpsteak	24,90 €
Schweinefilets im Speckmantel	18,90 €	Kalbshaxen	20,90 €
bayrischer Krustenbraten	16,90 €	Gefüllter Kalbsbraten	20,90 €
Putenmedaillon	16,90 €		
Putenmedaillons „Bristol“ mit Mandeln paniert	17,90 €		
Kalbsrahmgulasch mit Champignon	18,90 €		
Tafelspitz an Meerrettichsauce	19,90 €		
Hähnchenbrustfilet	20,90 €		
Zanderfilet an Rieslingsauce	21,90 €		

Soßen zur Auswahl:

Bratensauce, Pilzrahmsauce, Sauce Hollandaise, Speckbiersauce, Pilzrahmsauce, Madagaskarpfefferrahm, Gorgonzola, Bergkäse, Cognacrahm, Rosmarinjus, Cafe de Paris

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:

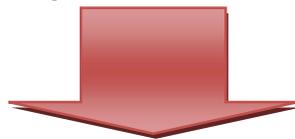
Gebackenen Camembert	11,90 €
paniertes Sellerieschnitzel	11,90 €
Maultaschen vegetarisch	11,90 €
Maultaschen vegan	11,90 €

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 al a carte aus unsrer reichhaltigen Weihnachtskarte zu bestellen.

Zum Abschluss noch etwas Süßes

<i>Eisbombe „Bengal“</i>	7,90 €
<i>Apfel Walnuss Crumble mit Vanilleeis und Sahne</i>	5,90 €
<i>Apfelküchle mit Zimtzucker und Vanillesauce</i>	6,90 €
<i>Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne</i>	6,90 €
<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>	6,90 €



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 Dippis 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 Zolq, 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 150 € 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 Nachtzuschlag 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!



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 oder per Post an Berggasthof Burg Rosenegg, Hofgut Rosenegg 1, 78239 Rielasingen oder bringen sie zur Detailbesprechung mit.

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 24 h vorher angegebene Personenzahl 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 Betriebschließung, 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. Betriebschließung 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

weiermann@burg-rosenegg.de

www.Burg-Rosenegg.de

Winter – Menü - Vorschläge 2019



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!*



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



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 Leberspätzle</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>Wildererteller mit Wildfrikadelle/ Wildschinken/ Preiselbeerdip und Feldsalat</i>	10,90 €
<i>Blätterteigsterne mit Räucherlachs und Meerrettichsahne</i>	8,90 €
<i>Hausgemachtes Wildcarpaccio</i>	10,90 €
<i>Rote-Bete-Mousse mit Wintersalat und geräucherte Forelle</i>	12,90 €

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/ Rinderspikbraten</i>	20,90 €

Dazu servieren wir :

Semmelknödel, Spätzle, Rotkraut und Rosenkohl

Hauptgerichte:

Stellen sie sich aus folgender Auflistung Ihre Hauptgangkomposition aus 2 Fleischsorten zusammen.

Wir servieren Ihnen den Hauptgang auf Platten am Tisch, so dass Ihre Gäste eine Auswahl zwischen Ihren 2 Fleischsorten haben.

Der Preis gibt das hochwertigere Fleisch an. Soßen dürfen gerne ausgetauscht werden. Gerne kochen wir auch nach Ihren Vortellungen!

Jägerbraten	15,90 €	gespickter Rinderbraten	16,90 €
Schweinefilet	16,90 €	Rinderrollade	18,90 €
Gefülltes Schweinefilet	19,90 €	Rumpsteak	24,90 €
Schweinefilets im Speckmantel	18,90 €	Kalbshaxen	20,90 €
bayrischer Krustenbraten	16,90 €	Gefüllter Kalbsbraten	20,90 €
Putenmedaillon	16,90 €		
Putenmedaillons „Bristol“ mit Mandeln paniert	17,90 €		
Kalbsrahmgulasch mit Champignon	18,90 €		
Tafelspitz an Meerrettichsauce	19,90 €		
Hähnchenbrustfilet	20,90 €		
Zanderfilet an Rieslingsauce	21,90 €		

Soßen zur Auswahl:

Bratensauce, Pilzrahmsauce, Sauce Hollandaise, Speckbiersauce, Pilzrahmsauce, Madagaskarpfefferrahm, Gorgonzola, Bergkäse, Cognacrahm, Rosmarinjus, Cafe de Paris

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>	7,90 €
<i>Apfel Walnuss Crumble mit Vanilleeis und Sahne</i>	5,90 €
<i>Apfelküchle mit Zimtzucker und Vanillesauce</i>	6,90 €
<i>Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne</i>	6,90 €
<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>	6,90 €



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 Dippis 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 Zolq, 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 150 € 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 Nachtzuschlag 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!



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 oder per Post an Berggasthof Burg Rosenegg, Hofgut Rosenegg 1, 78239 Rielasingen oder bringen sie zur Detailbesprechung mit.

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 24 h vorher angegebene Personenzahl 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 Betriebschließung, 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. Betriebschließung 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

weiermann@burg-rosenegg.de

www.Burg-Rosenegg.de