



MARKGRAF VON BADEN
WEINSTUBE
SCHLOSS STAUFENBERG

GRÜSS GOTT, SALUT & HERZLICH WILLKOMMEN IN DER WEINSTUBE SCHLOSS STAUFENBERG









Wir lieben **Trauben**. Vor allem Fermentierte. Dazu ein knuspriger **Flammkuchen** und ein gigantischer **Ausblick** auf die Rheinebene, über das Elsass bis hin in die Vogesen.

Wie sich das **anfühlt**, wie es **schmeckt** und **riecht** – das erleben **Sie** am besten selbst!

WEINE VOM HIESIGEN WEINGUT MARKGRAF VON BADEN




VDP.Gutsweine

0.1l • 3.00 0.25l • 6.00 0.75l • 17.50

-  Klingelberger Riesling trocken
-  Müller-Thurgau mild 
-  Spätburgunder Rosé trocken | halbtrocken 
-  Spätburgunder trocken | halbtrocken





VDP.Erste Lagen

Durbacher Schlossberg




-  Klingelberger Riesling trocken 0.75l • 26.00
-  Sauvignon Blanc trocken 0.75l • 26.00
-  Spätburgunder trocken 0.1l • 4.00
0.25l • 9.00 0.75l • 26.00

VDP.Ortsweine

0.1l • 3.50 0.25l • 7.00 0.75l • 20.50

-  Durbacher Grauburgunder trocken
-  Durbacher Weißburgunder trocken
-  Durbacher Chardonnay trocken
-  Durbacher Spätburgunder trocken

Schaumweine

-  Klingelberger Riesling Sekt brut 0.75l • 25.00
-  Piccolo Schloss Salem extra trocken 0.2l • 7.00
-  Bodensee-Secco weiß 0.75l • 19.00

Weinschorle

0.25l • 4.00

-  Weiß | Rot | Rosé süß | sauer



Diese Weine gedeihen rund um den Bodensee und werden auf Schloss Salem gekeltert. Dies ist der Hauptstandort vom Weingut Markgraf von Baden.



Unsere Weine enthalten Sulfite.

HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN

(01)

Wo bleibt eigentlich die **Bedienung**?

Auf Schloss Staufenberg ist traditionell **Selbstbedienung**. Kommen Sie in die **Weinstube**, denn hier wird **gelacht**, geschnackt und **bestellt**. Mit Rebensaft und allen weiteren Getränken versorgen wir Sie gleich an der **Theke**.

Auf Ihre Speisen müssen Sie einen Moment warten. Dafür servieren wir Ihre Speisen frisch an den Tisch, **Tischnummer** vorausgesetzt.

(02)

Was hat's mit der **Tischnummer** auf sich?

Die Zubereitung unserer Getränke und Speisen nimmt unterschiedlich viel Zeit in Anspruch. Sie geben uns bei Ihrer **Bestellung** die **Tischnummer** an und wir bringen Ihre Speisen frisch an den Tisch. Und bitte nicht vergessen: **Besteck** mitnehmen!

(03)

Gibt's auch was **Gebrautes**?

Bier auf'm Weingut? **Leider nein**. Auch kein Radler, Weizen oder Kölsch. Dafür erstklassige Weine vom **Weingut Markgraf von Baden**.

(04)

Und wo befindet sich **das WC**?

Das WC befindet sich unten auf der **Lindenterrasse**. Einmal um's Schloss rum und Sie stoßen gleich drauf zu.

(05)

Glück im Umschlag?

Es braucht nicht viel Schnickschnack, um anderen eine Freude zu machen. Das beweisen unsere **Gutscheine**, die Sie dirket in der Weinstube erhalten.

(06)



Ich zahle gerne, aber womit?

In der Weinstube wird mit **Bargeld** gezahlt. Ab 10 € können Sie bequem mit **EC-Karte** zahlen. **Kreditkarten** nehmen wir **leider nicht** an.

SUPPEN

REGIONAL. SAISONAL. UND NATÜRLICH SELBSTGEMACHT

- Gulaschsuppe** **SCHLOSS EMPFEHLUNG** **g l** 6.00
Kartoffel | Paprika | Karotte | Rindfleisch
- Bunte Gemüsesuppe** **v** 5.50
Jeden Monat anders | Dafür immer saisonal und vegetarisch

SALATE

DAS BESTE VON MUTTER NATUR

- Tomate-Mozzarella** **SCHLOSS EMPFEHLUNG** **v** 9.00
Tomate | Mozzarella | Pesto | Rauke
- Großer Garten-Salat** **v v** 9.00
Blattsalat | Rohkostsalat | Vinaigrette ^{3,4,5,6}
- Kleiner Salat** **v v** 4.50
Blattsalat | Vinaigrette
- Großer Salat mit Schinken** 11.00
Blattsalat | Rohkostsalat | Schwarzwälder Schinken | Walnuss | Traube | Vinaigrette ^{2,3,4,5,6}
- Großer Salat mit Lachs** 12.50
Blattsalat | Rohkostsalat | Räucherlachs | Vinaigrette | Honig-Senf-Soße ^{3,4,5,6}

BROT

ECHTES BÄCKER-HANDWERK AUS DURBACH

- Frisches Bauernbrot aus Natursauerteig** 1.50
70% Weizen | 30% Roggen **doppelte Portion: 2.50**
- Exklusiv für's Schloss im großen Laib gebacken.
Von der Traditionsbäckerei Müller aus Durbach.

VESPER & WURSTSALAT

HEIMAT-KLASSIKER


- Renchtäler Rahmkäse** **Der Käseklassiker aus der Ortenau** **v** 9.00
Friskäse | Kümmel | Safran | Blattsalat | Vinaigrette | Brot
- Käse Vesper** **SCHLOSS EMPFEHLUNG** **v** 17.00
Münster | Brie | Blauschimmel | Ziege | Appenzeller | Traube | Walnuss | Chutney | Brot
- Badisches Vesper** 10.00
Schwarzwälder Schinken | Speck | Leberwurst | Blutwurst | Lyoner | Landjäger | Griebenschmalz | Brot ^{1,2,3,5,6}
- Badischer Wurstsalat** **l** 9.00
Lyoner | Zwiebel | Essiggurke | Essig & Öl | Brot ^{1,2,6}
- Straßburger Wurstsalat** 9.50
Lyoner | Zwiebel | Essiggurke | Emmentaler | Essig & Öl | Brot ^{1,2,6}

Allergien? Bitte fragen Sie unseren Service nach der Karte für Allergiker.



Zusatzstoffe: 1 mit Phosphat, 2 mit Nitritpökelsalz, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Farbstoff, 5 mit Konservierungsstoffen, 6 mit Säuerungsmittel

HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN

KLASSIKER SEIT TAG 1 AUF UNSERER KARTE



- Maultaschen mit Kartoffelsalat** *SCHLOSS EMPFEHLUNG* 10.00
2 Maultaschen | Zwiebelschmelze | Kartoffelsalat ^{2,4,5,6}
- Spinatknödel in Salbeibutter** *SCHLOSS EMPFEHLUNG*  9.00
3 Spinatknödel | Butter | Salbei | Parmesan

FLAMMKUCHEN FINGERFOOD AUS DEM ELSASS

- Klassisch** 9.00
Rahm | Speck | Zwiebel ²
- Gratiniert** 10.00
Rahm | Speck | Zwiebel | Emmentaler ²
- Vegetarisch**  9.00
Rahm | Champignon | Lauch | Tomatenpesto
- Staufenberg** 10.50
Rahm | Schwarzwälder Schinken | Rauke | Tomatenpesto ^{2,5}
- Süß**  10.00
Süßer Rahm | Apfel | Zimt

Flammkuchen und Wein...
ist wie Kino und Popcorn,
wie Fasent und Gutzele, wie
Weihnachten und Christollen.
Einfach die verlässlichste
Kombination der Welt!

SÜSSES HIMMLISCHES HÜFTGOLD

- Apfelkuchen** *SCHLOSS EMPFEHLUNG*  3.50
Apfel | Mürbeteig | Mandeln ⁶
- Zwetschkuchen** 3.50
Pflaume | Mürbeteig | Streusel ⁶
- Rahm-Käsekuchen** 3.50
Quark | Sauerrahm | Mürbeteig ⁴
- Rote Grütze mit Eis** 3.50
Beeren | Vanilleeis | Sahne ⁴
- Eiskaffee**  5.00
Kaffee | Vanilleeis | Sahne ⁴

Portion Sahne
0.50

EIS FÜR ALLE EISSCHLECKSPERTEN

In unserer **Eistruhe** finden Sie eine cremige **Auswahl** an **Eis** und **Sorbets** – direkt an der Theke der Weinstube.

 **Geheimtipp: Eis** von **glücklichen Kühen** vom Mundenhof in Freiburg

(07)

**Wer ist eigentlich dieser
Staufenberg?
Und warum ist es hier so schön?**

Weder Dichter noch Widerstandskämpfer sind Namensgeber von Schloss Staufenberg. Das Schloss wurde im 11. Jahrhundert vom Herzogsgeschlecht der **Zährigner**, den Vorfahren der Markgrafen von Baden, errichtet. Der Name leitet sich von **'Stauf'** ab, was im Althochdeutschen einen **'kegelförmigen Berg'** bezeichnet. Eine treffende Bezeichnung für den über **380 m** hohen Staufenberg, der seit mehr als 800 Jahren mit Reben bestockt wird. Jahrhunderte alte **Rebstöcke**, geschichtsträchtige Mauern, jede Menge **Freude** und **Trinkfluss** – das kann nur **wunderschön** sein.

(08)

**Stimmt es, dass man auf dem Schloss
wilde Partys feiern kann?**

Egal ob Firmenfeier, Geburtstag oder Hochzeit. Wir liefern die perfekte **Location**, langjährige **Erfahrung**, ein **professionelles Team**, kulinarische Highlights und die passenden Weine gleich mit. Sprechen Sie uns gerne an. Sammeln Sie Infos auf www.schloss-staufenberg.de oder schreiben Sie uns eine Nachricht an: veranstaltung@schloss-staufenberg.de



(09)

Klingelberger, was?

Seit 1782 ist Klingelberger ein Synonym für **beste Rieslinge aus der Mittleren Ortenau**, gewachsen zwischen Gengenbach und Oberkirch. Hier am Klingelberg hat Markgraf Carl Friedrich von Baden erstmals die famose Rebsorte **sortenrein** angebaut. Daraus entstand der Klingelberger Riesling. Ein Wein, der irgendwo zwischen **Sonnengelb** und **Apfelgrün** liegt und einfach Spaß zu trinken macht.

(10)

Weine für zu Hause? 

Ob Spätburgunder am Kamin oder Rosé zum Liebesroman. Mit unseren Weinen hat jeder Tag **Genuss-Potenzial**. Sie bekommen alle Weine in unserer **Vinothek**. Und falls die Türen verschlossen sind: Weine zum Mitnehmen gibt's auch in der **Weinstube**.

WASSER, SÄFTE & SOFTS

Schwarzwald-Sprudel classic medium still	0,5 l • 3.50
Apfelschorle	0,5 l • 3.50
Grapefruit-Limonade isotonisch	0,5 l • 3.50
Jung Bio-Schorlen <i>SCHLOSS EMPFEHLUNG</i> Apfel-Schwarze Johannisbeere Apfel-Orange-Maracuja	0,33 l • 3.50
Schwarzwald-Limonaden Limette-Ingwer Himbeer-Minze Orange	0,25 l • 3.00
Coca-Cola Cola Cola Zero Mezzo Mix	0,33 l • 3.00
Säfte Orangensaft Apfelsaft Traubensaft Johannisbeernektar	0,2 l • 3.00

KAFFEE

Kaffee	2.50
Milchkaffee	3.50
Cappuccino	3.50
Espresso	2.50
Espresso Macchiato	3.00
Espresso Doppio	4.00
Heisse Schokolade	3.50
Tee Grün Darjeeling Earl Grey Rooibos-Orange Pfefferminz Kamille Kräuter-Grapefruit Waldbeere	3.00



BRÄNDE

Williams Christ naturtrüb	2 cl • 4.00
Obstwasser	2 cl • 2.50
Kirschwasser	2 cl • 3.00
Haselnuss	2 cl • 3.50
Zibärtele	2 cl • 4.00



DRINKS

Fisini Spritz <i>SCHLOSS EMPFEHLUNG</i> Schwarzwälder Kräuterlikör Ginger Ale Rosmarin	6.50
Aperol Spritz Secco Aperol Orange Mineralwasser	6.50
Hugo Holunderblüte Secco Minze Limette Mineralwasser	6.50

WIE SIE ES LIEBEN

Vegan, vegetarisch, laktosefrei?

Wir kochen genau das, was Sie lieben! Orientieren Sie sich einfach an unseren Symbolen.



Wenn's vegetarisch sein soll



Laktosefrei genießen



Vegan und ganz schön lecker



Ganz ohne Gluten

