

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 <i>GOULASH SOUP</i>	 	6.00
Kartoffel Paprika Karotte Rindfleisch		
Bunte Gemüsesuppe <i>VEGETABLE SOUP</i>		5.50
Jeden Monat anders Dafür immer saisonal und vegetarisch		

SALATE DAS BESTE VON MUTTER NATUR

Tomate-Mozzarella <i>TOMATO MOZZARELLA WITH PESTO</i>		9.00
Tomate Mozzarella Pesto Rauke		
Großer Garten-Salat <i>BIG SEASONAL SALAD</i>	 	9.00
Blattsalat Rohkostsalat Vinaigrette ^{3,4,5,6}		
Kleiner Salat <i>SMALL SEASONAL SALAD</i>	 	4.50
Blattsalat Vinaigrette		
Großer Salat mit Schinken <i>SALAD WITH BLACK FOREST HAM</i>		11.00
Blattsalat Rohkostsalat Schwarzwälder Schinken Walnuss Traube Vinaigrette ^{2,3,4,5,6}		

BROT ECHTES BÄCKER-HANDWERK AUS DURBACH

Frisches Bauernbrot aus Natursauerteig <i>REGIONAL BREAD</i>		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 <i>LOCAL CREAM CHEESE WITH SALAD</i>		9.00
Frischkäse Kümmel Safran Blattsalat Vinaigrette Brot		
Käse Vesper <i>CHEESE VESPERS WITH BREAD</i>		17.00
Münster Brie Blauschimmel Ziege Appenzeller Traube Walnuss Chutney Brot		
Badisches Vesper <i>VESPERS WITH HAM, SAUSAGES & BREAD</i>		10.00
Schwarzwälder Schinken Speck Leberwurst Blutwurst Lyoner Landjäger Griebenschmalz Brot ^{1,2,3,5,6}		
Badischer Wurstsalat <i>SALAD MADE OF STRIPS OF SAUSAGE</i>		9.00
Lyoner Zwiebel Essiggurke Essig & Öl Brot ^{1,2,6}		
Straßburger Wurstsalat <i>SAUSAGE SALAD WITH CHEESE</i>		9.50
Lyoner Zwiebel Essiggurke Emmentaler Essig & Öl Brot ^{1,2,6}		



KLASSIKER SEIT TAG 1 AUF UNSERER KARTE

Maultaschen mit Kartoffelsalat	10.00
<i>SWABIAN PASTA FILLED WITH MEAT, SERVED WITH POTATO SALAD</i>	
2 Maultaschen Zwiebelschmelze Kartoffelsalat ^{2,4,5,6}	
Spinatknödel in Salbeibutter <i>SPINACH DUMPLINGS</i>	9.00
3 Spinatknödel Butter Salbei Parmesan	

FLAMMKUCHEN FINGERFOOD AUS DEM ELSASS

Klassisch <i>TARTE FLAMBÉE WITH SOUR CREAM, BACON & ONIONS</i>	9.00
Rahm Speck Zwiebel ²	
Gratiniert <i>WITH SOUR CREAM, BACON, ONIONS & CHEESE</i>	10.00
Rahm Speck Zwiebel Emmentaler ²	
Vegetarisch <i>WITH SOUR CREAM, MUSHROOMS, LEEK & PESTO</i>	9.00
Rahm Champignon Lauch Tomatenpesto	
Staufenberg <i>WITH SOUR CREAM, HAM, ARUGULA & PESTO</i>	10.50
Rahm Schwarzwälder Schinken Rauke Tomatenpesto ^{2,5}	
Süß <i>WITH SWEET CREAM, APPLE & CINNAMON</i>	10.00
Süßer Rahm Apfel Zimt	

SÜSSES HIMMLISCHES HÜFTGOLD

Apfelkuchen <i>APPLE PIE</i>		3.50
Apfel Mürbeteig Mandeln ⁶		
Zwetschgenkuchen <i>PLUM CAKE</i>		3.50
Pflaume Mürbeteig Streusel ⁶		
Rahm-Käsekuchen <i>CHEESE CAKE</i>		3.50
Quark Sauerrahm Mürbeteig ⁴		
Rote Grütze mit Eis <i>RED BERRIES WITH VANILLA ICE CREAM</i>		3.50
Beeren Vanilleeis Sahne ⁴		
Eiskaffee <i>ICED COFFEE WITH VANILLA ICE & WHIPPED CREAM</i>		5.00
Kaffee Vanilleeis Sahne ⁴		



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

HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN

(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 **Zähringer**, 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 <small>MINERAL WATER</small> classic medium still	0,5 l • 3.50
Apfelschorle <small>APPLE SPRITZER</small>	0,5 l • 3.50
Grapefruit-Limonade isotonisch	0,5 l • 3.50
Jung Bio-Schorlen <small>FRUIT SPRITZER</small> 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 <small>JUICES</small> Orangensaft Apfelsaft Traubensaft Johannisbeernektar	0,2 l • 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
Zibärte	2 cl • 4.00



KAFFEE

Kaffee <small>COFFEE</small>	2.50
Milchkaffee <small>MILKY COFFEE</small>	3.50
Cappuccino	3.50
Espresso	2.50
Espresso Macchiato	3.00
Espresso Doppio	4.00
Heisse Schokolade <small>HOT CHOCOLATE</small>	3.50
Tee <small>TEA</small> Grün Darjeeling Earl Grey Rooibos-Orange Pfefferminz Kamille Alpenkräuter Waldbeere	3.00



DRINKS

Fisini Spritz <small>SCHLOSS EMPFEHLUNG</small> Schwarzwälder Kräuter-Beerenlikör 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

NULLKOMMADREI WINE-TASTING 9.00

Kleine 3er Weinprobe WINE-TASTING

Klingelberger Riesling trocken VDP.Gutswein, Baden <i>Zitrone, Limone, Gras • erfrischend-klar</i>	0.1
Spätburgunder Rosé feinherb Momentaufnahme, Weinhaus Kollektion <i>Reife rote Beeren • spritzig & modern</i>	0.1
Spätburgunder trocken VDP.Erste Lage, Durbacher Schlossberg <i>Vanille, samtiges Tannin • rund & weich</i>	0.1

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



MARKGRAF VON BADEN
WEINSTUBE
SCHLOSS STAUFENBERG



WEINE

WEISS

Klingelberger Riesling trocken VDP.Gutswein, Baden <i>Zitrone, Limone, Gras • erfrischend-klar</i>	0.1	3.00
Klingelberger Riesling trocken VDP.Erste Lage, Durbacher Schlossberg <i>Pfirsich, Grapefruit • mineralisch-elegant</i>	0.75	26.00
Grauburgunder trocken <small>PINOT GRIS</small> VDP.Ortswein, Durbach <i>Limone, Pfirsich • fein-würzig</i>	0.1	3.50
Weißburgunder trocken VDP.Ortswein, Durbach <i>Birne • spritzig-filigran</i> <small>PINOT BLANC</small>	0.1	3.50
Chardonnay trocken VDP.Ortswein, Durbach <i>Pfirsich, Melone, Birne • fruchtig-kraftvoll</i>	0.1	3.50
Sauvignon Blanc trocken VDP.Erste Lage, Durbacher Schlossberg <i>Stachelbeere, Paprika • exotisch & cremig</i>	0.75	26.00
Müller-Thurgau halbtrocken VDP.Gutswein, Baden Bodensee <i>Birne, Apfel, Vanille • zart-fruchtbetont</i>	0.1	3.00
Scheurebe trocken Momentaufnahme, Weinhaus Kollektion <i>Melisse, Grapefruit • frisch & feingliedrig</i>	0.1	3.50

ROT PINOT NOIR

Spätburgunder trocken VDP.Erste Lage, Durbacher Schlossberg <i>Vanille, samtiges Tannin • rund & weich</i>	0.1	4.00
Spätburgunder trocken VDP.Ortswein, Durbach <i>Beeren, Vanille • geschmeidig-fruchtig</i>	0.1	3.50
Spätburgunder halbtrocken VDP.Gutswein, Baden Bodensee <i>Kirsche, Wiesenkräuter • fruchtig-mild</i>	0.1	3.00
Spätburgunder Rosé trocken VDP.Gutswein, Baden Bodensee <i>Himbeere, Erdbeere • zart-fruchtig</i>	0.1	3.00
Spätburgunder Rosé feinherb Momentaufnahme, Weinhaus Kollektion <i>Reife rote Beeren • spritzig & modern</i>	0.1	3.00

WEINSCHORLE 0.25 4.00

Weiß | Rot | Rosé
süß | sauer

SCHAUMWEINE

Klingelberger Riesling Sekt brut <i>Pfirsich, Grapefruit • mineralisch-elegant</i>	0.75	25.00
Piccolo Schloss Salem trocken <i>Birne, Johannisbeere • fruchtig & feinperliger</i>	0.2	7.00
Bodensee-Secco weiß <i>Aprikose, Pfirsich • fruchtig-spritzig</i>	0.75	19.00

Bei **Wind und Regen** freuen wir uns über die **Rückgabe** unserer Gläser. Merci!

Gerne senden wir Ihre **Liebblingsweine nach Hause**. Füllen Sie hierzu einfach den **Bestellschein** aus, der in der Weinstube für Sie ausliegt. **Versandkostenfrei** ab drei Flaschen innerhalb von Deutschland.

Unsere Weine enthalten Sulfite.

