

GETRÄNKE

WEINE*

VOM WEINGUT MARKGRAF VON BADEN

2017 Spätburgunder Rosé, Gutswein
trocken oder halbtrocken

0,1l € 2.50 0,25l € 5.50 0,75l € 16.00

2017 Klingelberger Riesling Gutswein,
trocken

0,1l € 3.00 0,25l € 6.00 0,75l € 17.50

2017 Müller-Thurgau, Gutswein, mild

0,1l € 3.00 0,25l € 6.00 0,75l € 17.50

2015 Weißburgunder Ortswein, trocken

0,1l € 3.00 0,25l € 7.00 0,75l € 20.50

2017 Grauburgunder Ortswein, trocken

0,1l € 3.00 0,25l € 7.00 0,75l € 20.50

2017 Chardonnay Ortswein, trocken

0,1l € 3.00 0,25l € 7.00 0,75l € 20.50

2015 Durbacher Schlossberg

Klingelberger Riesling 1. Lage 0,75l € 25.00

2015 Durbacher Schlossberg

Sauvignon Blanc trocken, 1. Lage
0,75l € 26.00

2015 Spätburgunder Ortswein, trocken

0,1l € 3.50 0,25l € 7.50 0,75l € 22.00

2017 Durbacher Schlossberg

Spätburgunder trocken, 1. Lage
0,1l € 4.00 0,25l € 9.00 0,75l € 26.00

Weinschorle, weiß/rot 0,25l € 4.00

SCHAUMWEINE

Piccolo Schloss Salem, brut 0,2l € 7.00

Bodensee Secco weiß 0,75l € 19.00

Riesling Sekt b.A. brut 0,75l € 27.50

* Die Weine & Brände des Weingut
Markgraf von Baden erhalten Sie im
Weinverkauf am Torbogen.

WWW.SCHLOSS-STAUFBENBERG.DE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Schwarzwald-Sprudel Mineralwasser:

classic, medium oder still 0,5l € 3.00

Apfelschorle 0,5l € 3.50

Grapefruit Isotonisch 0,5l € 3.50

Johannisbeer-Schorle 0,5l € 3.50

Unsere Schwarzwald-Limonaden:

Orangen 0,33l € 3.00

Limette Ingwer 0,25l € 3.00

Holunderbeere 0,25l € 3.00

Himbeer-Minze 0,25l € 3.00

Sauerkirsch-Ingwer 0,25l € 3.00

Quitte-Zitrone 0,25l € 3.00

Coca Cola 0,33l € 3.00

Coca Cola light 0,33l € 3.00

Mezzo Mix 0,33l € 3.00

Säfte:

Orangensaft 0,2l € 3.00

Apfelsaft, klar 0,2l € 3.00

Traubensaft, rot 0,2l € 3.00

Johannisbeersaft 0,2l € 3.00

HEISSGETRÄNKE

Kaffee Tasse € 2.50

Cappuccino Tasse € 3.00

Milchkaffee Tasse € 3.00

Espresso Tasse € 2.50

Heiße Schokolade Tasse € 3.00

Tee Tasse € 3.00

Darjeeling, Earl Grey, Grüner Tee, Pfefferminze,
Kamille, Früchtetee, Kräutertee, Rooibos-Orange

BRÄNDE*

VOM WEINGUT MARKGRAF VON BADEN

Salemer Cöxchen 2cl € 3.00

Kirsch 2cl € 3.50

Haselnuss 2cl € 3.50

Williams Christ naturtrüb 2cl € 3.50



MARKGRAF VON BADEN

WEINSTUBE

SCHLOSS STAUFBENBERG



Herzlich Willkommen auf Schloss Staufenberg - der Terrasse der Ortenau!

Schön, dass Sie diesen herrlichen Flecken Erde und genussreichen sowie historischen Ort gefunden haben.

Das historische Schloss Staufenberg - die Burg des Markgraf von Baden wurde im 11. Jahrhundert vom berühmten Herzogsgeschlecht der Zähringer, den Vorfahren der heutigen Markgrafen von Baden errichtet. Der Name der Burg leitet sich von „Stauf“ ab, was im Althochdeutschen einen „kegelförmigen Berg“ bezeichnet. Eine treffende Beschreibung des über 380 m hohen Staufenbergs.

Wir hoffen, Sie fühlen sich wohl bei uns und wenn es Schloss Staufenberg nicht schon ist, wird es vielleicht zu einem Ihrer neuen Lieblingsorte.



1. Suchen Sie sich ein schönes Plätzchen.
2. Merken Sie sich bitte Ihre Tischnummer.
3. Bestellen & bezahlen Sie Ihre Getränke & Speisen am Getränkeauschank.
4. Die Getränke erhalten Sie direkt, Ihre Speisenwahl bringen wir Ihnen an die genannte Tischnummer.

EC-Kartenzahlung ab 10 €. Kreditkartenzahlung nicht möglich.

WWW.SCHLOSS-STAUFBENBERG.DE

SELBST BEDIENUNG

1. Suchen Sie sich ein schönes Plätzchen.
2. Merken Sie sich bitte Ihre Tischnummer.
3. Bestellen & bezahlen Sie Ihre Getränke & Speisen am Getränkeauschank.
4. Die Getränke erhalten Sie direkt, Ihre Speisenwahl bringen wir Ihnen an die genannte Tischnummer. Bitte nehmen Sie sich Ihr Besteck und Servietten mit an den Platz.

SPEISEN

OFENFRISCHE FLAMMKUCHEN - auf dem Holzbrett geschnitten serviert.

Klassisch - mit Speck und Zwiebeln ²	€ 9.00
Gratiniert – mit Speck, Zwiebeln und Käse ²	€ 10.00
Vegetarisch - mit Champignons, Lauch und Tomatenpesto	€ 9.00
Staufenberger Winter – mit Champignons, Lauch und Münsterkäse	€ 11.00
Süß – mit Apfel und Zimt ⁷	€ 10.00

VESPER

Schinken Vesper ^{2,6}	€ 10.00
Schwarzwälder Schinken mit Butter, Essiggurken und Bauernbrot	
Käse Vesper (vegetarisch)	€ 11.50
Münster, Camembert, Blauschimmel- und Ziegenkäse mit Trauben, Walnüssen, Chutney und Bauernbrot	

SUPPEN

Kürbissuppe mit Öl und Kernen(vegetarisch)	kleine Portion	€ 6.00
	große Portion	€ 8.00
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Bauernbrot	kleine Portion	€ 6.50
	große Portion	€ 9.00

SALAT

Feldsalat mit Speck und Kracherle ²	kleine Portion	€ 5.00
	große Portion	€ 9.00

UNSERE WINTERÖFFNUNGSZEITEN

November bis März

Donnerstag bis Sonntag von 11-18 Uhr

Unsere Betriebsferien sind vom 28. Januar bis einschl. 28. Februar 2019

HAUPTGERICHTE

Käsespätzle mit Bergkäse und gebackenen Zwiebeln (vegetarisch)	€ 9.00
Maultaschen mit Zwiebelschmelze und Kartoffelsalat ^{2,6,8}	€ 10.00
Spinatknödel in Salbeibutter mit Parmesan (vegetarisch)	€ 9.00
Badisches Schweinshäxle mit Burgundersoße und Kartoffelsalat ⁵	€ 14.00
Geschmorte Rinderroulade mit Kartoffelknödeln und eingelegtem Rotkraut	€ 18.00
Wildschweinbraten in Pfeffersoße mit Butterspätzle und Preiselbeeren ⁶	€ 17.00

SÜSSES

Zwetschkuchen ⁶	€ 3.00
Aprikosen-Käsekuchen ^{4,6}	€ 3.00
Apfelkuchen ⁶	€ 3.00
Sahne	€ 0,80
Lauwarmes Schokoladen-Mandelküchlein mit Vanilleeis ⁸	€ 6.50
Karamellisierter Kaiserschmarrn mit hausgemachtem Apfelkompott ⁷	€ 7.00

FEIERN AUF SCHLOSS STAUFENBERG!

Ganz gleich, ob Sie eine Einladung zu Weihnachtsfeiern, Familienfeiern, oder, oder, oder aussprechen wollen: Schloss Staufenberg bietet auch für Ihre Feierlichkeiten den richtigen Rahmen. Seien Sie zu Gast in den alten Gemäuern über den Dächern des schönen Durbachtales.

Informationen finden Sie hierzu unter www.schloss-staufenberg.de oder sprechen Sie uns gerne persönlich an.

Informationen zu Allergenen finden Sie in unserer Speisekarte für Allergiker. Bitte fragen Sie uns!

Zusatzstoffe:

- 1) mit Phosphat, 2) mit Nitritpökelsalz, 3) mit Antioxidationsmitteln, 4) mit Farbstoff, 5) mit Konservierungsstoffen, 6) mit Säuerungsmitteln, 7) geschwefelt, 8) mit Stabilisatoren