

## Liebe Gäste,

wir möchten Sie im Bahnhof Busch herzlich willkommen heißen.

Qualität steht vor Quantität, sowohl bei den Speisen als auch bei den Weinen.

Unsere Erzeugnisse:

Seit 12 Jahren veredeln wir im eigenen Weingut Trauben zu Wein, Sekt und Traubensaft. Wir kochen mit regionalen saisonalen Produkten. Unsere Wurst wird von der Landmetzgerei Häussermann aus Langenbrettach frisch für Sie zubereitet.

Auf den folgenden Seiten haben wir zu jeder Speise für Sie den passenden Wein empfohlen. Haben Sie dennoch einen anderen Wunsch, fragen Sie unser Servicepersonal nach unserer Weinkarte.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.

Ihr Bahnhof Busch Team

# **Geburtstag, Hochzeit, Taufe, Kommunion oder Konfirmation... Geschäftssessen oder Betriebsfeier**

Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste kulinarisch zu begleiten und mit allen Sinnen zu verwöhnen!

Hierfür haben in unserem Restaurant etwa 70 Personen Platz. Außerdem kann man in unserem abtrennbaren Nebenraum, ganz privat im kleinen Kreis mit bis zu 22 Personen feiern.

Bei uns können Sie Spitzenweine aus dem eigenen Weingut verkosten. Zum Beispiel bei einer Weinprobe.

Oder möchten Sie unsere wunderschöne Hohenloher Natur genießen? Dann bieten wir Weinerlebnistouren mit ausgebildeten Weinführern an.

Sprechen Sie uns gerne an

oder senden Sie uns eine E-Mail:

[info@bahnhof-busch.de](mailto:info@bahnhof-busch.de)

## Vorspeisen und Weinempfehlung

Kleiner Salatteller<sup>(h,b,m)</sup>  
3,50 €

**Premium**

Riesling ★★ trocken

~~~~

Lauwarmer Ziegenkäse  
mit Honig und Feige  
an herbstlichem Salatbouquet  
dazu Baguette<sup>(b,m)</sup>  
10,50 €

Saint Laurent rosè ★★★ trocken

~~~~

Knackiger Ackersalat mit Himbeerdressing  
und gerösteten Kürbiskernen  
dazu Baguette<sup>(h,m,a,k)</sup>  
9,00 €

Chardonnay ★★★ trocken

### Begleitung zum Wein

Geräuchertes<sup>(5)</sup> mit Käsewürfeln  
dazu Baguette<sup>(b,a,k)</sup>  
9,50 €

*Riesling* ★★ feinherb


~~~~

Käseselektion mit Walnüssen  
dazu Baguette<sup>(b,j,a,k)</sup>  
9,80 €

**Premium**

Bio Spätburgunder ★★★ trocken

## Suppen



Cremiges Karotten-Ingwer-Süppchen <sup>(b)</sup>  
6,00 € / kleine Portion 3,50 €

~~~~~

Rinderkraftbrühe  
mit Marklößchen <sup>(a,i,c)</sup>  
5,50 € / kleine Portion 3,20 €

## Hauptspeisen und Weinempfehlung

Gebratene Barbarie Entenbrust  
an Kirsch-Portwein-Soße  
und Couscous<sup>(i,a)</sup>  
24,00 €

Cabernet Dorsa ★★★ trocken

~~~~

Rumpsteak  
mit Barbecue-Dip  
dazu Pommes Frites<sup>(i,m)</sup>  
24,80 €

2012 Lemberger ★★★★★ trocken  
5 Jahre im Barriquefass gereift

~~~~

Zwiebelrostbraten  
(Rostbraten mit geschmorten Zwiebeln)  
mit hausgemachten Spätzle<sup>(a,b,c,i)</sup>  
21,00 €

2012 Spätburgunder ★★★★★ trocken  
5 Jahre im Barriquefass gereift

~~~~

„Bretzfelder Teller“  
mit Schweinemedallions, Rauchfleisch, Bratwürstchen<sup>(5,6)</sup>  
feiner Lemberger-Pilzsoße & hausgemachten Spätzle<sup>(a,b,c,i)</sup>  
19,00 €

Bio Spätburgunder ★★★ trocken

~~~~

Schweinemedallions mit Morchel-Rahmsauce  
dazu Kroketten<sup>(i,b,a)</sup>  
17,00 €

Trollinger Bio ★★★ feinherb

Rehbraten mit Preiselbeerbirne  
und hausgemachten Spätzle<sub>(a,b,c,h)</sub>  
18,90 €

Cabernet Dorsa ★★★ trocken

~~~~

Bunter Salatteller  
mit Orangenfilets, Brettacher Bauernschinken  
und gerösteten Walnüssen<sub>(a,c,h,b,m,k,j)</sub>  
15,00 €

Bio Spätburgunder ★★★ trocken

~~~~

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken  
mit Pommes Frites<sub>(a,c)</sub>  
12,00 €

Bio Trollinger ★★★ feinherb

~~~~

Cremige Käsespätzle  
mit gedämpften Zwiebeln  
und einem Beilagensalat<sub>(a,b,c,h,m)</sub>  
11,80 €

Riesling ★★ feinherb

~~~~

Karotten-Zucchini-Küchlein  
mit Couscous und  
Joghurt-Kräuter-Dip  
11,00 €

Cabernet Blanc ★★★ trocken

## Dessert und Weinempfehlung

Gemischtes Eis<sup>(1,7)</sup> mit Sahne<sup>(b,j)</sup>  
4,50 € / ohne Sahne 3,80 €


Riesling ★★ Karl Wilhelm

~~~~~

Sachertorte Eis  
mit Orangenfilets und Sahne<sup>(a,b,c,j)</sup>  
7,50 €

Riesling Auslese ★★★ edelsüß

~~~~~



Hausgemachtes Karamell-Mousse  
mit eingelegten Zwetschgen<sup>(a,b,c)</sup>  
9,50 €

Gewürztraminer ★★★ edelsüß

~~~~~

Lauwarmer Apfelstrudel  
mit Vanilleeis<sup>(b)</sup>  
6,80 €

Muskat Trollinger rosé ★★

~~~~~

Mango-Melonen-Eis  
(Laktose frei)

Kugel 1,50 €

~~~~~

Für Kinder bis 6 Jahren  
1 Kugel Eis mit Smarties gratis

Alle Preise sind inklusive Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld

## Allergene und Zusatzstoffe

a Glutenhaltige Getreide

b Milch/ Laktose

c Eier

d Erdnüsse

e Fisch

f Krebstiere

g Lupien

h Senf

i Sellerie

j Schalenfrüchte

k Sesamsamen

l Sojabohnen

m Schwefeldioxid/Sulfite

n Weichtiere



1 mit Farbstoff

2 mit Antioxidationsmittel

3 koffeinhaltig

4 mit Konservierungsstoff

5 mit Geschmacksverstärker

6 mit Phosphat

7 mit Süßungsmittel