

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

Vorspeisen und Weinempfehlung

Kleiner Salatteller^(h,b,m)
3,50 €

Riesling ★★ trocken

~~~~

Gezupfter Blattsalat  
mit Walnussdressing  
und gerösteten Walnüssen  
dazu Baguette<sup>(a,k,m,j)</sup>  
9,00 €

Bio Chardonnay ★★★ trocken

~~~~

Tranchen vom geräucherter Lachs
auf hausgemachten Rösti
mit Honig-Senf-Soße^(b,e)
10,00 €

Saint Laurent rosè ★★★ trocken

Begleitung zum Wein

Geräuchertes⁽⁵⁾ mit Käsewürfeln
dazu Baguette^(b,a,k)
9,50 €

Riesling ★★ feinherb

~~~~

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

**Premium**

Bio Spätburgunder ★★★ trocken

## Suppen



## Hauptspeisen und Weinempfehlung

Rumpsteak vom Weiderind  
mit Pommery-Senf-Hollandaise nappiert  
dazu Pommes Frites<sub>(i,m,c,a)</sub>  
24,80 €

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

~~~~~



Zwiebelrostbraten
(Rostbraten mit geschmorten Zwiebeln)
mit hausgemachten Spätzle_(a,b,c,i)
21,00 €

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

~~~~~

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

Bio Spätburgunder ★★★ trocken

~~~~~

Schweinemedallions mit Pilz-Kräutersoße
dazu Bandnudeln_(i,b,a)
16,50 €

Trollinger Bio ★★★ feinherb

Zarter Sauerbraten vom Weiderind
mit hausgemachten Spätzle_(a,b,c,h,i)
15,00 €

Cabernet Dorsa ★★★ trocken

~~~~~

Großer winterlicher Salatteller,  
umlegt mit geräuchertem Lachstranzen  
und Baguette<sub>(a,h,b,m,k,e)</sub>  
16,50 €

Bio Spätburgunder ★★★ trocken

~~~~~

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken
dazu Pommes Frites_(a,c)
12,00 €

Bio Trollinger ★★★ feinherb

~~~~~

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

Riesling ★★ feinherb

~~~~~

Vegetarische Bandnudeln
mit cremiger Pilz-Kräutersoße_(a,b,c)
11,00 €

Rosè Cuvee ★★★



Dessert und Weinempfehlung

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

Riesling ★★ Karl Wilhelm

~~~~~

Walnuss Eis  
mit Eierlikör und Sahne<sup>(b,j,c)</sup>  
7,50 €

Riesling Auslese ★★★ edelsüß

~~~~~

Hausgemachtes
scharfes Schokoladen-Rotwein-Moussé
mit eingelegten Orangen^(b,c)
7,50 €

Gewürztraminer ★★★ edelsüß

~~~~~

Lauwarmer Ofenschlupfer  
mit Vanillesoße<sup>(a,b,c,j)</sup>  
7,80 €


Muskat Trollinger rosé ★★

~~~~~

Mango-Melonen-Eis
(Laktose frei)

Kugel 1,50 €

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