

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

~~~~~

Bunte Anti Pasti  
(Gebratene Paprika ,Aubergine ,Zwiebel und Zucchini)  
dazu Baguette<sup>(a,k,m)</sup>  
7,50 €

Bio 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^(b,j,a,k)
9,80 €

Premium

Bio Spätburgunder ★★★ trocken

Suppen

Cremiges Rote Beete Süsschen
mit Croutons^(b,e)
6,00 € / kleine Portion 3,50 €

~~~~~

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



## Hauptspeisen und Weinempfehlung

Rumpsteak vom Weiderind  
mit Kräuterbutter  
dazu Pommes Frites<sub>(i,a)</sub>  
24,80 €

2012 Lemberger ★★★★★ trocken  
5Jahre 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

~~~~~

Medaillons vom Schweinefilet
mit Pfefferrahmsoße
dazu Kroketten_(a,i,b)
15,80 €

Trollinger Bio ★★★ feinherb

~~~~~

Gebratenes Zanderfilet  
auf roter Paprikasoße und Basmatireis<sub>(b,e)</sub>  
17,50 €

Bio Riesling ★★★ trocken

Großer bunter Salatteller,  
umlegt mit gebratenen Rabas Empanadas  
(panierte Streifen vom Tintenfisch)  
und Baguette<sub>(a,h,b,m,k,n)</sub>  
16,00 €

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

~~~~~

Panierte Scheiben von der Aubergine
an roter Paprikasoße und Basmatireis_(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

~~~~~

Vanilleeis mit heißen Himbeeren  
mit und Sahne<sup>(b)</sup>  
7,50 €

Riesling Auslese ★★★ edelsüß

~~~~~



Hausgemachtes Apfel-Buttermilch-Moussé
mit Apfelkonfit^(b,c)
7,50 €

Gewürztraminer ★★★ edelsüß

~~~~~

Hausgemachtes Tiramisu  
im Glas serviert<sup>(a,b,c)</sup>  
8,00 €

Muskat Trollinger rosé ★★

~~~~~

Mango-Melonen-Eis
(Laktose frei)

Kugel 1,50 €

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