

## 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>  
4,50 €

Riesling ★★ trocken

~~~~

Spargelsalat mit Erdbeervinaigrette  
dazu Baguette<sup>(m,a,k,b)</sup>  
13,00 €

*Saint Laurent rosé ★★★ 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  
Spargelsüppchen <sup>(i,b)</sup>  
6,00 € / kleine Portion 3,50 €



## Spargelkarte

Frischer Spargel „solo“  
mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter<sup>(b,c,i)</sup>  
14,50 €

~~~~

Frischer Spargel „klassisch“  
mit Beilage<sup>(b)</sup>  
18,50 €

Bio Chardonnay ★★★ trocken

~~~~

Spargel an kleinem Kalbsschnitzel  
mit Beilage<sup>(b,a,c)</sup>  
25,00 €

Cabernet Blanc ★★★ feinherb

~~~~

Spargel<sup>(b)</sup> mit gekochtem Schinken<sup>(4,5,7)</sup>  
oder  
„Brettacher“ Bauernschinken<sup>(2,4,5)</sup>  
mit Beilage<sup>(b)</sup>  
23,00 €

aus unserem Ältesten Weinberg  
Kerner ★★★★★ trocken

Zum Spargel reichen wir  
Petersilienkartoffeln<sup>(b)</sup> oder Kräuterflädle<sup>(a,b,c)</sup>  
und  
sc. Hollandaise <sup>(b,c,i)</sup> oder zerlassene Butter<sup>(b)</sup>

## Hauptspeisen und Weinempfehlung

Zwiebelrostbraten vom Weiderind  
(Rostbraten mit geschmorten Zwiebeln)  
mit hausgemachten Spätzle<sub>(a,b,c,i)</sub>  
21,80 €

2012 Spätburgunder ★★ ★ trocken  
5 Jahre im Barriquefass gereift

~~~~

Maischolle (grätenfrei)  
mit Bergkräutern und Zitronenöl verfeinert  
dazu Petersilienkartoffeln<sub>(a,b,e)</sub>  
20,50 €

Chardonnay ★★ ★ trocken

~~~~

Medaillons vom Schweinefilet  
mit Rhabarber-Balsamico-Soße  
dazu Kroketten<sub>(a,b,c,i)</sub>  
16,50 €

Saint Laurent ★★ ★ rosè trocken

~~~~

Großer Frühlingsalat  
mit Schinken-Spargelröllchen  
dazu Baguette<sub>(a,b,c,h,m,k)</sub>  
15,50 €

Cabernet Blanc ★★ ★ trocken

## Dessert und Weinempfehlung

Klassischer Eiskaffee  
mit Vanilleeis und Sahne<sup>(b)</sup>  
4,00 €

~~~~

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

Riesling ★★ Karl Wilhelm



~~~~

Limetten-Quark-Creme  
an Rhabarber <sup>(b,c)</sup>  
7,80 €

Lemberger rosé Eiswein ★★★★★


~~~~

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