

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_(a,h,b,m)

4,50 €

Riesling ★★ trocken

~~~~

Spargelsalat mit Erdbeervinaigrette

dazu Baguette<sub>(m,a,k,b)</sub>

13,00 €

*Saint Laurent rosé ★★★ trocken*

### Begleitung zum Wein

Geräuchertes<sub>(5)</sub> mit Käsewürfeln

dazu Baguette<sub>(b,a,k)</sub>

9,50 €

*Riesling ★★ feinherb*

~~~~

Käseselektion mit Walnüssen

dazu Baguette_(b,j,a,k)

9,80 €

Chardonnay ★★★ trocken

Suppen

Erfrischende Gazpacho
mit Erdbeeren und Olivenöl
dazu Baguette_(m,a,k,b)
6,00 € / kleine Portion 3,50 €

~~~~



Cremiges  
Spargelsüppchen<sub>(i,b)</sub>  
6,00 €/kleine Portion 3,50 €

~~~~

Rinderkraftbrühe
mit Kräuterflädle_(ab,i,c)
5,50 € / kleine Portion 3,20 €

Spargelkarte

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

~~~~

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

Bio Chardonnay ★★★ trocken

~~~~

Spargel an kleinem Kalbsschnitzel
mit Beilage^(b,a,c)
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

Rumpsteak vom Hochlandweiderind  
mit Meerrettich-Tomatensalsa  
dazu Süßkartoffel-Wedges<sub>(m,i)</sub>  
24,50 €

Kerner ★★★★★ trocken  
im Barriquefass gereift

~~~~~



Zwiebelrostbraten vom Weiderind
(Rostbraten mit geschmorten Zwiebeln)
mit hausgemachten Spätzle_(a,b,c,i)
21,80 €

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

~~~~~

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

Saint Laurent ★★★★★ rosé trocken

~~~~~

Großer Frühlingsalat
mit Schinken-Spargelröllchen
dazu Baguette_(a,b,c,h,m,k)
15,50 €

Cabernet Blanc ★★★ trocken

Dessert und Weinempfehlung

Klassischer Eiskaffee
mit Vanilleeis und Sahne^(b)
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 Erdbeer-Rhabarbergrütze ^(b)
7,80 €

Lemberger rosé Eiswein ★★★★★

~~~~

Frische Erdbeeren  
mit Vanille-Eis  
und Sahne<sup>(b)</sup>  
6,80 €

Riesling Auslese ★★ edelsüß

~~~~

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