

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

Begleitung zum Wein



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

Riesling ★★ feinherb
0,1l 2,50 €
0,25l 4,80 €

~~~~~

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


**Premium**  
Bio Spätburgunder ★★★ trocken  
0,1l 3,90 €  
0,25l 7,90 €

## Saisonale Vorspeisen

Kleiner Salatteller<sup>(h,b,m)</sup>  
4,50 €

Riesling ★★ trocken  
01l 2,00 €  
0,25l 4,00 €

~~~~~



Lauwarmer Ziegenkäse
mit Trauben
an herbstlichem Salatbouquet
dazu Baguette^(b,m)
10,50 €

Saint Laurent Rosé ★★★ trocken
01l 2,70 €
0,25l 5,50€

~~~~~

Cremesüppchen  
vom Hokkaidokürbis <sup>(b)</sup>  
6,00 € / kleine Portion 3,50 €

~~~~~

Rinderkraftbrühe
mit Kräuter-Flädle^(a,b,i,c)
5,50 € / kleine Portion 3,20 €

Hauptspeisen und Weinempfehlung

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

Spätburgunder ★★★★★ trocken
5 Jahre im Barriquefass gereift
0,1l 8,50 €
0,25l 16,00 €

~~~~~

Wiener Schnitzel vom Kalb  
mit Kartoffel-Gurken-Salat<sub>(a,c)</sub>  
23,50 €

Bio Trollinger ★★★ feinherb  
0,1l 2,00 €  
0,25l 4,00 €

~~~~~

Paniertes Schnitzel „Wiener Art“
vom Schweinerücken
dazu Pommes Frites_(a,c)
11,80 €

Lemberger ★★ trocken
0,1l 2,00 €
0,25l 4,00 €

~~~~~

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

Cabernet Blanc ★★★ feinherb  
0,1l 3,90 €  
0,25l 7,90 €



## Saisonale Hauptspeisen und Weinempfehlung

Rumpsteak  
mit Trauben-Meerrettich-Salsa  
dazu Pommes Frites<sup>(i,m)</sup>  
24,00 €

Lemberger★★★★ trocken  
5Jahre im Barriquefass gereift  
0,1l 7,20 €  
0,25l 16,00 €

~~~~~

Schweinemedallions auf Kürbis-Apfelgemüse
dazu Kroketten^(i,b,a)
18,50 €

Saint Laurent rosé ★★★ trocken
0,1l 2,70 €
0,25l 5,50 €

~~~~~

Gebratene heimische Forelle  
vom Forellenhof Merz in Öhringen-Eckartsweiler  
mit Trauben-Mandelbutter  
dazu Petersilienkartoffeln<sup>(a,j,b,e)</sup>  
16,00 €

Chardonnay ★★★ trocken  
0,1l 3,90 €  
0,25l 7,90 €

~~~~~

Bunter Salatteller
mit geraspeltem Kürbis, gerösteten Kürbiskernen
und Kürbiskernöl^(a,c,h,b,m,k)
12,50 €

Spätburgunder ★★★ trocken
0,1l 3,90 €
0,25l 7,90 €

~~~~~

Cremige Kürbis-Käsespätzle  
mit gedämpften Zwiebeln  
und einem Beilagensalat<sup>(a,b,c,h,m)</sup>  
12,30 €

Lemberger ★★ trocken  
0,1l 2,00 €  
0,25l 4,00 €

## Dessert und Weinempfehlung

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

Riesling ★★ Karl Wilhelm  
01l 2,50 €  
0,25l 4,50 €

~~~~~

Vanilleeis mit Kürbiskernöl
und gerösteten Kürbiskernen^(b)
6,80 €

Muskat Trollinger ★★
01l 2,70 €
0,25l 5,50 €

~~~~~

„Mascarpone-Apfeltraum“  
Mascarponecreme mit Apfelkonfit  
Löffelbiskuits <sup>(a,b,c,j)</sup>  
7,00 €

Gewürztraminer ★★★ edelsüß  
01l 3,00 €  
0,25l 6,50 €

~~~~~

Franzis Muffins
Solange der Vorrat reicht
3,50 €
mit Eis und Sahne
5,50 €

~~~~~

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