

## 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.

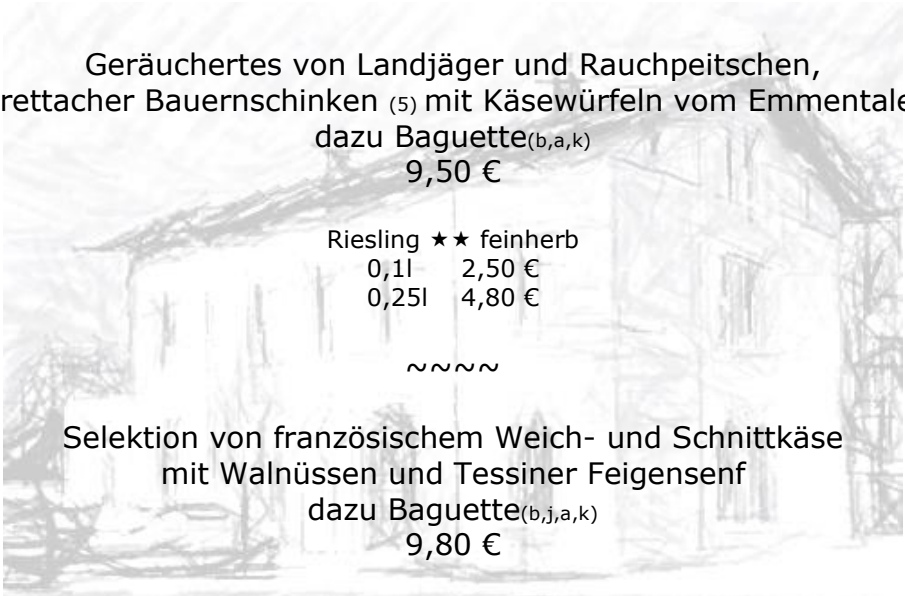
Oder möchten Sie unsere wunderschöne Hohenloher Natur genießen? Dann bieten wir Weinerlebnistouren mit ausgebildeten Weinführern an.

Sprechen Sie uns gerne an

oder senden Sie uns eine E-Mail:

[info@bahnhof-busch.de](mailto:info@bahnhof-busch.de)

## Begleitung zum Wein



Geräuchertes von Landjäger und Rauchpeitschen,  
Brettacher Bauernschinken <sup>(5)</sup> mit Käsewürfeln vom Emmentaler  
dazu Baguette<sup>(b,a,k)</sup>  
9,50 €

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

~~~~~

Selektion von französischem Weich- und Schnittkäse  
mit Walnüssen und Tessiner Feigensenf  
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 bunter Salatteller<sup>(h,b,m)</sup>  
4,50 €

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

~~~~~

Marinierter Shrimps Cocktail  
verfeinert mit Ananas  
dazu Baguette<sup>(f,c,a,b,k,l)</sup>  
9,80 €

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

~~~~~

Cremesüppchen  
von Meerrettich und Apfel<sup>(b,i)</sup>  
6,00 € / kleine Portion 3,50 €

~~~~~

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



## Hauptspeisen und Weinempfehlung

Zwiebelrostbraten vom Angusrind  
(Rostbraten mit geschmorten Zwiebeln)  
mit hausgemachten Spätzle<sub>(a,b,c,i)</sub>  
21,00 €

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

~~~~~

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

Kerner ★★★★★ trocken  
5 Jahre im Barriquefass gereift  
0,1l 6,20 €  
0,25l 12,00 €

~~~~~

Paniertes Schnitzel „Wiener Art“  
vom Schweinerücken  
dazu Pommes Frites<sub>(a,c)</sub>  
11,80 €

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

~~~~~

Buschs Winzerteller  
Schweinemedallions und gebratener Schweinebauch  
an Lembergersoße mit Kroketten und Rotweinsenf<sub>(i,b,a,h,m)</sub>  
18,80 €

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

## Saisonale Hauptspeisen und Weinempfehlung

Rumpsteak vom Angus Weiderind  
mit Wasabi-Tomatensalsa  
dazu gewürzte Kartoffelspalten<sup>(a,l,i)</sup>  
24,00 €

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



~~~~~  
Coq au Vin  
Eingelegte Hähnchenkeule  
mit Rotweinsauce  
dazu Kartoffel-Chili-Klöße<sup>(a,b,i)</sup>  
15,00 €

Saint Laurent ★★ ★ trocken  
0,1l 3,90 €  
0,25l 7,90 €

~~~~~  
Bunter Salatteller  
mit mariniertem Feta und Oliven  
dazu Baguette<sup>(a,h,b,m,k)</sup>  
15,00 €

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

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

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

## Störtebeckers Fischplatte

Für 2 Personen

Gebratene Skrei Filet (Winterkabeljau) das Gold der Lofoten,  
Filet vom Zander und Garnelenspießen  
an Safransoße

dazu Blattspinat, Basmatireis  
und feinen Nudeln<sub>(a,b,c,e,f)</sub>

inklusive

1 Flasche Chardonnay ★★★ trocken

30,00 € pro Person



## Dessert und Weinempfehlung

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis<sup>(b,3)</sup>  
3,30 €

~~~~

Wählen Sie zwischen:  
Bourbon -Vanille, Erdbeere und Schokolade  
je Kugel 1,30 €  
Mango-Melonen-Eis (Laktose frei)  
je Kugel 1,50 €  
Portion Sahne 0,80 €

~~~~

Pfannkuchen mit Beerenragout gefüllt  
und Eis<sup>(a,b,c)</sup>  
7,00 €

Gewürztraminer ★★★ edelsüß  
0,1l 3,00 €  
0,25l 6,50 €

~~~~

Leicht pikantes Schokoladen-Rotwein-Mousse  
auf frischer Ananas<sup>(b)</sup>  
6,00 €

Muskat-Trollinger Rosé ★★  
0,1l 2,70 €  
0,25l 5,50 €

~~~~

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

Riesling ★★★ edelsüß  
0,1l 3,00 €  
0,25l 6,50 €

Alle Preise sind inklusive Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld