

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

Saisonale Vorspeisen

Kleiner bunter Salatteller^(h,b,m)
4,50 €

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

~~~~~

Lauwarmer Ziegenkäse  
mit Weintrauben  
an knackigem Blattsalat  
dazu Baguette<sup>(b,m)</sup>  
10,50 €

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

~~~~~

Cremiges Tomatensüppchen
mit Sahnehäubchen
und Croutons ^(a,b)
6,00 € / kleine Portion 3,50 €

~~~~~

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



## Hauptspeisen und Weinempfehlung

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

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

~~~~~

Buschs Winzerteller
Schweinemedallions und gebratener Schweinebauch
an Lembergersoße mit Kroketten und Rotweinsenf_(i,b,a,h,m)
18,80 €

Saint Laurent ★★★ trocken
0,1l 3,80 €
0,25l 8,40 €

~~~~~

Paniertes Schnitzel „Wiener Art“  
vom Schweinerücken  
dazu Pommes Frites<sub>(a,c)</sub>  
12,00 €

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

~~~~~

Großer bunter Salatteller
mit verschiedenen Blatt- und Rohkostsalaten
umlegt mit Thunfisch und Oliven
dazu Baguette _(a,c,h,b,m,k,)
15,00 €

Bio Chardonnay ★★★ trocken
01l 3,90 €
0,25l 7,90 €

Saisonale Hauptspeisen und Weinempfehlung

Rumpsteak vom Weiderind
mit Weintrauben-Meerrettich-Salsa
dazu Pommes Frites^(i,m)
24,00 €

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

~~~~

Medaillons vom Schweinefilet  
auf mediterranem Gemüse  
dazu Kroketten<sup>(i,b,a)</sup>  
18,50 €

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

~~~~

Gebratene heimische Forelle
vom Forellenhof Merz in Öhringen-Eckartsweiler
mit Weintrauben-Mandelbutter
dazu Petersilienkartoffeln^(a,j,b,e)
16,00 €

Sauvignon Blanc ★★★ trocken
0,1l 3,90 €
0,25l 7,90 €

~~~~

Gegrilltes Marktgemüse  
(Paprika, Aubergine ,Zucchini, Tomaten)  
mit Rosmarin und Thymian verfeinert  
umlegt mit Petersilienkartoffeln<sup>(b)</sup>  
12,50 €

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

## Dessert und Weinempfehlung

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis  
3,30 €

~~~~

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

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

~~~~

„Beschwipste Zwetschge“  
Vanilleeis auf Zwetschgen  
mit Sahne und Zwetschgenwasser <sup>(b)</sup>  
6,80 €

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

~~~~

Hausgemachte Rotweincreme vom Lemberger
mit Zwetschgenkompott^(b,c)
7,00 €

Lemberger Eiswein ★★★★★
0,05l 5,50 €

~~~~

1 Kugel 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