

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 Beilagensalat^(h,b,m)
3,50 €

Bio Trollinger ★★★ *feinherb*

~~~~~

*Tatar vom Matjes*  
*mit Frühlingszwiebeln und Tomaten*  
dazu Baguette<sup>(a,k,e)</sup>  
8,50 €

Bio Chardonnay ★★★ *trocken*

### Begleitung zum Wein

Geräuchertes<sup>(4,2,5,7,b,h,i)</sup> mit Käsewürfeln  
dazu Baguette<sup>(b,a,k)</sup>  
9,00 €

Riesling ★★ *trocken*

~~~~~

Käseselektion mit Walnüssen
dazu Baguette^(b,j,a,k)
9,50 €

Weissweincuvée ★★★ *feinherb*

Suppen

Erfrischendes
Gurken-Süppchen
mit Croutons^(a,b,m)
6,00 € / kleine Portion 3,50 €



~~~~~  
Cremesuppe  
von frischen Pfifferlingen<sup>(b)</sup>  
6,00 € / kleine Portion 3,50 €

~~~~~  
Rinderkraftbrühe
mit gemischter Einlage^(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)

20,80 €


Selektiert

*Spätburgunder ★★
feinherb
DLG prämiert*

Premium barrique

*Schwarzriesling ★★★★★ trocken
Er zeigt im Mund was er kann
kräftig dicht und komplex mit
extrem langem Finale*

~~~~~



Schwammerlrostbraten  
(Rostbraten mit cremigen Pfifferlingen)  
dazu hausgemachte Spätzle<sub>(a,b,c,i)</sub>

24,00 €

**Premium barrique**

*Cabernet Dorsa ★★★★★ trocken*

~~~~~

Medaillons vom Schweinefilet
mit cremigen Pfifferlingen
und Kroketten_(a,b,c,i)

18,00 €

Saint Laurent rosé ★★★★★ trocken

~~~~~

„Bretzfelder Teller“  
mit Schweinemedailles, Rauchfleisch, Bratwürstchen<sub>(5,6,7,i,h)</sub>  
feiner Lemberger-Pilzsoße & hausgemachten Spätzle<sub>(a,b,c,i)</sub>

18,50 €

*Rotweincuvée ★★★★★*

Matjesfilet mit Curry-Apfelsoße  
dazu Petersilienkartoffeln<sup>(b,e)</sup>  
15,20 €

Cabernet Blanc ★★★ trocken

~~~~

Vegetarisches Pfifferling-Gröstl
(Bratkartoffeln, Pfifferlinge, Lauchzwiebeln, Kirschtomaten)
13,80 €

Bio Chardonnay ★★★ trocken

~~~~

Knackiger Sommersalat  
mit gebratenen Pfifferlingen<sup>(a,c,h,b,m,k)</sup>  
15,00 €

Rosé Cuvée ★★★ feinherb

~~~~

Tomaten-Mozzarella verfeinert
mit Olivenöl und Aceto Balsamico di Modena,
garniert mit Basilikum^(a,b,k)
9,50 €

Spätburgunder ★★ feinherb

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken
mit Pommes Frites_(a,c)
11,50 €

Selektiert

Bio Trollinger ★★★ feinherb



~~~~~  
Cremige Käsespätzle  
mit gedämpften Zwiebeln  
und einem Beilagensalat<sub>(a,b,c,h,m)</sub>  
11,20 €

*Saint Laurent rosé* ★★★ trocken

~~~~~  
Hausmacher Wurstsalat_(4,5,6,7)
oder
Schweizer Wurstsalat_(4,5,6,7)
mit Brot_(b,h,m,a,i)
8,00 € / 8,50 €

Spätburgunder ★★ feinherb

Dessert und Weinempfehlung

Klassischer Eiskaffee/ Eisschokolade
mit Vanilleeis und Sahne^(b)

4,00 €

~~~~

Gemischtes Eis<sup>(1,7)</sup> mit Sahne<sup>(b,j)</sup>  
4,60 € / ohne Sahne 3,90 €

Riesling ★★ Karl Wilhelm

~~~~

„Krokantbecher“
gemischtes Eis mit Sahne und
Haselnuss Krokant und Karamelsoße^(b,j)

7,00 €

Riesling ★★★ edelsüß

~~~~

Blauer blonder Engel  
(Orangensaft mit Curacao und Vanilleeis)<sup>(b)</sup>

5,50 €

~~~~

Himbeer Panna Cotta
mit Beerenfrüchten^(b)

6,50 €

Gewürztraminer ★★★ edelsüß

~~~~

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

