

## **Speisekarte zur Eröffnung der Alten Bürg voraussichtlich ab Mai**

Lieber Gast,  
herzlich willkommen in der Alten Bürg

Wir lieben unsere Rieser Küche, mit Ihrer Tradition. Ein saisonaler, nachhaltiger und regionaler Genuss, in Bioqualität, bei dem man sich sicher sein kann: Das ist echt!

Biofleisch aus Argentinien und exotische Früchte aus Übersee brauchen wir nicht. Wir achten darauf, wo und wie unsere Zutaten hergestellt werden. Am besten, wenn möglich, bei uns um die Ecke.

Es erwartet Sie ein Angebot an leckeren Gerichten und ausgesuchten Getränken aus unserer Heimat – so schmeckt das Ries.

Ihre Alte Bürg-Team

### **Unsere Speisekarte**

#### **Was G´sunds Salatiges - frisch & lecker! Ein Salat passt immer dazu !**

Großer Bauernsalat

knackig frischer Saison-Salat mit unseren Haus-Dressings & Knoblauchbrot

oder in Bierteig gebackenes Zanderknusper mit Tatarensauce

oder Rinderfiletstreifen, Speck, gegrillte Champions und Rotweinzwiebeln

A Paar Gabeln Salat und unsere

Alte Bürg Salatdressings (Himbeere, Kräuter, Jogurt)

als Beilage zum Hauptgang

#### **a´Süppla...**

Das Frühjahr aus dem Teller löffeln...

Alte Bürg Bärlauch Cremesuppe mit Hartkäse-Späne

und gerösteten Brotwürfeln

Schwäbische Festtagssuppe mit traditionellen Klößchen

Flädle, Maultaschen & Schnittlauch

## **Als Magendrätzerle als Einstieg, zum Bier oder einfach nur so... ..**

Dreierlei „Zeitvertreib“ Schmalztöpfe, Obatzter und Radieslesfrischkäse mit Rieser Bauernbrot

Riesengarnele mit Gemüsewürfel, Tomatenfilet, Knoblauch rote Zwiebeln, Perno, Dill und frische Butter gerösteten Weißbrot

Hausgebeitzte Lachsforelle mit Forellen-kaviar auf knusprigen Kürbis-Kartoffelrösti karamellierter Senf-Dillsoße und feinem Salatbouquet

**Wussten Sie, dass die bekannteste Forellenart, die Regenbogenforelle, erst um 1912 aus Nordamerika bei uns eingeführt wurde.**

## **Unsere Klassiker aus der Heimat - So schmeckt das Ries! -**

### **Schäufele**

mit knuspriger Kruste dazu einen seidenen Kartoffelkloß in Dunkelbiersoße Speckkrautsalat  
(Immer frisch aus dem Ofen – wenn aus – dann aus 😊)

### **Alte Bürg Schnitzel – das Original**

mit Meerrettich & Senf bestrichenes und paniertes Schweineschnitzel dazu hausgemachtes Kartoffel-Gurken-Gmanschi und ein paar Gabeln Salat

### **Schwäbischer Zwiebelrostbraten**

zartes Roastbeef aus der Angus-Manufaktur Hohenlohe mit hausgemachten Spätzle dazu knusprige Röstzwiebeln

**Halbe schwäbische Bauernente** gebraten in der Honig-Dunkelbierkruste und Orangensoß dazu Kartoffelknödel und Apfelblaukraut  
(Frisch ausm Weiher raus gfangt is net, dafür frisch aus dem Ofen)

### **Rieser Wildschweinbraten**

halbseidener Kartoffelkloß Apfelblaukraut und Preiselbeeren  
(Wir verarbeiten Wild aus dem Stiftungswald)

### **Alte Bürg Bandnudeln**

Hausgemacht in feiner Käse-Buttersoße mit Bärlauchpesto

und gehobeltem Hartkäse

**Frische Dinkelnudeln (Vegan)**

mit Zuchinispagetti gebraten mit  
Cocktailtomaten und vegane Bärlauchpesto  
& Sprossenmix

Hausgemachte Bärlauchmaultaschen geschmelzt mit Röstzwiebeln  
dazu Kartoffelsalat und a bissle Bratensoße  
(aus unserer Genusswerkstatt)

**Alte Bürg Wirtshausplatte**

- in der Gusspfanne serviert -

Schweinelendchen, Bratwurst und Maultasche auf  
Kraut-Schupfnudeln Spätzle, Bratensauce & Speckbohnen  
dazu Röstzwiebeln

**Für unsere kleinen Gäste**

**Räuberteller**

für die ganz Kleinen 0,00 €

**Kermits Lieblingsessen .....**

kleines Schnitzel Wiener Art  
mit Pommes und Ketchup

Spätzle mit Soße / Knödel mit Soße



**Verführerisch Süßes....was für die G´schleckerten - Widerstand zwecklos -**

**Eis & Heiß** Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Fränkische Apfelküchle

in Bierteig gebacken mit Vanillesauce

**Unser Tagesnachtisch - serviert im Weckglas -**

Grießflamerie in Karamell-Zimtsoße mit Birnen

**Eine Brotzeit gefällig ?**

Die richtige Grundlage für unser leckeres Landsknecht Bier, jeweils mit Eichelbrot serviert...

### **Bunter Schweizer Wurstsalat**

Lyonerwurst mit Käsestreifen und Butter

### **Backsteinkäse**

Zwiebelringen & Radiesle  
angemacht mit Essig & Öl

### **Käsebrozeit**

mit verschiedene... Käsesorten, Obatzter  
und Frischkäse aus der Region

### **Unser Alte Bürg Eichelbrot...**

**...mit Liebe gebacken**

**ein Roggen-Dinkel-Sauerteigbrot**

**mit 10 % Eichelanteil**

**Die Eicheln werden im Wald geerntet. Im**

**Mittelalter waren Eicheln ein Grundnahrungsmittel**

