

Burg Aktuell 2019

Brunch in der Burg

Beginn: 10.30 Uhr
Preis: 22,50€ pro Person
Kinder 0-3 Jahre frei!
Kinder 4-12 Jahre 50%
ab 15 Personen

Wir verwöhnen Sie mit verschiedenem Gebäck, verschiedene Marmelade, Honig, Forellensalmon, Müsli, Naturjoghurt, Fruchtjoghurt, Wurst, Schinken, Käse, sowie Weisswürste, Wienerle, Rührei mit Schinken. Während des Frühstücks steht Orangensaft, Kirschsafte, Milch, Tee und Kaba für Sie bereit.
 Zum Mittagessen werden Sie mit verschiedenen Salaten und mehreren warmen Tagesgerichten mit Beilagen, auch vegetarisch verwöhnt. Im

Essen a la cartè

Lust auf Mittagessen?
Für Gruppen ab 15 Personen



Termine jeder Zeit nach Vereinbarung möglich

Ritteressen:

| | incl. Unterhaltung |
|----------------------------------|-------------------------|
| Montag bis Donnerstag | Fr, Sa, So und Feiertag |
| 3 - Gänge 21,00 € | 3 - Gänge 25,00 € |
| 4 - Gänge 26,00 € | 4 - Gänge 31,00 € |
| 5 - Gänge 29,00 € | 5 - Gänge 34,00 € |
| 7 - Gänge 32,50 € | 7 - Gänge 37,50 € |
| 10 - Gänge 42,00 € | 10 - Gänge 47,00 € |
| 5 - Gänge 34,80 € Burgherrenmahl | 5 - Gänge 39,80 € |

Frühstücksparty:

Preis pro Person: 18,00 €
für Gruppen ab 10 Personen
 Kaffee, Wasser und 2 Säfte inkl.

Frühstück:

Marmelade, Honig, Kellogs, Müsli, Brotauswahl, Butter, Joghurt, Früchteplatte,..
 Frischer Backleberkäse, Weisswürste, Obatzda, Rühreier, Wurst und Käse

Mit fetzigen Musikeinlagen!

Grillbuffet

Immer im Mai, Juni, Juli, August (Mittags o. Abends)

Gegrillt wird für Sie zünftig auf dem Holzkohlegrill mit qualitativ hochwertigen Produkten!
 Wir haben 3 verschiedene Grillbuffets deren Umfang auf der Homepage unter dem Button "Grillbuffet" zu erfahren ist! Vegetarier herzlich willkommen!

1. "Zum zarten Burgfäulein" **18,50 €**
2. "Zum Ritter Kunzenstein" **24,00 €**
3. "Zum König Arthur" **28,00 €**

Preise Samstag, Sonn und Feiertag:

1.: 23,50 €, 2.: 29,00 €, 3.: 33,00 €

Gruselige Fackelwanderung:

Erleben Sie einen unvergesslichen Abend mit einem 4- Gänge Menü.
 Treff um 19.00 Uhr im Burghof, Begrüßung durch den Burgherrn vom Burgturm, 2 Gänge werden verspeist, nach Einbruch der Dunkelheit wandern wir ca. 1 Stunde in ein unbekanntes, verlassenes Gebiet mit vielen Überraschungen, einem Cocktail, ... Zurück in der Burg gibt es 2 weitere Menügänge die den Abend versüßen und unvergesslich ausklingen lassen.

Preis pro Person: 26-32,00 € je je nach Menü

Ab 15 Personen von Oktober bis März

Jährliches Kartoffelfest mit Gewerbeschau

auf unserem Betrieb Ortsausgang Dürmentingen in

Richtung Heudorf

Verschiedene Kartoffelgerichte
 Kaffee und Kuchen
 Maschinen und Gewerbeschau
 Kartoffelschausortieren mit Abfüllung
 Kartoffel zum Einkellern
 Kartoffelernte live

John Deere Treffen

Musikunterhaltung

Beginn 10.30 Uhr

Wann: 15.09.19

Brotzeitabend



Preis: **13,50 €** pro Person

Jeden Sonntag nach Vereinbarung ab 15 Personen!

Diverse Wurst-, Käse, Schinkenauswahl
Backleberkäse, Salatbuffet nach Saison,
Frisch gebackenes Holzofenbrot, gefüllte Eier, Hausmacherwurst, Vespergurken, Tomaten in verschiedenen Varianten, diverse Brotzeitplatten, und vieles mehr!

Speziell für unsere Kunden und Gäste:

- Übernachtungsmöglichkeit im eigenen Gästehaus!
- Jede Woche backen wir frisches Holzofenbrot!
- Frisch geschlachtetes Schweinefleisch gibt's jeden Freitag ab 14.00 Uhr und Samstags ab 9.00 Uhr!
- Menschen mit einer speziellen Ernährungsform werden speziell von der Cheffin bekocht!
- Nudeln, Rauchfleisch, diverse Fleisch- und Wurstwaren aus eigener Produktion sowie Kartoffeln aus eigenem Anbau!, zu kaufen im Hofladen Diesch (neben Burg)
- Betriebsbesichtigungen Hof und Biogasanlage möglich!

Silvester in der Burg

mit einem 7-Gang Ritteressen

Beginn: ab 19.00 Uhr

Bitte rechtzeitig reservieren!

Beerenweinfest im Burghof

Mit verschiedenen Beerenweinen

Beerenweinfest mit Stimmung, Party pur und viel Humor

Samstag: 15.06.2019 Accustik Rock mit "King Ralf"

Ritterliche Schlachtplatte

Lassen Sie sich ins Mittelalter verführen und erleben Sie besondere Stunden in der Burg zu Dürmentingen. In einer geselligen Tafelrunde werden Ihnen bei zünftiger Unterhaltung deftige Schmankerl gereicht!



- | | |
|---------|---|
| 1. Gang | Begrüßungsgetränk |
| 2. Gang | Griebenschmalzbrot |
| 3. Gang | Haxen und Kesselfleisch mit Kraut, Salzkartoffeln, Blut- und Leberwürsten |
| 4. gang | Rote Grütze mit Eis fein ausgarniert |

Ab 10 Personen: 25,00 € pro Person incl. Show und Programm

In der Tenne liegt die Henne!

sehr beliebt bei Alt und Jung!



Mundart mit Dichtereien von Hugo Breitschmid!

Umrahmt mit Live Musik und Showeinlagen!

Wo: In der Burg zu Dürmentingen

Beginn: nach Absprache

Nach einem Begrüßungsgetränk mit frischen Dinneten aus dem Steinbackofen werden Sie in der Tenne ein **3- Gänge Menü** verspeisen und humorvolle Einlagen **über sich ergehen lassen müssen.**

- | | |
|---------|------------------------------------|
| 1. Gang | Suppe von Bodabira! |
| 2. Gang | Totes Fleisch mit Beilagen! |
| 3. Gang | Ein Beerenreiches Dessert mit Eis! |

Ab 20 Personen: 28,00 € pro Person incl. Show und Programm

Bitte reservieren Sie rechtzeitig!

Tel.: 07371-95 999 84

Handy: 0174 - 640 - 2251

www.ritteressen-burg.de

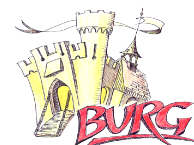
Alle Preise incl. gesetzlicher MwSt. / Änderungen vorbehalten!

Erlebnisgastronomie "Burg"

Familie Diesch

Bussenstrasse 8

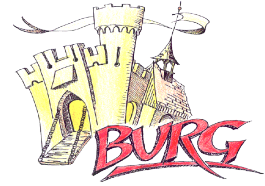
88525 Dürmentingen



Familienfeiern, Vereinsausflüge, Tagungen, Firmenfeiern, und viele andere Veranstaltungen können Sie in unserer Burg feiern! Wir unterbreiten Ihnen gerne ein unverbindliches und speziell für Sie zugeschnittenes Angebot. Glühweinpempfang, Betriebsbesichtigungen, Tagesausflugsprogramme und viele schönen Ausflugsziele stellen wir für Sie ebenfalls zusammen und begleiten Sie und Ihre Gäste zu diesen Zielen, damit dies zu einem Erlebnis wird!

Übernachtungen unter www.ritteressen-burg.de oder www.gaestehaus-diesch.de

Rittermenüs:



Ritteressen 3 Gang

1. Frisch gebrannter Met (Honigwein)
2. Ritterwürzbrot vom Hofbäck' mit deftigem Griebenschmalz
3. Spanferkel gebraten mit Kraut, Kohlgemüse und Rüben nach Raubritterart und gebratene Schweinerippe und Hähnchenflügel mit einer Variation von Erdäpfeln

Ritteressen 4 Gang

1. Frisch gebrannter Met (Honigwein)
2. Ritterwürzbrot vom Hofbäck' mit deftigem Griebenschmalz
3. Spanferkel gebraten mit Allerlei vom Schwein mit Kraut und Rüben nach Raubritterart und Haxen vom Landhuhn mit einer Variation von Erdäpfeln
4. Als Dessert reichen wir einen Dessertteller (Apfelküchle, Bratapfel, Apfelstrudel, Eis) nach Saison

Ritteressen 5 Gang

1. Frisch gebrannter Met (Honigwein)
2. Ritterwürzbrot vom Hofbäck' mit deftigem Griebenschmalz
3. Spanferkel gebraten mit Allerlei vom Schwein mit Kraut und Rüben nach Raubritterart
4. Haxen vom Landhuhn mit einer Variation von Erdäpfeln
5. Als Dessert reichen wir einen Dessertteller (Apfelküchle, Bratapfel, Apfelstrudel, Eis) nach Saison

Ritteressen 7 Gang

1. Frisch gebrannter Met (Honigwein)
2. Ritterwürzbrot vom Hofbäck' mit deftigem Griebenschmalz
3. Frisch gebraute Biersuppe
4. Spanferkel gebraten mit Allerlei vom Schwein mit Kraut und Rüben nach Raubritterart
5. Haxen vom Landhuhn mit einer Variation von Erdäpfeln
6. Ein gebranntes Elixier aus feinstem Obste
7. Als Dessert reichen wir einen Dessertteller (Apfelküchle, Bratapfel, Apfelstrudel, Eis) nach Saison

Ritteressen 10 Gang

1. Frisch gebrannter Met (Honigwein)
2. Ritterwürzbrot vom Hofbäck' mit deftigem Griebenschmalz
3. Frisch gebraute Kartoffel- Biersuppe
4. Knackig frische Salate nach Saison
5. Spanferkel gebraten mit Allerlei vom Schwein mit Kraut und Rüben nach Raubritterart
6. Haxen vom Landhuhn mit einer Variation von Erdäpfeln
7. Ein gebranntes Elixier aus feinstem Obste
8. Als Dessert reichen wir einen Dessertteller (Apfelküchle, Bratapfel, Apfelstrudel, Eis) nach Saison
9. Hochstätter Bergkäse mit Blut getränkten Fleischwürfel fein ausgarniert
10. Mitternachtsgesöff wie im Mittelalter

Burgherrenmahl

1. Frischer Beerenwein oder Secco
2. Ritterwürzbrot mit Kartoffeln vom Hofbäck' und deftigem Griebenschmalz
3. Gebratene Putenbrüstchen, Salzbraten aus dem Ofen, Spanferkelbraten mit allerlei vom Schwein mit deftigem Weinsauerkraut, Semmelknödel, Kartoffelbällchen, frisches Karottengemüse, Spieße nach Art der Alten Ritter, Ritterschweiß
4. Als Dessert reichen wir einen Dessertteller (Apfelküchle, Bratapfel, Apfelstrudel, Eis) nach Saison
5. Frischer Bergkäse, Schwarzwurst vom Räucherofen und frisches Gebäck