

## Burg Aktuell 2018

### Brunch in der Burg

**jeden 1. Sonntag im Monat!**

Beginn: 10.30 Uhr

**Preis: 22,50€ pro Person**

**Kinder 0-3 Jahre frei!**

**Kinder 4-12 Jahre 50%**

ab 10 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: jeden Freitag / Samstag

andere Termine nach Absprache!

<b>Incl. Unterhaltung, Show</b>	3 - Gänge 21,00 €
	4 - Gänge 26,00 €
	5 - Gänge 29,00 €
	7 - Gänge 32,50 €
	10 - Gänge 42,00 €
Burgherrenmahl	5 - Gänge 34,80 €

### Frühstücksparty:

**Preis pro Person: 14,00 €**

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

**Kinder 0-3 Jahre frei!**

**Kinder 4-12 Jahre 50%**

### 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: 26,00 €**

**Ab 10 Personen von Oktober bis März**

### Jährliches Kartoffelfest mit Gewerbeschau

auf unserem Betrieb Ortsausgang Dürmentingen in

**Richtung Heudorf**

Verschiedene Kartoffelgerichte, beliebtes Kartoffelquiz, Unterhaltung mit zwei Live- Bläserbands, Kaffee- und hausgemachter Kuchen, Essen á la carte in und vor der Maschinenhalle, Kartoffelschausortieren mit Abfüllung, Gewerbeschau, Kartoffel zum Einkellern können selbst abgefüllt werden, Kartoffelernte live!

**Wann: 16.09.2018**

**Beginn: ab 10.00 Uhr**

## **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 8-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: 16.06.2018 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 Schmäckerl 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: 22,50 € 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: Auf dem Burgareal in der Tenne!**

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 10 Personen: 23,50 € pro Person incl. Show und Programm**

Bitte reservieren Sie rechtzeitig!

Tel.: **07371-95 999 84**

Handy: **0174 - 640 - 2251**

**[www.ritteressen-burg.de](http://www.ritteressen-burg.de)**

**Erlebnisgastronomie "Burg"**

**Dominik und Bianca Diesch**

**Bussenstrasse 8**

**88525 Dürmentingen**



Alle Preise incl. gesetzlicher MwSt. / Änderungen vorbehalten!

**Übernachten können Sie in unserem Hotel Gästehaus Diesch: [www.gaestehaus-diesch.de](http://www.gaestehaus-diesch.de)**

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. Glühweinpfeil, 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!

# Rittermenüs:

## Ritteressen 3 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

mit kleinem Rahmenprogramm

## 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
4. Haxen vom Landhuhn mit einer Variation von Erdäpfeln

mit kleinem Rahmenprogramm

## 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. Ein gebranntes Elixier aus feinstem Obste oder ein Dessert (Bratapfel, Apfelküchle)

mit großem Rahmenprogramm

## 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 Fruchtiges aus dem Mittelalter

mit großem Rahmenprogramm

## Ritteressen 10 Gang

1. Frisch gebrannter Met (Honigwein)
2. Ritterwürzbrot vom Hofbäck' mit deftigem Griebenschmalz
3. Frisch gebraute Kartoffel- Biersuppe
4. Kanckig 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 Bratapfel mit getränkten Waldbeeren dazu gibt's Eis
9. Hochstätter Bergkäse mit Blut getränkten Fleischwürfel fein ausgarniert
10. Mitternachtsgesöff wie im Mittelalter

mit großem Rahmenprogramm

## Burgherrenmahl

mit großem Rahmenprogramm

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. Ein Ofenfrischer Obststudel nach Saison mit Eis, heißen Früchten fein ausgarniert
5. Frischer Bergkäse, Schwarzwurst vom Räucherofen und frisches Gebäck