

Burg Aktuell 2017

Brunch in der Burg

jeden 1. Sonntag im Monat!

Beginn: 10.30 Uhr

Preis: 17,90 € pro Person

Kinder 0-3 Jahre frei!

Kinder 4-12 Jahre 50%

Wir verwöhnen Sie mit verschiedenem Gebäck, verschiedene Marmelade, Honig, Forellenchips, Müsli, Naturjoghurt, Fruchtjoghurt, Wurst, Schinken, Käse, sowie Weisswürste, Wienerle, Rührei mit Schinken. Während des Frühstücks steht Orangensaft, Kirschsäfte, Milch, Tee und Kaba für Sie bereit.

Zum Mittagessen werden Sie mit verschiedenen Salaten und mehreren warmen Tagesgerichten mit Beilagen, auch vegetarisch verwöhnt. Im

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, Rührei, Wurst und Käse

Mit fetzigen Musikeinlagen!

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

Essen a la cartè



Lust auf Mittagessen?

Jeden 1. Sonntag im Monat können Sie essen nach Karte. Bitte reservieren Sie mindestens 2 Tage vorher Ihre gewünschten Plätze!

Beginn: 11.00 Uhr

Ritteressen: jeden Freitag / Samstag

andere Termine nach Absprache!

Incl. Unterhaltung, Show	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 €

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%

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: 17.09.2017

Beginn: ab 10.00 Uhr

Adventszauber am 2. Adventssonntag

Glühwein, Punsch, Geschenke, Musikunterhaltung, Essen à la carte, Spezielle Weihnachtliche Gerichte, Tag der offenen Tür im Hofladen mit Fleisch- und Wurst aus eigener Erzeugung, Weihnachtsbäume, Honigstand, und viele weitere Stände, Beginn ist ab 10.00 Uhr

Brotzeitabend



Preis: **10,50 €** 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 am 1. Juli Burghof

Am 1. Wochenende im Juli steigt immer unser Beerenweinfest mit Stimmung, Party pur und viel Humor
Samstag: 01.07.2016 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: 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

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

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. Glühweinempfang, 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
- Haxen vom Landhuhn 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
4. Haxen vom Landhuhn mit einer Variation von Erdäpfeln

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)

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

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
- (Dauer ca. 6 Stunden)**

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