SPEISE

Genießen Sie aus unserer Karte

BURG GUTTENBERG

ANNIE FINEFOOD

CATERING ★ EVENTS

RESTAURANT

Herzlich Willkommen!



Wir freuen uns, Sie im Restaurant "Annie-Finefood"
auf der
Burg Guttenberg begrüßen zu dürfen.

Gerne servieren wir Ihnen eine gut-bürgerliche deutsche Küche mit hier und da internationalem „Cross-over" – weitestgehend aus regionalen Produkten.

Als Mitglied der "Schmeck den Süden"-Gastronomen versuchen wir weitestgehend unsere Ware aus unmittelbarer Umgebung zu beziehen. Regionaler Anbau bedeutet kurze Transportwege, saisonale Küche und absolute Frische der Produkte. Jedes unserer "Schmeck den Süden"-Gerichte ist mit dem gekennzeichnet.

Lassen Sie es sich schmecken!

Ihre Familie Trumic & Team

P.S: Freuen Sie sich auf unsere Veranstaltungen wie Brunch, Weinproben & diverse Tastings! Gerne richten wir auch Ihre privaten Veranstaltungen in unseren oder auch Ihren Räumen aus.

DRINKS

Aperitif

alle Preise in €

Hugo 7,90
Holundersirup, Prosecco, Spritzer Soda, Eis

Rosato Bella 7,90
Ramazotti Rosato, Wild Berry, Spritzer Soda, Eis

Aperol Spritz 7,90
Aperol, Prosecco, Spritzer Soda, Eis

Himbeer-Rosmarin Spritz 7,90
Himbeersirup, Rosmarinsirup, Limettensaft, Prosecco, Spritzer Soda, Eis

Waldbeer Spritz 7,90
hausgemachter Waldbeersirup, Zimtsirup Prosecco, Spritzer Soda, Eis

Raspberry Martini Fizz 8,50
Martini Rosso, Gin, Prosecco, Zuckersirup, Spritzer Soda, Eis

Quitten Spritz 7,90
Quittenlikör, Prosecco, Spritzer Soda, Eis

Limoncello Spritz 7,90
Limoncello, Prosecco, Spritzer Soda, Eis

Zin Giba 7,90
Ingwer-Zitronengras-Likör, Prosecco, Spritzer Soda, Eis

Cocktails

Gin Tonic 9,00
Gin, Tonic Water, Zitrone, Rosmarin, Eis

Grapefruit Collins 10,00
Gin, Grapefruitsaft, Tonic Water, Zitronensaft, Zuckersirup, Spritzer Soda, Eis

Aperol Sour 9,00
Aperol, Gin, Orangensaft, Limettensaft, Zuckersirup, Spritzer Soda, Eis

Old fashioned 10,00
Whisky, Zuckerwürfel, Angostura, Orangenzeste, Eis

Caipirinha 9,00
Cachaca, Limettensirup, Limettensaft, Rohrzucker, Limetten, Crushed Ice

Himbeer-Caipirinha 10,00
Cachaca, Limettensirup, Limettensaft, Himbeersirup, Rohrzucker, Himbeeren, Limetten, Crushed Ice

Espresso Martini 10,00
Vodka, Kaffeelikör, Espresso, Espressobohnen

Pornstar Martini 10,00
Vanille-Vodka, Passionsfruchtlikör, Passionsfruchtsaft, Zuckersirup

Signature Drinks

alle Preise in €

*auch alkoholfrei möglich

Thyme to Peach 10,00
Pfirsich & Passionsfrucht treffen auf einen Hauch Thymian

Ginketto 8,50
eine schöne Symbiose aus herbem Gin & fein aromatischem Rosé

Cocktails *alkoholfrei!*

Gin Tonic 8,50
alkoholfreier Gin, Tonic Water, Zitrone, Rosmarin, Eis

Caipirinha 8,50
Ginger Ale, Limettensirup, Limettensaft, Rohrzucker, Limetten, Crushed Ice

Himbeer-Caipirinha 9,00
Ginger Ale, Limettensirup, Limettensaft, Himbeer-Sirup, Rohrzucker, Himbeeren, Crushed Ice

Martini Vibrante 7,50
Martini Vibrante, Tonic Water, Spritzer Soda, Orange, Eis

Martini Floreale 7,50
Martini Floreale, Apfelsaft, Spritzer Soda, Zitrone, Eis

Digestif

Birnenbrand, Staatsweingut Weinsberg 2cl 4,80
im Kastanienholzfass gereift

Dalwhinnie Higland Single Malt Scotch Whisky 15 J., 4 cl 8,00
leicht, fruchtig süß, Vanille und Honig mit einem excellent langen Abgang

Glenfiddich Single Malt Scotch Whisky 12J., 4cl 7,50
charakteristische Süße, fruchtige Note nach Birne, dezente Eiche

Talisker Single Malt Scotch Whisky 10 J. , 4cl 8,00
torfig, rauchig-süße Noten und ein wärmend pfeffriger Abgang

Bushmills Single Malt Irish Whiskey 10 J., 4cl 6,00
frisch, fruchtig mit Süße gepaart, Bitterschokolade und pfeffriger Würze

finch, Classic, 4 cl 7,50
milder, runder schwäbischer Hochland Whisky

PYRAT Caribbean Rum, 4 cl 6,50
XO Reserve Rum, herb, süß und fruchtig

Torres Brandy 15Yo reserva privada, 4 cl 6,50
Aromen nach Nüssen, Zitrusnoten, getrockneten Früchten, Zimt und Eiche

Camus Cognac VS, 4 cl 7,50
fein-fruchtiges Aroma mit etwas Haselnuss und Mandel sowie floralen Nuancen

Caramell Likör, 2 cl 6,00
veredelt mit Jamaica Rum

Butter Scotch Likör, 2cl 6,00
buttriges Karamell trifft auf feinen schottischen Single Barrel Whisky

diverse Schnapssorten, 2cl 3,50
Williams, Haselnuss, Himbeere, Marille...

STARTER

Appetizer

alle Preise in €

Flädles-Suppe 6,20
Rinderbrühe & Flädle - einfach schwäbisch - gut!

Zander kross 11,00
gebratenes Zanderfilet auf Bohnenkrautschaum

Käsewürfel 6,50
mit Zwiebeln garniert, ideal zum Wein!

Salate

Großer gemischter Salat 11,20
mit Balsamico Vinaigrette oder Honig-Senf-Dressing

wählen Sie Ihre Toppings dazu!

- **mit Hähnchenstreifen** 17,40
- **mit Ofenkartoffel & Kräuterquark** 16,20
  (auch vegan möglich)
- **mit panierten Schnitzelstreifen** 16,20
- **mit gratiniertem Ziegenkäse** 16,20

kleiner Beilagensalat 6,10

unsere “Schmeck den Süden” Lieferanten:

- **Wildfleisch:** aus unseren Wäldern
- **Schweinefleisch:** Metzgerei Haag, Möglingen
- **Rindfleisch:** Metzgerei Haag, Möglingen
- **Salat, Obst, Gemüse:** Der Vollrath, Heilbronn
- **Eier, Freilandhaltung:** unsere Heimat
- **Mehl:** Frießinger Mühle, Bad Wimpfen
- **Kartoffeln:** Kartoffelhof Kreß, Harthausen

GERICHTE

Specials

alle Preise in €

Namibia Steak 34,50
mit hausgemachter Kräuterbutter, Cole Slaw & Pommes oder Ofenkartoffel

Schafskäse überbacken 16,20
mit Tomate, Pepperoni, Oliven & dazu Baguette

Gemüsecurry *vegan* 16,50
in Cocos-Curry-Sauce auf Basmati-Reis

Rindercarpaccio 14,90
mit hausgemachtem Pesto, Rucola & gehobeltem Grana Padano

Genuss-Brettle 12,90
hausgeräucherte Speck & Wild- Schinken-Variation

Maultaschencarpaccio 14,50
auf Rucola mit Cherry-Tomaten & Honig-Senf-Dressing

schwäbische Frühlingsrolle 11,80
raffiniert frittierte Maultasche & süße Chillisauce

Kinder

für Kinder bis zum 12. Lebensjahr

Schnitzel "Wiener Art" 9,80
mit Pommes oder Spätzle

Maultasche in der Brühe 7,50

Kartoffelpuffer 7,50
mit Apfelmus

Spätzle mit Sauce 6,20

"Räuber"-Teller mit Besteck 0,00
für Kinder bis 5 Jahre

Klassiker

alle Preise in €

Zwiebelrostbraten 33,00
mit hausgemachten Spätzle, dunkler Sauce & Zwiebeln

Wildgulasch 27,50
mit hausgemachten Spätzle mit Sahne & Preiselbeeren

Zander, auf der Haut gebraten 25,80
mit Nudeln & hausgemachten Pesto

Burgpfännle 24,80
Schweinefilet mit hausgemachten Spätzle & Champignonsauce, verfeinert mit Riesling

Oma´s Sauerbraten 26,80
mit hausgemachten Serviettenknödeln

Hähnchenschnitzel paniert o. natur 19,80
mit Pommes oder Kartoffelsalat

Schnitzel "Wiener Art" 18,70
mit Kartoffelsalat

Schnitzel "Wiener Art" 18,70
mit Pommes

Käsespätzle 16,20
mit hausgemachten Spätzle, Bergkäse, Röstzwiebeln & gemischtem Salat

Beilagen

Pommes 5,00
Spätzle 5,60
Kartoffelsalat 5,20
extra Bratensauce 1,20
extra Sauerbratensauce 1,20
extra Champignonrahmsauce 2,00
extra Ketchup oder Mayo 0,20

Seniorenportion? Viele Speisen auch als Seniorenportion mit 2,00€ Rabatt möglich
Verpackung? Sie möchten Ihre Speisen mit nehmen? Gerne! Für 0,50€ verpacken wir Ihnen Ihr Essen.

Dessert

alle Preise in €

heißer Schokokuchen in der Tasse 7,50
mit 1 Kugel Vanille-Eis – Backzeit ca. 10–15 Minuten

Kuchen im Glas 5,80
hausgemachter Bisquit, Mascarpone Creme und frische Früchte

Eierlikörbecher 8,90
Walnuss- & Vanille-Eis, Haselnusskrokant, Eierlikör, Sahne

Schwarzwaldbecher 8,90
mit eingelegten Früchten & Sahne

Vanille-Eis mit heißen Himbeeren 8,90

Zitronensorbet 6,70

Affogato 4,30
Espresso mit Vanille-Eis

Affogato 5,70
mit Amaretto

1 Kugel Eis (Erdbeere, Vanille o. Schokolade) 2,00

Portion Sahne 0,70

Café

Seeberger - einer der ältesten Kaffeeröster Deutschlands !

Café Creme[14] 3,90
Café Creme koffeinfrei 3,90
Latte Macchiato[14] 4,50
Milchkaffee[14] 4,50
Cappuccino[14] 4,30
Espresso[14] 2,80
Espresso doppio[14] 4,00
Espresso Macchiato[14] 3,40
heiße Schokolade 3,90

Tee

Puren Teegenuss in hoher Qualität mit samova erleben. Edler Bio-Tee aus nachhaltigem Anbau in vielen verschiedenen leckeren Sorten.

High Darling Darjeeling[14] 3,30
sortenreiner Plantagen-Schwarztee

Master Mint 3,30
Bio-Pfefferminztee mit frischer Mentholnote

Orange Safari Rooibos 3,30
Vanille/Orange mit Saflorblütenblättern

Jasmin Green 3,30
feiner Grüntee betört mit Jasminblüten

Team Spirit Grüntee 3,30
Kräuter mit Lemongrass & weißem Tee

Spacecookie 3,30
aromatischer Gewürztee mit Kakaoschalen & Ingwer

Garden Party 3,30
fruchtiger Bio-Tee mit Apfel, Mango und einem Hauch Gojibeere

14=Coffeinhaltig

DRINKS

Soft-

alle Preise in €

Afri Cola[1,2,3,14], Bluna[1,2,3], Spezi[1,2,3,14],	0,4l	5,00
	0,2l	3,70
Schweppes: Ginger Ale[1,2,3], Tonic Water[3], Bitter Lemon[3,13], Wild Berry	0,4l	5,00
	0,2l	3,70

hausgemachte Limonaden: 0,3l 5,20

Granate
Granatapfelsirup, Apfelsaft, Zitronensaft, Soda

Himbeer-Rosmarin
Himbeersirup, hausgemachter Rosmarinsirup, Limettensaft, Soda

Säfte & Wasser

Teinacher Mineralwasser still o. medium	0,5l	4,50	
Apfelschorle	0,4l	4,50	
	0,2l	3,50	
Rhabarber- oder Johannisbeernektar-Schorle	0,4l	5,00	
	0,2l	3,70	
... oder als Saft	0,2l	4,00	

Teinacher Genusslimonade 0,33l 4,30

in den Sorten:

- *Limette-Minze*
- *Pink Grapefruit*
- *Johannis-Holunder*
- *Rhabarber-Mirabelle*
- *Mango-Maracuja-Orange*
- *Eistee Pfirsich oder Zitrone*

Bier

Mitten im Grünen, am Ufer der Tauber und direkt an der Romantischen Straße, liegt der Tauberbischofsheimer Stadtteil Distelhausen – die Heimat der Distelhäuser Brauerei. Seit 1876 ist die Brauerei in Familienbesitz und wird in mittlerweile 7. Generation betrieben. Sämtliche Biere auf der Karte stammen aus der Distelhäuser Brauerei.

Hefeweizen *vom Fass*	0,5l	5,40
Pils *vom Fass*	0,3l	4,30
Natur-Radler	0,3l	4,20
Russ	0,5l	5,40
Pils alkoholfrei	0,3l	4,20
Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	5,40

1=mit Farbstoff, 2=mit Konservierungsstoff, 3=mit Antioxidationsmittel, 10=mit Süßungsmittel, 11=enthält eine Phenylalaninquelle, 13 = chininhaltig, 14=Coffeinhaltig

Liebe Gäste & Weinfreunde,

bei der Auswahl der Weine war uns vor allem der Spaß am Verkosten wichtig. Wir möchten hier sowohl Weine aus der Region, als auch aus der ganzen Welt vertreten haben. Sie werden daher Ihnen bekannte, aber auch neue Rebsorten & Anbaugebiete kennenlernen. Diese Weinkarte ist nie fertig und wird sich stetig ändern - denn wir sind stets auf der Suche nach dem Außergewöhnlichen.

Viel Vergnügen!
Ihr Petro Trumic

Weine enthalten Sulfite und können Spuren von tierischen Inhaltsstoffen enthalten

alle Preise in €

WEINE Rotweine

Malbec, Staatsweingut Weinsberg trocken, Lorbeer, Brombeer, dunkle Schokolade, kräftige Taninstruktur	0,75l	48,00
Spätburgunder, Weingut Goldatzel, Rheingau trocken, Rubinrot, mit einem Aroma nach zarter Erdbeere mit würziger Tiefe	0,75l 0,2l 0,1l	30,00 9,20 5,00
Lemberger, Maulbronner Eilfingerberg -Herzog v. Württemberg trocken, kräftig & elegant mit Brombeere, Würze und feiner Kräuternote	0,75l 0,2l 0,1l	30,00 9,50 5,00
Trollinger mit Lemberger, Heilbronner Staufenberg feinherb, würzig - ideal für ein Schorle!	1,0l 0,2l 0,1l	19,00 5,00 3,00
Weinschorle	0,2l	4,00

WEINE Weissweine

Riesling Dalberger Ritterhölle, Nahe - Prinz Salm trocken, elegant & geschliffen mit pikanter feiner Säure	0,75l	48,00
Riesling Felseneck Kabinett, Nahe - Prinz Salm halbtrocken, frische Zitrusnoten, saftiger Pfirsich, harmonisch & rund	0,75l 0,2l 0,1l	32,00 10,00 5,50
Riesling, Grünschiefer, Nahe - Prinz Salm trocken, getoastetes Holz , Grüner Apfel , Minerale , Pfirsich , Stachelbeere	0,75l 0,2l 0,1l	29,00 9,30 5,50
Weißer Burgunder, Gundelsheim - Staatsweingut Weinsberg 3, 13 trocken, cremige Note von Vanille mit milder Säure	0,75l 0,2l 0,1l.	27,00 9,00 5,00
Sauvignon Blanc, Friaul, Italien - de Lorenzi trocken, blumige Nuancen von Holunder & ätherischen Noten von Salbei	0,75l 0,2l 0,1l	29,00 9,30 5,80
Chardonnay, Koonunga Hill, Australien - Penfolds trocken, tropischen Früchte, grüner Apfel, reifer Birne & feinem Nougat Ton	0,75l 0,2l 0,1l	29,00 9,30 5,80
Muskateller - Staatsweingut Weinsberg trocken, füllige Aromen von Muskatnuss und tropischen Früchten	0,75l 0,2l 0,1l.	28,00 9,00 5,00
Riesling, Heilbronner Staufenberg trocken, spritzig - ideal für ein Schorle!	1,0l 0,2l 0,1l	18,00 5,00 3,00
Weinschorle	0,2l	4,00

WEINE

Rosé

alle Preise in €

	Côtes des Roses, Gérard Bertrand, Languedoc trocken, Bouquet von fischen Beeren, Zitrusfrüchten und einem Hauch Rose	0,75l 0,2l 0,1l.	29,00 9,30 5,50
	**Love Monrepos Rosé - Herzog v. Württemberg** unklompiziert süffig, Duft nach roten Früchten wie Kirsche und Erdbeere	0,75l 0,2l 0,1l	26,00 8,50 5,00
	**Rosé - Herzog v. Württemberg** trocken, zartfruchtig - ideal für ein Schorle!	0,75l 0,2l 0,1l	26,00 8,50 5,00
	**Spätburgunder Weißherbst, Heilbronn** feinherb, feinfruchtig - ideal für ein Schorle!	1,0l 0,2l 0,1l	19,00 5,00 3,00
	**Weinschorle**	0,2l	4,00

WEINE

Sekt & Secco

	**Pinto Blanc de Noir Brut, Staatsweingut Weinsberg** trocken, Zitrusfrüchte, Brioche, Cashew Nüsse	0,7l	35,00
	**Riesling Sekt - Herzog v. Württemberg** Extra trocken, feinperliges Mousseux, Zitrusfrüchte & grüner Apfel	0,7l	33,00
	**Secco M - Staatsweingut Weinsberg** trocken, prickelnd, Duft nach Muskat, Quitte, Orangen, Apfelblüte	0,7l 0,1l	29,00 5,00
	**Secco R - Staatsweingut Weinsberg** perliger Rosé mit fruchtbetonter Aromatik	0,7l 0,1l	29,00 5,00

WEINE

Secco *alkoholfrei!*

	**SeccOhne weiss - Staatsweingut Weinsberg** elegant, harmonisch - besticht in der Nase durch seinen feinen Duft nach Muskat	0,7l	22,50
	**Apfel-Quitte Früchtemix - Staatsweingut Weinsberg** gleichmäßige Perlage mit filigraner Süße & feinstrukturiertem Duft nach Quitte	0,7l	22,50

Bleiben Sie in Verbindung mit uns!

Instagram



ANNIEFINEFOOD

Google

#anniefinefood

Danke für Ihren Besuch –
wir freuen uns auf ein Wiedersehen!

BURG GUTTENBERG
ANNIE FINEFOOD
CATERING ★ EVENTS
RESTAURANT

Anfahrt und Kontakt:

Burg Guttenberg | 74855 Haßmersheim
Tel.: 06266 228
info@annie-finefood.de
www.annie-finefood.de