



Burg Staufeneck

Hotel

und

Restaurant

Zimmerübersicht

und

kulinarisches Angebot Februar 2006

*Die Speisekarte wird dem jahreszeitlichen Angebot angepasst
Änderungen vorbehalten.*

1 Stern Michelin



4 Sterne Varta-Führer

"Bester Fischkoch der Welt"
Bocuse d'Or 1997, Lyon



Gault Millau, 17 Punkte



JEUNES RESTAURATEURS
D'EUROPE

3F im Feinschmecker



3 Kochlöffel
Aral-Schlemmeratlas

Bereits ein Jahr nach der Eröffnung wird Burg Staufeneck von der DEHOGA mit 5-Sternen ausgezeichnet. Seitdem zählt Burg Staufeneck beständig zu den besten 30 in den aktuellen Hotel- und Restaurant-Listen Deutschlands.



DIE GESCHICHTE VON STAUFENECK

Die Burg soll 1080 von Ludwig von Staufen, dem Bruder Herzog Friedrich I erbaut worden sein. Wie lange das Geschlecht der Staufer im Besitz der Burg war ist nicht festzustellen. Sicher ist nur, daß die Herren von Staufeneck Dienstleute der Hohenstauer waren. Der erste bekannte aus dem Geschlecht der Staufenecker ist Friedrich von Staufeneck, der im Jahr 1259 und 1266 erwähnt ist..

Ums Jahr 1309 erfolgte ein Überfall auf die Burg Scharfenschloß und die Wegnahme dieser Burg durch Eberhard von Staufeneck gemeinsam mit Ulrich von Helfenstein. In der Verkaufsurkunde der Grafen von Aichelberg über einige Güter und einen Teil des Uhinger Kirchenschatzes wird das Geschlecht der Staufenecker zum letzten Mal mit einem Friedrich von Staufeneck urkundlich erwähnt.

Dieser Conrad, gestorben 1351, wird Gründer der Staufenecker Linie der Rechberg. Das Geschlecht der Staufenecker hatte sich aus unserer Gegend wegbegeben und scheint bald darauf erloschen zu sein. Das Wappen der Staufenecker war ein aufrechtstehender rechtssehender Löwe mit einer Lilie auf jeder Seite.

Die Nachkommen des "Herrn Conrad von Hohenrechberg de Stoffenegge" blieben im Besitz der Burg bis zum 9. Oktober 1599, wo die Rechbergisch-Staufenecksche Linie mit dem 9 jährigem Albrecht Hermann, der in der Gruft zu Salach beigesetzt ist, ausstarb.

Die Burg wechselte daraufhin mehrmals den Besitzer, teils durch Kauf, teils durch Heirat..

Die nachmalige Raugräfin von der Pfalz hinterließ diesen Ihren Kindern Karl Moritz, Amalie, Elisabeth und Luise. Letztere vermachte nach Ihrem Tod den Besitz Staufeneck an Ihre Nichte Gräfin von Schomburg. Durch deren Verehelichung mit dem Grafen Christoph Martin von Degenfeld kam Staufeneck an die Grafenfamilie Degenfeld-Schomburg. Auf der Burg wurde ein Vogt eingesetzt. Ein Teil diente auch dem evangelischen Pfarrer von Salach als Wohnung (bis 1799). Von diesem Zeitpunkt ab zerfiel das Schloß immer mehr. Im Jahre 1844 war es bereits unbewohnt und mußte zum Teil abgebrochen werden. Der 27 Meter hohe Burgfried wurde 1926 wieder zugänglich gemacht.

1927 nahm die Seniorchefin Hildegard Wörner die Bewirtschaftung im Westteil der Ruine auf, welche von ihrer Tochter und ihrem Schwiegersohn zu einem gehobenen Restaurant mit Bankettsaal ausgebaut wurde.

Von 1981 bis 1990 war die Burg Staufeneck im Besitz der Stadt Böblingen.

1990 Kauf der oberen Burganlage durch Erich und Lore Straubinger von der Stadt Böblingen.

2002 Kauf der restlichen Burganlage durch die Familien Rolf Straubinger, und Klaus Schurr.

Anfang des Jahres 2003 eröffneten Klaus Schurr und Rolf Straubinger als GbR das Wellness und Tagungshotel und übernehmen die Leitung des gesamten Unternehmens.



Übernachtungen / Optionen

Preise jeweils pro Zimmer/pro Nacht

Einzelzimmer

€ 90,00 - 100,00

Doppelzimmer (36-42 qm)

€ 185,00

Juniorsuite

€ 195,00

Apartment

€ 250,00

Royal-Suite

€ 350,00

Kinder im Zimmer der Eltern

(bis 3 Jahre frei) ab 4 Jahre € 25,00

Hund

€ 10,00

Juniorsuite



Einzelzimmer



Royal-Suite



Doppelzimmer



Apartment





Rolf Straubinger empfiehlt:

Das Tagesmenü

WIR PRÄSENTIEREN IHNEN ZWEI VERSCHIEDENE GERICHTE
VON SCHWÄBISCH ODER KLASSISCH BIS INNOVATIV
UND MODERN AUF KLEINEM PORZELLAN ANGERICHTET

LASSEN SIE SICH ÜBERRASCHEN!

BITTE HABEN SIE DAFÜR VERSTÄNDNIS, DASS WIR
DIESES MENÜ NUR TISCHWEISE SERVIEREN!

BESTELLUNGSANNAHME: BIS 20.30 UHR

KALBSRIES UND STUBENKÜKEN

Herzkalbsries auf Salat von gepökeltem Schweinebäckle
und -kinn mit Salat von Staufenecker La Ratte Kartoffeln
und
Gefülltes Stubenkükenbrüstchen mit Kürbis und Lauch

~~~

### ***COQUILLES ST. JACQUES UND ZANDER***

Jakobsmuschel mit Vanille gebraten auf Ananas und Mango  
mit Passionsfrucht süß-sauer  
und  
Zanderfilet auf Senfkörner mit Kalbskopfragout, Bohnen und Feinweizen

~~~

ST. PIERRE UND WOLFSBARSCH

St. Pierre mit Kräuterbutterjus und Meeresschnecken
und
Angelgefishter Wolfsbarsch mit Fenchelkraut und pikanter Hummerjus,
gebackene Hummerbulette

~~~

### ***LAMM UND TAUBE***

Lammrücken mit Kräuterkruste auf Kartoffelgnocchis in Chorizo  
und  
Taubenbrust auf Kartoffelpüree mit Innereien und glacierten Pfefferäpfeln

~~~

DESSERTKARUSSELL

€ 94,00



*Schwäbische und regionale Gerichte
mit regionalen Produkten*

Vorspeisen, Suppen und Eintöpfe

BLUTWURST UND SAUERKRAUT

Hausgemachte Blutwurst knusprig gebraten auf Sauerkraut angerichtet mit glacierten Gewürzpfefferäpfeln und Selleriepüree - 11,50 €

KALBSBRIES UND SCHWEINEKOPF

Edelkalbsbries auf Presskopf von gepökeltem Schweinebäckle und -kinn mit Salat von Staufenecker „La Ratte“ Kartoffeln, Meerrettichcoulis und geraspelttem Apfel - 20,50 €

KALBSKUTTELN UND KALBSBUG

Eintopf von Kalbskutteln und geschmortem Kalbsbug „schwarz-sauer“ mit Rotweinessig und gerösteten Spätzle - 12,00 €

Hauptgerichte

KALBSNIEREN, BOHNEN UND SENFKÖRNER

Geschnetzelte Kalbsnieren „sauer“ nach alter schwäbischer Art, die Bohnen als Spaghetti und Röstkartoffeln - 23,00 €

OCHSENROSTBRATEN VOM BAUERNRIND

Marmoriertes Fleischstück mit Zwiebel-Senf-marmelade und gebackenen roten Zwiebeln angerichtet, auf Krautknöpfe, dazu ein Kartoffelsalatrösti und Maultasche, Jus von geschmortem Kalbsfuß und -schwanz - 28,00 €

ZANDER, WEIßKRAUT UND KARTOFFELN

Zanderfilet auf Ragout von karamellisiertem Weißkraut und Hofgutkartoffeln mit Paprika-Senfsauce und gebackenem Gemüse - 28,00 €



Februar 2006

Vorspeisen - Suppen

BLATTSALATE UND GEFÜLLTE GNOCCHIS

Winterliche Blattsalate und Feldsalat in Vinaigrette
dazu rote und grüne Gnocchi mit Ziegenfrischkäse gefüllt ▫ 14,50 €

BACKHÄHNCHEN AUF UNSERE ART

Brust vom Stubenküken gefüllt mit geröstetem Brot, Zitronenfilet
und Kräutern knusprig gebacken auf Salat von konfirierter Keule
mit Kartoffelwürfel, Kürbis und Lauch ▫ 18,00 €

WOLFSBARSCH UND TASCHENKREBS

Angelgefishter Wolfsbarsch kross auf der Haut gebraten
auf Salat von Taschenkrebis mit Gurken, Pimentos
und grünem Meerrettich ▫ 23,00 €

MINESTRONE VON DER ENTE

Minestrone von Wintergemüse mit geräucherter Entenbrust
im kräftigen Sud von der Entenkeule - 9,00 €

Hauptgerichte

KALBSBUG UND POLENTA

Kalbsbug bei 80°C Niedertemperatur gegart in reduktiver Balsamico-Soße
mit Ofentomaten und snocciolate Oliven, dazu cremige Pimento-Polenta ▫ 23,00

TAUBE MIT WIRSING UND PERIGORDTRÜFFEL

Taubenbrust an der Karkasse gebraten
mit Perigord-Trüffeljus auf Kartoffel-Innereienpüree,
gerösteten Pilzen und gefülltem Wirsing - 34,00 €

ST. PIERRE, JAKOBSMUSCHEL MEERSCHNECKEN

Filet vom St. Pierre gebraten und Coquilles St. Jacques
auf Kartoffel-Lauchkompott, leichte Kräuterbutterjus mit Soja
und kleinen Meerschnecken ▫ 38,00 €

WOLFSBARSCH UND BRETONISCHER HUMMER

Angelgefishter Wolfsbarsch auf Fenchelkraut mit Zucchini
gebackenem Hummer und pikanter Hummerjus, Spinattortelloni ▫
38,00 € ab 2 Personen

LAMMRÜCKEN IN ZWEI GÄNGEN

1. Gang

Lammcurry mit gebratenen Gemüse und schwarzer Sesammarinade

2. Gang

Das Karrée mit aromatischer Kräuterkruste auf kleinen Gnocchis
in Chorizo Ragout mit Bohnen und sautierten Artischocken

36,00 € pro Person



Unser kleines Menü

ZANDER, STECKRÜBEN UND APFEL

Das Filet mit Schwarzbrotkrumen gebraten
auf Apfel-Steckrübenkraut mit Kartoffelkrapfen und Senfkörnerparfait

SEETEUFEL UND KÜRBIS

Pikanter Sud vom Muskatkürbis mit Pimento
dazu Seeteufelmedallion auf Chutney mit Sesamvinaigrette

RINDERFILET MIT OCHSENSCHWANZ

Schnitte vom Rinderfilet mit Gewürzpfeffer gebraten
auf Kartoffel-Selleriepüree mit gefülltem Wirsing und Ochsenchwanzragout,
glacierte Rotweinzwiebeln und Markklößchen

APFEL UND NOUGAT

Apfelcanneloni mit Nougatfüllung, Aniseiscreme und Johannisbeer-Tagliatelle

oder zur Wahl

OBATZDER VOM VACHERIN MONT D'OR

€ 68,00

Das Fischmenü

WOLFSBARSCH UND TASCHENKREBS

Angelgefishter Wolfsbarsch angerichtet auf Salat von Taschenkrebs,
Gurken, Pimentos und grünem Meerrettich

BOUILLABAISS NACH ROLF STRAUBINGER

mit Sauce Rouille und gerösteten Knoblauchcroutons

ST. PIERRE, JAKOBSMUSCHEL UND MEERSCHNECKEN

Filet vom St. Pierre mit Coquilles St. Jacques auf Kartoffel-Lauchkompott,
leichte Kräuterbutterjus mit Soja und kleinen Meerschnecken

VANILLE, SAUERRAHM UND LIMETTE

Vanille-Cassis-Törtchen mit Limetten-Tagliatelle und Sauerrahm-Limetteneis

oder

KÄSEAUSWAHL VOM WAGEN

von unserem Affineur Waltmann

€ 81,00



Unsere Patisserie empfiehlt:

APFEL UND NOUGAT

Apfelcanneloni mit Nougatfüllung, Aniseiscreme und Johannisbeertagliatelle
€12,00

VANILLE, LIMETTEN UND SAUERRAHM

Vanille-Cassis-Törtchen mit Limetten-Tagliatelle und Sauerrahm-Limetteneis
€12,50

AB 2 PERSONEN: **SÜßE HÄPPCHEN** (Zubereitungszeit 20 min)

Lassen Sie sich von der Vielfalt unserer Patisserie überraschen
€13,50 pro Person

UNSER KLEINES DESSERT

Crème Brûlée von der Passionsfrucht mit Schokoladensorbet
€10,00

KÄSE AUSWAHL

EXKLUSIV VON DER ERLANGER KÄSECKE
€ab 12,00

□

□

Unsere Dessertweinempfehlung (jeweils 5cl)

2002ER KERNER AUSLESE

WEINGUT HAIDLE, STETTEN
€6,20

SAINT PATRICK, DEUTSCHER LIKÖRWEIN

EDELSÜß, WEINGUT JOHNER
€6,50

1974ER RIVESALTES

AMBRE HORS D'AGE, LES VIGNERONS DE TERRATS
€12,00

□