



Speisen Getränke

Burgri

Riffel

Herzlich willkommen

Wir freuen uns ganz besonders, Sie in unserem Hause begrüßen zu dürfen. Verbringen Sie schöne Stunden und lassen Sie sich verführen von kulinarischen Köstlichkeiten aus unserer Küche.

Genießen Sie die Gemütlichkeit unserer Riffel-Lounge, bei erlesenen Drinks und einer Auswahl an exquisiten Zigarren oder bei einem erstklassigen Cocktail oben in unserer Galerie-Bar.

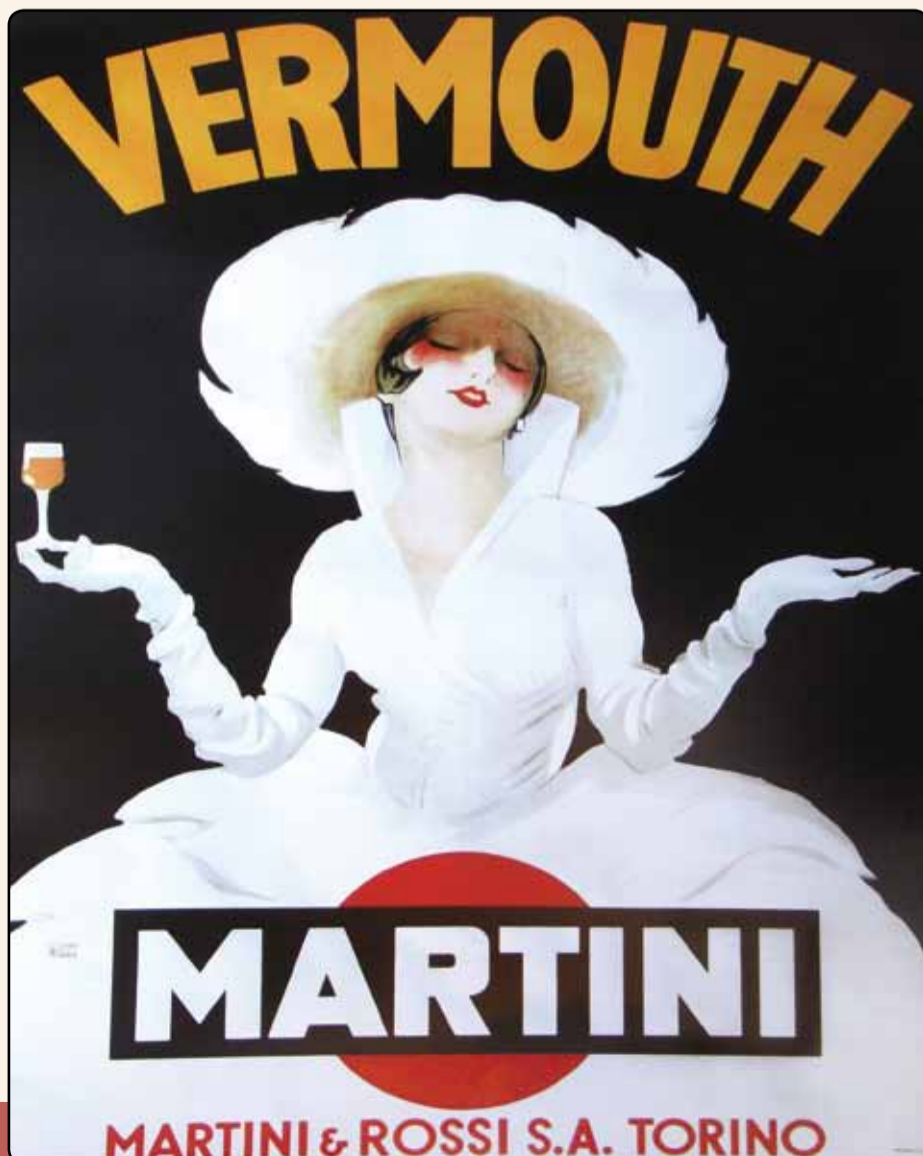
Die frische Zubereitung und liebevolle Dekoration der Speisen nimmt manchmal etwas mehr Zeit in Anspruch. Für Ihre Geduld und Ihr Verständnis in dieser Hinsicht sagen wir Ihnen schon jetzt ein herzliches „Vergelt's Gott“.

Egal zu welchem Anlass, wir arrangieren Ihre Festlichkeit bis zu 180 Personen gerne nach Ihren Wünschen.

Nach der einen oder anderen Veranstaltung sind Sie herzlich willkommen, die Nacht in unseren geschmackvoll eingerichteten Pensionszimmern zu verbringen.

Wenn Sie Wünsche oder Anregungen haben – auch kritischer Natur – lassen Sie es uns bitte wissen. Es sind für uns wertvolle Informationen die uns helfen, Ihnen immer das Beste bieten zu können.

Viele angenehme Momente in unserem Restaurant wünscht Ihnen das Riffelhof-Team, vor und hinter den Kulissen



Flüssiges

hopfig und malzig

Bier

Schussenrieder Original Spezial v. Fass	0,5 l	2,90 €
	0,3 l	2,30 €
Schussenrieder No. 1 naturtrüb	0,5 l	2,90 €
	0,3 l	2,30 €
Schussenrieder Schwarzbier	0,5 l	3,10 €
	0,3 l	2,60 €
Schussenrieder Pils vom Fass	0,3 l	2,60 €
Schussenrieder Hefe-Weizen v. Fass	0,5 l	3,20 €
	0,3 l	2,50 €
Schussenrieder Kristall-Weizen	0,5 l	3,20 €
Schussenrieder Dunkles Weizen	0,5 l	3,20 €
Schussenrieder Weizen leicht	0,5 l	3,20 €
Schussenrieder Weizen alkoholfrei	0,5 l	3,20 €
Schussenrieder Bier alkoholfrei	0,5 l	2,90 €
Radler	0,5 l	2,90 €
	0,3 l	2,30 €
Cola-Weizen*)	0,5 l	3,20 €
Russ	0,5 l	3,20 €

fruchtig und erfrischend

Wasser/Limonade/Saft

Libella Silber	0,5 l	2,60 €
	0,3 l	2,30 €
Tafelwasser	0,5 l	2,70 €
	0,3 l	2,30 €
Teinacher Gourmet (medium/naturale)	0,75 l	3,90 €
	0,5 l	2,70 €
Pepsi Cola*), Spezi*), Mirinda	0,5 l	3,10 €
	0,3 l	2,50 €
Apfelsaftschorle	0,5 l	3,10 €
	0,3 l	2,50 €
Bionade Holunder	0,33 l	3,10 €
Verschiedene Fruchtsäfte	0,5 l	4,20 €
	0,3 l	3,20 €
Verschiedene Saftschorlen	0,5 l	3,10 €
	0,3 l	2,70 €

Flüssiges

heiß geliebt, heiß begehrt...

Feinster, loser Blatt-Tee, vorportioniert im Teechamp

Schwarztee

• Darjeeling**)	fein, lieblich	Tasse	2,80 €
• Assam**)	kräftig, würzig	Tasse	2,80 €
• Earl Grey**)	Bergamotte-Aroma	Tasse	2,80 €
• Chai Tee**)	indisch aromatisiert	Tasse	2,80 €
• Grüner Tee**)	duftig, frisch	Tasse	2,80 €
• Weißer Tee**)	zart-fein asiatisch	Tasse	2,80 €

Kräutertee

• Pfefferminze	erfrischend, bekömmlich	Tasse	2,80 €
• Kamille	wohltuend, mild	Tasse	2,80 €
• Terra Vital	Spritziger und gesunder Tee genuss mit Grapefruit und wertvollen Vitaminen	Tasse	2,80 €
• Insel der Sinne	Ayurvedisch, mit orientalischen Gewürzen Zitrusfrüchten und Ingwernote	Tasse	2,80 €
• Polarnacht	Frisch-fruchtiger Mix aus Pfefferminze, Apfel und Lemongras	Tasse	2,80 €

Früchtetee

• Hagebutte	Unter Beimischung von Hibiskusblüten: wohlschmeckend und spritzig	Tasse	2,80 €
• Fruchtgarten	Sommerlich, mit Aprikose und Pfirsich	Tasse	2,80 €
• Waldbeere	Aromatischer Sommergeschmack aus Brom-, Erd- und Johannisbeeren	Tasse	2,80 €

Rooibos

• Rooibos Caramel	Südafrikanischer Rooibos mit weichem Sahne-Karamell-Aroma	Tasse	2,80 €
• Sizilianische Sonne	Grüner Rooibos mit intensivem Blutorange-Geschmack	Tasse	2,80 €

Kaffee & Co

Kaffee*)	Tasse	2,30 €
	Kännchen	4,10 €
Cappuccino*)	Tasse	2,70 €
Espresso*)	Tasse	2,10 €
Doppelter Espresso*)	Tasse	3,40 €
Milchkaffee*)	Tasse	2,40 €
Latte Macchiato*)	Glas	3,20 €
Heiße Schokolade	Tasse	2,60 €
	mit Sahne	3,10 €
Grog	Glas	4,20 €
Irish Coffee	Glas	4,20 €
Baileys Coffee	Glas	4,20 €
Heiße Milch mit Eierlikör und Sahne	Glas	4,20 €



Flüssiges

geistig und hochgeistig

Schnaps und Likör

Ramazotti	4 cl	4,20 €
Averna	4 cl	4,20 €
Fernet Branca	2 cl	3,00 €
Jägermeister	2 cl	2,50 €
Martini Bianco / Rosso	5 cl	4,20 €
Grappa	2 cl	2,50 €
Malteser	2 cl	3,20 €
Aquavit	2 cl	3,20 €
Bombay Sapphire Gin	3 cl	4,50 €
Bacardi	3 cl	4,20 €
Campari	4 cl	4,20 €
Williamsbirne	2 cl	2,20 €
Kirschwasser	2 cl	2,20 €
Obstler	2 cl	2,20 €
Wodka Smirnoff	4 cl	4,20 €
Tequila weiß / braun	2 cl	2,50 €

branntig und süß

Portwein / Sherry / Brandy / Cognac

Niepoort Port Ruby	4 cl	4,20 €
Sandemann Sherry „Cream“	4 cl	4,20 €
Osborne Veterano Brandy	3 cl	4,50 €
Hennessy V.S. Cognac	3 cl	4,50 €
Otard V.S.O.P. Cognac	3 cl	4,50 €

destilliert und gefiltert

Malt Whisky

Auchentoshan Lowland (Single Malt Three Wood)	2 cl	5,20 €
Balvenie 12 Jahre (Single Malt, Double Wood)	2 cl	5,20 €
Cragganmore 12 Jahre (Single Highland Malt)	2 cl	5,10 €
Glenfiddich 18 Jahre (Ancient Res. Single Malt Scotch Whisky)	2 cl	7,20 €
Glenmorangie 10 Jahre (Single Highland Malt)	2 cl	4,40 €
Lagavulin 16 Jahre (Single Islay Malt)	2 cl	6,80 €
Laphroaig 10 Jahre (Single Islay Malt)	2 cl	4,40 €
Macallan 12 Jahre (Single Highland Malt)	2 cl	7,20 €

Irish Whiskey

John Jameson	2 cl	4,50 €
Paddy Old Irish Whiskey	2 cl	3,20 €

Bourbon Whiskey

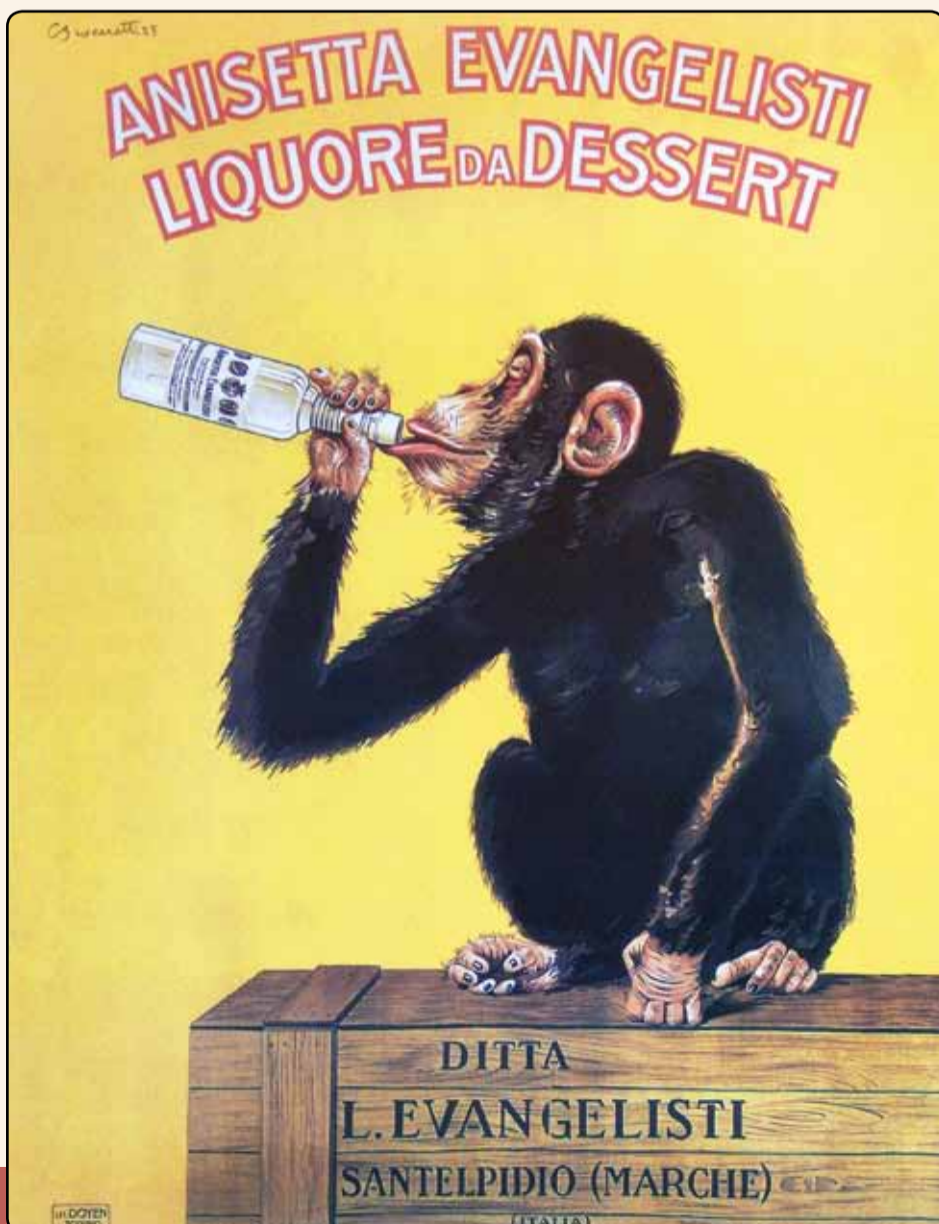
Jack Daniels Tennessee Whiskey	2 cl	4,00 €
Jim Beam	2 cl	4,00 €

Weitere Whiskys an der Theke!

perlig und spritzig

Prosecco / Sekt

Prosecco DOC „Ponte“ (trocken)	0,1 l	3,60 €
	0,75 l	21,00 €
Sekt Hausmarke (trocken)	0,1 l	3,60 €
	0,7 l	21,00 €
Sprizz	0,25 l	4,40 €



Weine

gekeltert und gegärt

offene Weißweine

Pinot Grigio IGT "La Pergola" 1/4 l 4,10 €
trocken, frisch und spritzig 1,00 l 16,00 €

Riesling „Schiefer“ QbA 1/4 l 4,10 €
von Fellbacher Weingärtner Württ. 1,00 l 16,00 €
trocken, besonders rassig

Weißer Burgunder QbA 1/4 l 4,20 €
Staatsweinkeller Meersburg- 1,00 l 16,50 €
Bodensee,
trocken, edel- raffinierte Säure

offene Rotweine

Merlot IGT "La Pergola" 1/4 l 3,80 €
trocken, angenehm warm 1,00 l 15,00 €
und weich

Trollinger mit Zweigelt QbA 1/4 l 4,10 €
Remstallkellerei Württ. 1,00 l 16,00 €
halbtrocken, frisch und Leicht

Hagnauer Spätburgunder QbA 1/4 l 4,40 €
trocken, kräftig und ausgewogen 1,00 l 17,40 €

Rosso Veronese IGT 1/4 l 4,60 €
lieblich, fruchtig, gehaltvoll 1,00 l 18,00 €

offene Roséweine

Bardolino Chiaretto DOC 1/4 l 3,80 €
„La Pergola“ 1,00 l 16,00 €
trocken, duftig-blumig,
angenehme Frische

Spätburgunder Weißherbst QbA
Staatsweinkeller Meersburg- 1/4 l 4,40 €
Bodensee 1,00 l 17,50 €
trocken, harmonisch, leicht beschwingt

Weinschorle

Rot / Weiß / Rosé 1/4 l 3,20 €
1/2 l 5,90 €

Weißweine

Riesling QbA Trocken

Weinmanufaktur Untertürkheim – Württ.

Frischer Riesling mit ausbalancierter Säure
und feinem Schmelz.

0,75 l 19,00 €

Grauburgunder QbA Trocken

Markgraf von Baden, Salem – Bodensee

Durch die betonte und deutlich erkennbare Säure
wirkt der Wein sehr kräftig und gehaltvoll.

0,75 l 20,00 €

Wien 1 QbA Trocken

Weingut Pfaffl – Weinviertel, Österreich

Riesling – Grüner Veltliner – Pinot Blanc

Echt wienerisch, fruchtig und erfrischend.

0,75 l 21,00 €

Chardonnay Sicilia IGT

„Feudo Principi di Butera“ – Sizilien

Harmonisch, trocken und samtige Stoffigkeit.

0,75 l 21,00 €

Rotweine

Campo Lagaza Tempranillo Tinto

„Bodegas Alconde“

D.O. Navarra – Spanien

Ausgeglichen, weich und zart. Feine Tannine
und guter Abgang.

0,75 l 18,00 €

Incognito QbA Trocken

Weingut Philipp Kuhn, Laumersheim – Pfalz

30 % Merlot – 70 % Dornfelder

Holzfaßausbau, kraftvoll mit fruchtiger Samtigkeit,
weiche Tanninstruktur komplexe Struktur

0,75 l 24,00 €

Wien 2 QW Trocken

Weingut Pfaffl, Weinviertel – Österreich

Blauer Zweigelt, Pinot Noir

Sanftes Tannin, umrahmt von vollfruchtiger Kirsche und
zarter Nuss. Fest und kompakt im Abgang.

0,75 l 21,00 €

Monte Ducay Reserva „Pergamino“ Tinto

„Bodegas Gran Ducay“

D.O. Carinena – Spanien

Ein eleganter Reserva mit kompakter Säurestruktur und
feinen Tanninen. (14 Monate amerikan. Eiche)

0,75 l 24,00 €

Nero d' Avola Sicilia IGT

„Feudo Principi di Butera“ – Sizilien

Herbtrocken, ausgeprägt strukturiert und abgerundet.

(12 Monate Barrique)

0,75 l 21,00 €

Primitivo Piluna Salento IGT

„Castello Monaci“ – Apulien, Italien

Langer Abgang mit Anklängen dunkler Beerenkonfitüre
und Lakritze.

0,75 l 18,00 €

Château La Croix Meunier

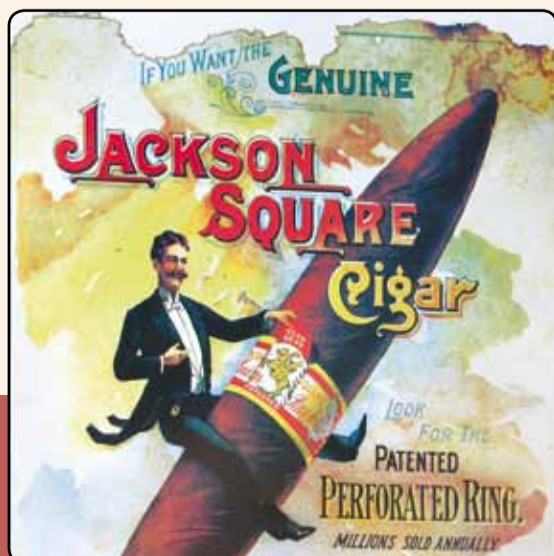
Saint-Emilion Grand Cru

Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Tiefrote Farbe. Konzentrierte Aromen schwarzer Beeren, mit
Noten von Vanille und Schokolade. Mittelkräftiger Körper.

Handverlesen.

0,75 l 38,00 €



Der richtige Wein rundet das Mahl zum
vollkommenen Gaumenerlebnis ab.

Vorspeisen

Nichts Alltägliches

Bruschetta

...mit Tomaten und Basilikum

...mit mediterranem Gemüse
und Rauchschinken

...mit Taleggio und Feigensenf
pro Stück 1,50 €

Kleine Vorspeisenvariation

kulinarische Gaumenfreude,
bestehend aus 5 kleinen Leckerbissen
9,80 €

Bunter Salatteller vom Buffet

Stellen Sie selbst nach Belieben zusammen!
mit Hauptgang 2,50 € / ohne Hauptgang 5,50 €

Suppen

Was gibt es Besseres vor einem guten Essen

Tagessuppe

(siehe Aushang)

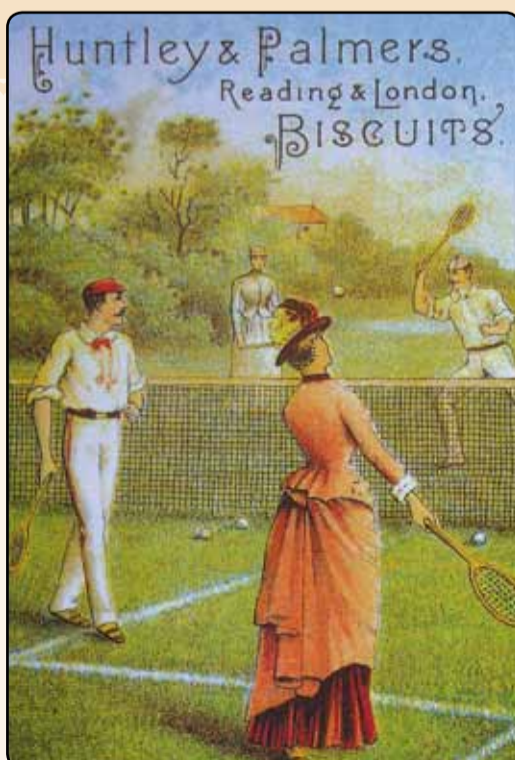
im Teller

4,80 €

oder als kleiner Vorgeschmack

im Weckglas serviert

2,80 €



Salate

Urkraft der Natur

Kleiner Salatteller mit gegrilltem Oktopus
in Tomaten-Kräuteröl

7,80 €

Griechische Salatplatte
mit Fetakäse und Oliven ^(1/6/10)

9,50 €

Salatteller „Cowboy“ mit gebratenem Speck
und Baked Beans ^(9/10)

9,50 €

Tomatensalat mit Olivenöl, Balsamico-Essig
und Mozzarella

8,50 €

Neptun Salat mit gebratenen Meeresfrüchten

10,50 €

Gemischte Blattsalate mit gebratenen
Putenstreifen

10,50 €



Hauptgänge

Perfekte Steaks

Rare, Medium oder Well-done

Bacon-Steak mit kross gebratenem Speck

Saftiges, durchwachsendes Schweinehalssteak vom Grill ^(9/10)
16,80 €

Surf & Turf

Rinderfilet mit Garnele und Kaisergranat
200g - 24,80 € / 300g - 26,80 €

Hüftsteak vom US-Beef

vom Herford-Rind - zart, mit feinmasriger Marmorierung
200g - 17,80 € / 300g - 19,80 €

Powersteak mit sizilianischem Gemüseragoût

Mariniertes, saftig gebratenes Steak aus der Putenbrust
16,80 €

Maredo Rib-Eye-Steak

aus dem Zwischenrippenstück mit typischem Fettsäure
200g - 18,80 € / 300g - 21,80 €

Maredo Entrecoté

aus dem Roastbeef - zart, marmoriert
200g - 18,80 € / 300g - 21,80 €

Pfeffersteak mit geschrotetem Pfeffer

Feuriges aus dem Roastbeef - zart, marmoriert und fettarm
200g - 18,80 € / 300g - 21,80 €

T-Bone-Steak

Roastbeefscheibe mit T-Knochen und kleinem Filetanteil
ca. 400g - 23,80 €

Doppeltes Lammkotelette mit pikantem Kräuterdip

vom Grill, mit Knoblauch und Rosmarin mariniert
17,80 €

Rumpsteak mit Parmesan und Ruccola

aus dem Roastbeef - zart, marmoriert und fettarm
200g - 19,50 € / 300g - 22,50 €

Zu allen Steaks servieren wir Kräuterbutter
und eine Beilage Ihrer Wahl -
jede weitere Beilage 1,50 €

Steak-Beilagen zur Wahl:

Ofenkartoffeln mit Kräuterquark, Knoblauch-
baguette, kross gegrillter Bacon ^(9/10), Speckbohnen ^(9/10),
gebratene Pilze, Maiskolben, Pommes Frites,
Riffelkartoffeln mit BBQ-Sauce

Fleischige Klassiker

beliebte Köstlichkeiten aus unserer Küche

Medaillons vom Schweinefilet in Waldpilzrahm

mit Spätzle und knackigem Gemüse ⁽⁵⁾
16,80 €

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

vom argentinischen Rind

mit Spätzle oder Riffelkartoffeln und Gemüse
17,80 €

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes

13,80 €

Mariniertes Hähnchenbrustfilet auf WOK-Gemüse

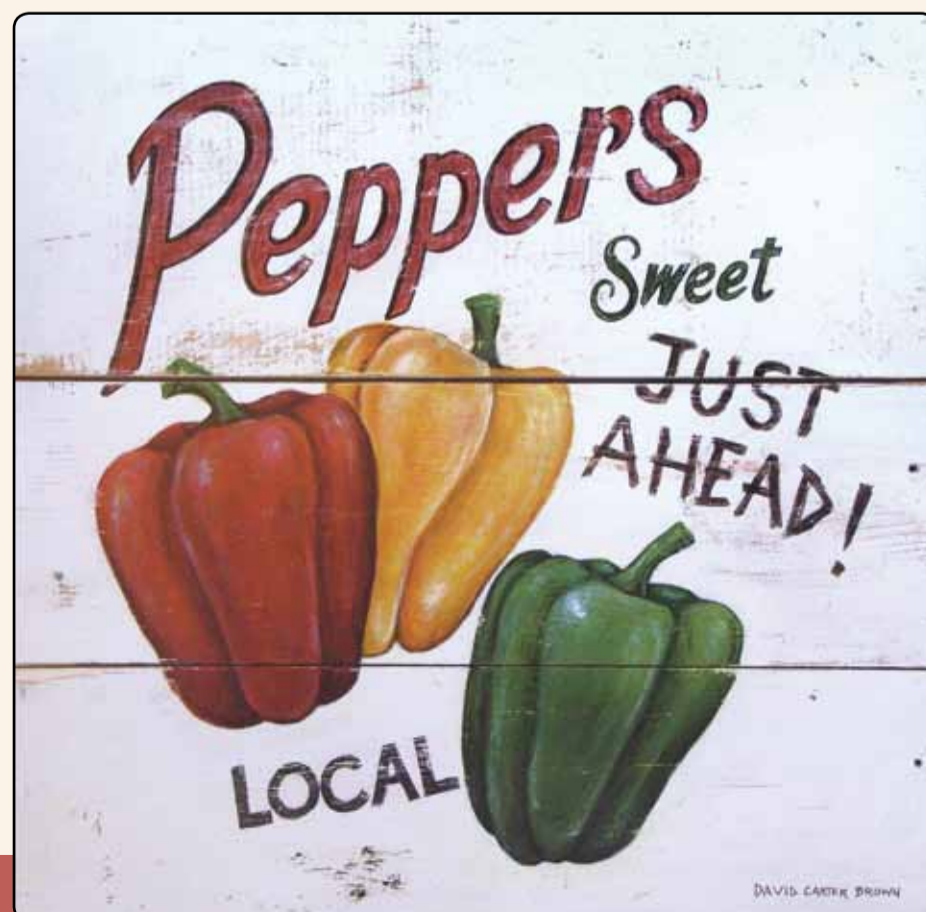
mit pikantem Mango-Curryreis
16,80 €

Feuriges Paprikaschnitzel mit Butternudeln ^(2/3/4)

15,80 €

Beilagen:

Hausgemachte Spätzle, Käsespätzle,
bunter Reis, feine Nudeln, Pommes Frites, Kroketten,
Riffelkartoffeln, Bratkartoffeln, Salzkartoffeln



Fisch

Gefischte Leckereien

Saltimbocca vom Pangasius
auf Pestorahmnudeln ⁽⁵⁾ mit Cocktailtomaten
16,50 €

Zanderfilet vom Grill unter der Rauchlachskruste
auf buntem Reis mit Ruccola
16,80 €

Vegetarisch

Bewusst essen

**Gefüllte Ofenkartoffel mit Rahmspinat
und Gemüse**
überbacken mit Käse ⁽²⁾
14,80 €

**Mediterrane Gemüseaultaschen
in Tomatensauce**
mit gehobeltem Parmesan und
Ruccola-Kartoffelstroh
14,80 €

Bunter Salatteller vom Buffet

Stellen Sie selbst nach Belieben zusammen!
mit Hauptgang 2,50 € / ohne Hauptgang 5,50 €

Vesper

Herzhafte Klassiker

Wurstsalat mit Brot ⁽²⁾
9,50 €

Schweizer Wurstsalat mit Emmentaler und Brot ^(2/10)
9,50 €

Schwäbischer Wurstsalat mit Schwarzwurst,
Emmentaler und Brot ^(2/10)
9,50 €

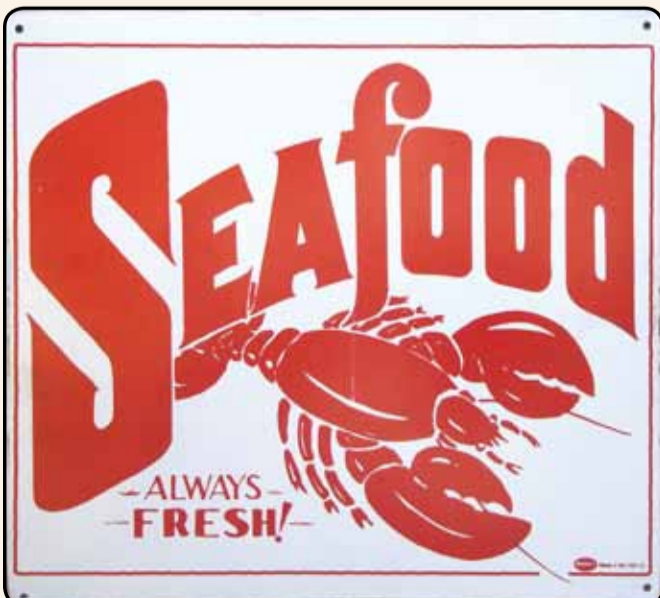
Feine Vesperplatte mit Schinken,
Käse, Wurst, Gewürzgurke und Brot ^(2/10)
11,00 €

Toast „Hawaii“ mit Schinken, Ananas, Käse
und Salatgarnitur ^(2/10)
10,50 €

Toast „Gärtnerin“ mit Gemüse und
Hollandaise überbacken,
mit Salatgarnitur
9,80 €

Toast „Jägerart“ mit Schweinefilet, Pilzen
und Salatgarnitur ^(2/5)
13,00 €

Dessert (siehe Aushang)
Lust auf Eis?
Fragen Sie nach unserer Eiskarte!



Riffelhof
Burgrieden