

**Einkaufen ganz einfach
werktags 9:00-13:00 Uhr
und
18:00-20:00 Uhr**

Aus dem Suppentopf (kalt im 300ml Glas zum Erwärmen)

<u>Kräftige Rinderbrühe</u>	4,00
... dazu Suppeneinlage, tiefgekühlt, Flädleroulade, Markklößchen, Maultäschle und Dinkelgrießnockerl	3,00
Unsere <u>Bouillabaisse-Sud</u> von Edelfischen und Krustentieren mit Safran	5,00
... dazu Fisch, Tintenfisch, Muschel und Jakobsmuschel 200 gr	5,00
<u>Kürbissuppe</u> vom Fränkischen Hokkaido Kürbis	4,00
<u>Steinpilzsuppe</u> aus Odenwäldern Steinpilzen mit Rahm	5,00

Fertige Gerichte (kalt im 300ml Glas zum Erwärmen)

Feine <u>geschmorte Kalbsbacke</u> mit Korinadersud und feinem Gemüse	9,00
<u>Rehshulterstücke</u> aus dem Steigerwald mit Wacholder	8,00
Hausgemachte <u>Rinderroulade</u> in Tauberswarz geschmort	8,00
Zarte <u>Putenbrust</u> mit fruchtiger Currysauce	7,00
<u>Rindertafelspitzstücke</u> in Meerrettichsauce	8,00
<u>Hackfleisch Sauce Bologneser Art</u> für Spaghetti oder Lasagne	7,00
<u>Königsberger Klopse</u> aus feinem Kalbfleisch mit heller Sauce	7,00
<u>Lachsklößchen</u> in Rahm	7,00

Gemüsebeilagen (kalt im 300ml Glas zum Erwärmen)

<u>Ratatouille Schmorgemüse</u> provenzalisches Gemüse mit Tomate	5,00
<u>Indisches Currygemüse</u> mit Kichererbsen und rosa Linsen	4,00
<u>Hachtler Biolinsen</u> dunkel geschmort mit Wurzelgemüse	4,00
<u>Ratatouille Schmorgemüse</u> provenzalisches Gemüse mit Tomate	4,00
<u>Steinpilze in Kräuterrahm</u> mit feinem Gemüse	5,00
<u>Grünkernrisotto</u>	4,00
<u>Vegetarische Bolognese Sauce</u> mit rosa Linsen und Gemüse	4,00
<u>Thai Cocosgemüse</u> mit feinem Gemüse	5,00

bundschu
Hotel & Restaurant

Ringhotel Bundschu ● Milchlingstraße 24 ● 97980 Bad Mergentheim
Telefon 0 79 31 / 9 33-0 ● Telefax 0 79 31 / 9 33-6 33 ● info@hotel-bundschu.de ● www.hotel-bundschu.de

Bankverbindung: IBAN: DE 11 673525650000003392
Konto: 3392 SWIFT: SOLA DE 51 TBB
Sparkasse Tauberfranken Ust. ID Nr.: DE2551946944
Bankleitzahl: 673 525 65 Ust. Nr.: 52102/10494



Firma:
Bundschu
Hotel & Gastronomie GmbH & Co. KG
Sitz: Bad Mergentheim
Reg.- Gericht: Ulm HRA 720247

Komplementär:
Bundschu Verwaltungsgesellschaft mbH
Sitz: Bad Mergentheim Reg.- Gericht: Ulm HRB 720445
Geschäftsführer:
Ralf Bundschu, Frank Bundschu

Das sympathische ★★★ Komforthotel ruhig gelegen am Rande der Stadt, Kur- und Sportanlagen. Kompetent und liebevoll von der Inhaberfamilie geführt.

Unsere Fleisch Empfehlung

(roh, vakuumiert für den sofortigen Verzehr)

Alle Schweineprodukte stammen von hohenloher Landwirten
in der Region gezüchtet, in der Region geschlachtet

Schweinekotelette mit Knochen vom Qualivo Schwein mit Fettrand
verschiedene Gewichte bspw. 400gr 7,43 €

Zubereitungstipp: paniert oder natur, in der Pfanne gebraten mit etwas feiner Butter vollenden

Spanferkelrücken klein rund gebunden zum Braten, sehr zart ca. 200 gr 5,25 €

Zubereitungstipp: in der Pfanne anbraten und im Ofen langsam garziehen.

Spanferkel-Rack mit kleinen Stilknochen, portioniert ca. 400 gr 12,11 €

Zubereitungstipp: Den Fettdeckel kreuzweise einschneiden, in der Pfanne anbraten und im Ofen langsam garziehen

Spanferkelfilet vom hohenloher Schwein ca. 200 gr 5,94 €

Zubereitungstipp: im Ganzen oder als Geschnetzeltes

Dry Aged Beef

Vom fränkischen Angus-Beef, 100% aus der Region, 100% in der Region verarbeitet
Verschiedene Cuts Rumpsteak, Rip Eye, Kotelette, T-Bone

Rumpsteak vom fränkischen Angusrind bspw. 300 gr

Rip Eye vom fränkischen Angusrind bspw. 250 gr

Kotelette vom fränkischen Angusrind bspw. 500 gr

T-Bone vom fränkischen Angusrind bspw. 900 gr

BIO Natursauerteig Brot

Bestellung bis Mittwoch, backfrisch immer freitags

Von Bio Bäcker Jochen Folkerts aus Schäfersheim

Aufgrund seiner hochwertigen Zutaten und der natürlichen Teigherstellung mit Natursauerteig, lässt sich das Brot problemlos 1 Woche aufbewahren und bleibt ein Genuss. Das Brot kann ebenfalls sehr gut eingefroren und aufgetaut werden.

Brot dreierlei Roggen-, Dinkel-, Rotkornsauerteigbrot 2200 gr. 19,90 €

1/3 Roggensauerteig 750 gr 6,50 €

1/3 Dinkelsauerteig 750 gr 6,50 €

1/3 Rotkornsauerteig 750 gr 6,50 €

Powerbrötchen Sauerteigbrot mit Nüssen, Kernen und Saaten Stück 1,40 €

Bankverbindung: IBAN: DE 11 673525650000003392
Konto: 3392 SWIFT: SOLA DE 51 TBB
Sparkasse Tauberfranken Ust. ID Nr.: DE2551946944
Bankleitzahl: 673 525 65 Ust. Nr.: 52102/10494



Firma:
Bundschu
Hotel & Gastronomie GmbH & Co. KG
Sitz: Bad Mergentheim
Reg.- Gericht: Ulm HRA 720247

Komplementär:
Bundschu Verwaltungsgesellschaft mbH
Sitz: Bad Mergentheim Reg.- Gericht: Ulm HRB 720445
Geschäftsführer:
Ralf Bundschu, Frank Bundschu

Das sympathische ★★★ Komforthotel ruhig gelegen am Rande der Stadt, Kur- und Sportanlagen. Kompetent und liebevoll von der Inhaberfamilie geführt.

Unser bestes Fleisch für sie zuhause

(roh, vakuiert für den sofortigen Verzehr)

Lammrücken Carrée mit Knochen ca. 400 gr

Rehrücken aus dem Steigerwald ca. 200 gr

Rumpsteak mit Fettrand geschnitten ca. 200 gr

Leckere Saucen & Buttermischungen

(roh, vakuiert für den sofortigen Verzehr)

Bundschu Vinaigrette Dressing mit Öl verfeinern und dem Salat anpassen, 300 ml

Jus, kräftige braune Kalbssauce wie gelernt aus gerösteten Knochen, 200 ml

Rahmsauce, mit Sahne verfeinert, 200 ml

Kräuterbutter verschiedene Cuts und Gewichte

Bärlauchbutter Carrée mit Knochen ca. 400 gr

Unsere Meeresfrüchte für sie zuhause

(roh, vakuiert für den sofortigen Verzehr)

Jakobsmuschelfleisch 4 Stück vakuiert tiefgekühlt

Riesengarnelen 4 Stück vakuiert tiefgekühlt

Feine Terrine aus unsere Küche

Wachtel- und Wildterrine ca 100gr

Gewürze

Der feine Geschmack ist das Geheimnis jeder Küche und jedes Kochs.
Die Köche der Bundschu-Küche haben die vergangenen Wochen genutzt,
um für Sie Gewürzmischungen zu kreieren.
Lassen Sie sich von den landestypischen Geschmacksrichtungen verzaubern.

Alle Gewürze können sie als
... **Gewürz** zum Abschmecken Ihrer Lieblingsgerichte
... **Gewürzsalz** für Ihre Gewürzmühle zum Verfeinern Ihrer Speisen
... als **Streu auf das Butterbrot**, den Frischkäse oder die Pellkartoffeln
kaufen. Entscheiden Sie selbst was ihr Favorit ist oder wird.

<u>Café de Paris</u> mit Zwiebeln und Kräutern, für schwäbische Kässpätzle oder für eine leckere Kräuterbutter	6,90 €
<u>Mexikanisch</u> mit Tomate, Paprika und Limette, für Chili con Carne oder einen leckeren Avocado-Dip	6,90 €
<u>Orientalisch</u> mit Petersilie, Minze und Kreuzkümmel, CousCous oder Tajin oder einem Joghurt Dip	6,90 €
<u>Mediterran</u> mit Zwiebeln und Kräutern, für schwäbische Kässpätzle oder für eine leckere Kräuterbutter	6,90 €
<u>Süß – Karibik</u> mit Ananas und Kokos, für karibisches Flair im Müsli oder über dem Milchkaff	6,90 €
<u>Süß – Powerbeere</u> mit Erdbeeren und Granberries, für fruchtige Energie im Joghurt	6,90 €

Nudeln aus der eigenen Herstellung

Dinkelbandnudeln 100% aus heimischem Dinkel und Ei, 200 gr 2,00€

Feine Bandnudeln - unsere Klassiker aus 100% regionalem Dinkelmehl.
Die Bandnudel ist die eleganteste und beliebteste Beilage in jeder Küche.
In salzigem Wasser gekocht mit einer Flocke Butter

große Hörnchennudeln -

Sportlernudeln -

Grünkernnudeln 100% aus heimischem Dinkel und Ei, ca. 400 gr 200 gr 2,00€

Beste Lebensmittel aus der Region

Grünkern vom Bauer Volk aus Bobstadt ganz oder geschrotet 500gr 2,70 € 1000gr 5,00 €

Hachtler BIO Linsen von Anton Scheidel aus Hachtel ca. 200 gr 500gr 2,70 € 1000gr 5,00 €

Weine & Spirituosen

Aperitif

<u>Syn Secco</u> Quitte und Riesling	0,75l	9,90 €	
<u>Syn Secco Quitte</u> alkoholfrei	0,75l	8,90 €	
<u>Pyrus Birneschaumwein</u> trocken	0,75l	16,90 €	
<u>Mandois Champagner</u>	0,75l	29,90 €	
<u>Marzadro Bitter</u> Olia del Garda	0,7l	29,90 €	
<u>Marzadro Bitter</u> Amaro	0,7l	29,90 €	
<u>Marzadro Luz Gin</u>	0,7l	39,90 €	
<u>Heiko Gin</u>	0,7	29,90 €	
<u>Alpenzenzero</u>	0,5l	14,90 €	0,7l 19,90 €

Weine

<u>Strebel Sauvignon Blanc</u>	0,7l	9,90 €	
<u>Strebel Schwarzriesling</u>	0,7l	9,90 €	
<u>Köbelin Grauer Burgunder</u>	0,7l	11,90 €	
<u>Köbelin Spätburgunder</u>	0,7l	12,90 €	
<u>Chateau Lavagnac</u>	0,7l	14,90 €	
<u>Los Intocables, Argentinien</u>	0,7l	14,90 €	
<u>De Gras Reserva, Chile</u>	0,7l	9,90 €	

Spirituosen

<u>Hausbrände</u> Williams, Kirsche, Zwetschge, Mirabelle, Waldhimbeer, Schlehe	0,15l	5,90 €	0,5l 13,90 €
<u>Braun</u> – Zwetschge	0,5l	15,90 €	
<u>Braun</u> – ein regionaler Grappa -Traubentrester Gewürztraminer	0,5l	25,90 €	
<u>Braun</u> – Apfelbrand	0,7l	22,90 €	
<u>Münkel Schwarze Bergkirsche</u>	0,5l	22,90 €	
<u>Münkel Haselnuss</u>	0,5l	29,90 €	
<u>Marzadro Grappa Otto Lune</u>	0,7	39,90 €	
<u>Marzadro Grappa Moscato</u>	0,7	29,90 €	
<u>Marzadro Olivenöl</u>	0,5l	22,90 €	

Bankverbindung: IBAN: DE 11 673525650000003392
 Konto: 3392 SWIFT: SOLA DE 51 TBB
 Sparkasse Tauberfranken Ust. ID Nr.: DE2551946944
 Bankleitzahl: 673 525 65 Ust. Nr.: 52102/10494



Firma:
 Bundschu
 Hotel & Gastronomie GmbH & Co. KG
 Sitz: Bad Mergentheim
 Reg.- Gericht: Ulm HRA 720247

Komplementär:
 Bundschu Verwaltungsgesellschaft mbH
 Sitz: Bad Mergentheim Reg.- Gericht: Ulm HRB 720445
 Geschäftsführer:
 Ralf Bundschu, Frank Bundschu

Das sympathische ★★★ Komforthotel ruhig gelegen am Rande der Stadt, Kur- und Sportanlagen. Kompetent und liebevoll von der Inhaberfamilie geführt.

Soft & Co

Säfte

<u>Behringer Apfelsaft</u> von heimischen Streuobstwiesen	3 Liter 5,90 €
<u>Behringer Apfel-Kirsch</u> von heimischen Streuobstwiesen	Saft 3 Liter 9,90 €
<u>Syn Secco Quitte</u> alkoholfrei	0,75l 8,90 €

Kaffee & Tee

<u>Teekanne Luxury Bag</u> Kannenportion	20 Beutel 9,90 €
<u>Teekanne Premium</u> Tassenportion im einzelnen Aromabag	Tassenportion 20 Beutel 2,50 €
<u>Westhoff Espressobohne</u> Il Mio Crema e aroma	1 KG 19,90 €
<u>Westhoff Kaffeebohne</u> Cafe Suisse	1 KG 19,90 €
<u>Westhoff Kaffeepulver</u> Schweizer Mischung gemahlen	70 gr 1,90 €