



# Menu

**Restaurant Buchberggrill**  
Auf dem Buchberg 1 63505 Langenselbold

 **06184 - 12 01**

**Täglich geöffnet 11:00 Uhr bis 22:00 Uhr**

[www.buchberggrill.de](http://www.buchberggrill.de) [info@buchberggrill.de](mailto:info@buchberggrill.de)

Italienisch-mediterrane deutsche internationale Küche





Wir wünschen einen angenehmen Aufenthalt im BUCHBERGGRILL und einen ‚Guten Appetit!‘



# BUCHBERGGRILL

## Verehrte Gäste

Sie im Buchberggrill begrüßen zu können, das freut uns sehr. Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und einen besonders ‚Guten Appetit‘.

Unternehmen Sie bei uns einen kulinarischen Ausflug in die italienisch-mediterrane Küche, entdecken Sie deutsche Küchenklassiker und darüber hinaus herzhafte Steaks wie Bestes aus Neptuns Reich.

Alle Gerichte aus dieser Karte bereiten wir nach Ihrer Bestellung frisch zu. Daher kann es bei hohem Gästezuspruch zu einer geringfügigen Wartezeit kommen, wofür wir schon hier um Ihr Verständnis bitten.

Sie finden in der Karte nicht Ihr Lieblingsgericht? Scheuen Sie sich bitte nicht, uns zu informieren. Wir werden versuchen, Ihren Wunsch zu erfüllen.

## Ihr Buchberggrill-Team

### ■ (Lacto-) Vegetarisches Gericht

Hinweis: **Allergene** sind durch hochgestellte Letter, **Inhalts- oder Zusatzstoffe** durch hochgestellte Ziffern gekennzeichnet. Erläuterungen siehe letzte Inhaltsseite.

Alle **Preisangaben** in dieser Karte sind €-Preise und beinhalten die Mehrwertsteuer in ihrer jeweils gesetzlich vorgeschriebenen Höhe.



**Menu in English.**

We are happy to provide you with the Buchberggrill menu in English. Please speak to our staff.



## Aperitifs

Prosecco <sup>0</sup>	0,1l	5,50
Prosecco Aperol <sup>0,1</sup>	0,1l	6,50
Aperol Spritz <sup>0,1</sup>	0,2l	7,90
Limoncello Spritz <sup>0</sup>	0,2l	8,90
Lillet Wild Berry <sup>0</sup>	0,2l	8,90
Sarti Spritz <sup>0</sup>	0,2l	8,90
Hugo <sup>0</sup>	0,2l	7,90
Hugo alkoholfrei	0,2l	7,90
Sherry	4cl	6,50
Martini Bianco <sup>0</sup>	5cl	6,50
Campari Soda <sup>1</sup>	5cl	7,90
Campari Orange <sup>1</sup>	5cl	7,90
San Bitter (alkoholfrei) <sup>1,7</sup>	0,1l	4,90
San Bitter Orange (alkoholfrei) <sup>1,7</sup>	0,2l	7,50



## Suppen

■ <b>Crema di Pomodoro</b> <sup>G</sup>		
1 Hausgemachtes frisches Tomatencreme-Süppchen		6,90
■ <b>Minestrone</b> <sup>L</sup>		
3 Frische hausgemachte italienische Gemüsesuppe		6,90

**Wenn ich erregt bin, gibt es nur ein Mittel, mich völlig zu beruhigen. Essen.**

Oscar Wilde (1854-1900)



## Vorspeisen

Zu unseren Vorspeisen servieren wir Ihnen (außer bei #42) **frisches Baguette** <sup>Aw,N</sup>

- Bruschetta** <sup>Aw,N</sup>

42 Klassiker: 6 geröstete Baguette-Scheiben aufwartend mit frischen Tomaten- und Zwiebelwürfelchen, Knoblauch, Basilikum sowie Olivenöl 8,90
- Ausgebackener paniierter Feta-Käse** <sup>Aw,Gf</sup>

43 Goldbraun ausgebackener paniierter Feta-Käse an Salat-Bouquet. Dazu reichen wir Baguette 12,50
- Antipasto di Verdure** <sup>G</sup>

36 Warme Vorspeise mit feinem frischem tomatisiertem gegrilltem Gemüse mit Käse 12,50
- Prosciutto di Parma e Melone** <sup>Aw,G,N</sup>

25 Echter Parmaschinken mit Melone, dazu frisches Baguette und Butter 16,50
- Rinder-Carpaccio** <sup>G,2</sup>

26 Hauchfein geschnittene Rinderfiletscheiben gekrönt von frischem Rucola, frischen Champignons und Grana Padano 16,50
- Gamberetti Diavolo** <sup>B,G</sup>

37 Im Pfännchen serviert: Pikant gebratene mit Knoblauch abgeschmeckte Garnelen in leichter Tomatensoße 15,90
- 6 Weinbergschnecken** <sup>G,O,R</sup>

38 In Kräuter-Knobi-Weißwein gebratene Weinbergschnecken mit Kräuterbutter 9,50
- Gratinierte Weinbergschnecken** <sup>G,O,R</sup>

39 Mit Käse überbackene in Kräuter-Knobi-Weißwein gebratene Weinbergschnecken gekrönt von Kräuterbutter 10,00
- Pizzabrot Pomodoro** <sup>Aw,G</sup>

40 26cm Pizzabrot mit Tomatensoße 5,00
- Pizzabrot Aglio** <sup>Aw,G</sup>

41 26cm Pizzabrot mit Knoblauch, Oregano und Rosmarin 5,00

## Salate

Zu unseren Salaten servieren wir Ihnen **frisches Baguette** <sup>Aw,N</sup>

- Insalata di Pomodoro con Tonno** <sup>D,F</sup>

10 Tomatensalat mit Zwiebeln, Thunfisch und Olivenöl 11,50
- Insalata Mista** <sup>C,G,1,3</sup>

11 Gemischter Salat u.a. mit Tomate, Karotte und Gurke. Mit Hausdressing angerichtet 8,50
- Bauernsalat** <sup>G,Gf,O,1,3,6</sup>

12 Gemischter Salat u.a. mit Tomate, Karotte, Paprika, milder Peperoni, Oliven, Feta-Käse und Gurke. Angerichtet mit Balsamico-Essig & Olivenöl 16,00
- Insalata Italia** <sup>C,D,F,G,1,3</sup>

13 Der knackig-frische gemischte Salat kommt mit Thunfisch, Ei, Mozzarella, Tomate, Gurken und Karotte daher. Mit Hausdressing 14,00
- Insalata Caprese di Bufala** <sup>O,G,1,3</sup>

16 Hochwertiger Genuss in Form von frischem mit Olivenöl angemachtem Büffel-Mozzarella sowie frischen Tomatenscheiben samt Basilikum 13,50
- Buchberg-Salat** <sup>O</sup>

17 Knackig-frischer gemischter Salat mit gebratenen Mischpilzen, Karotten, Tomaten und Gurke angerichtet mit Balsamico-Essig & Öl 16,50
- Insalata alla Chef** <sup>B,O,G,1,3</sup>

19 Gemischter Salat mit gebratenen Garnelen, roten Zwiebeln, Karotte, Tomate und Gurke. Balsamico-Essig & Öl ist das Dressing abgerundet mit Dill, Kräutern und Kräuterbutter 17,90
- Insalata Chickeria** <sup>C,G,1,3</sup>

20 Gemischter Salat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, gebratenen frischen Champignons, Karotte und Gurke angerichtet mit Hausdressing 16,90
- Insalata con Manzo** <sup>G,1,2,3</sup>

21 Knackig-frischer reichhaltiger gemischter bunter Salat mit gebratenen herzhaften Rinderstreifen getoppt von gehobeltem Grana Padano 17,50

**Geselliges Vergnügen, muntres Gespräch muss einem Festmahl die Würze geben.**

William Shakespeare (1564-1616)



# Pizza Ah,Aw,G

Knusprig-leckerer Genuss frisch aus dem Steinofen mit rund **26cm Durchmesser**. Unser Teig wird aus Weizenmehl, Milch und Hartweizengries gefertigt. Grundbeläge sind -sofern nicht anders angegeben- Tomatensoße & Edamer-Käse

- |    |   |       |
|----|---|-------|
| 65 | <b>Pizza Margherita</b>   | 10,00 |
|    | Nur mit Tomatensoße und Käse  |       |
|    | <b>Pizza Regina</b> <sup>1,2,3,7,18</sup>   |       |
| 71 | Das Belag-Trio bestehend aus Salami, Vorderschinken und frischen Champignons  | 12,50 |
|    | <b>Pizza Acciughe, capperi, olive</b> <sup>D,6</sup>  |       |
| 73 | Die leckerere Pizza mit Sardellen, Kapern und Oliven  | 12,50 |
|    | <b>Pizza Tonno</b> <sup>D,F</sup>   |       |
| 75 | Thunfisch und Zwiebeln geben sich die Ehre  | 13,00 |
|    | <b>Pizza Peperoniwurst-Champignon</b> <sup>2,3</sup>  |       |
| 79 | Wie der Namen schon sagt mit Peperoniwurst und frischen Champignons   | 13,00 |
|    | <b>Pizza Salami-Champignon</b> <sup>1,2,3</sup>   |       |
| 81 | Auch nicht schwer zu erraten: Belegt mit Salami und frischen Champignons  | 13,00 |
|    | <b>Pizza Vorderschinken-Champignon</b>  |       |
| 83 | <sup>2,3,7,18</sup> Dass hier Vorderschinken und frische Champignons die Beläge sind, das dürfte kein großes Geheimnis sein | 12,50 |
|    | <b>Pizza Vier Jahreszeiten</b> <sup>1,2,3,7,18</sup>  |       |
| 85 | Die 4 Jahreszeiten werden repräsentiert durch Salami, Vorderschinken, Paprika und frische Champignons                       | 13,00 |
|    | <b>Pizza Quattro Formaggi</b> <sup>2</sup>  |       |
| 87 | Das Käse-Quartett entpuppt sich als Edamer, Gorgonzola, Mozzarella und Grana Padano   | 13,50 |
|    | <b>Pizza Calzone</b> <sup>1,2,3,7,18</sup>  |       |
| 89 | Halbmondförmig und zusammengeklappt mit diesen Inhalten: Peperoniwurst, Salami sowie Vorderschinken                         | 13,00 |
|    | <b>Pizza Diavolo</b> <sup>2,3</sup>   |       |
| 91 | Sehr scharf! Mit feurig-scharfer Peperoni, frischen Champignons und Peperoniwurst   | 13,00 |
|    | <b>Pizza Hawaii</b> <sup>2,3,7,18</sup>   |       |
| 93 | Die Hommage an alte deutsche Fernsehkochzeiten. Mit fruchtigen Ananasstücken und herzhaftem Vorderschinken                  | 13,50 |

## Pizza Parma e Rucola

- |    |   |       |
|----|---|-------|
| 95 | Mozzarella als Grundbelag. Die Namensgeber der Pizza sind echter Parmaschinken und nussiger Rucola. Getoppt von gehobeltem Grana Padano | 16,50 |
|----|---|-------|

## Pizza Super Mix <sup>C,1,2,3,7,18</sup>

- |    |   |       |
|----|---|-------|
| 97 | Die Pizza: superb! Und bunt gemixt, sorry, gemischt. Mit Salami, Vorderschinken, Peperoniwurst, frischen Champignons, frischer Paprika und mittig einem Spiegelei | 13,50 |
|----|---|-------|

## Pizza Spezial <sup>1,2,3,7,18</sup>

- |    |   |       |
|----|---|-------|
| 99 | Hier sind Salami, Vorderschinken, Peperoniwurst sowie frische Champignons, frische Paprika und ebensolche Zwiebeln die Beläge | 13,50 |
|----|---|-------|

## Pizza Mare <sup>B,D,F,O,R,7</sup>

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 101 | Italien ohne Meer ist nicht vorstellbar. Und diese Pizza ohne frische Meeresfrüchte mit Knoblauchhauch natürlich auch nicht. | 14,00 |
|-----|--|-------|

## ■ Pizza Vegetaria

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 103 | Frisches Gemüse ist der Star auf dieser Pizza. Genauer: Brokkoli, Paprika, Zucchini, Aubergine, Zwiebeln und frische Champignons | 13,50 |
|-----|--|-------|

## ■ Pizza Mozzarella

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 105 | Die Pizza belegt mit Mozzarella und Tomatensoße. Lecker getoppt mit frischen Tomatenscheiben sowie Basilikum | 14,50 |
|-----|--|-------|

## Pizza Gamberetti <sup>B</sup>

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 107 | Shrimps und Knoblauch sind das Paar der Stunde | 14,50 |
|-----|--|-------|

## Pizza Salmone <sup>D</sup>

- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 109 | Würfel vom frischen Nordland-Lachs sind das markante Kennzeichen, Knoblauch und frischer Blattspinat sind die Sekundanten | 16,50 |
|-----|---|-------|

## Pizza Popeye <sup>Gf</sup>

- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 111 | Nicht nur für diesen Seemann sein Ein und Alles. Die ‚verdammte‘ leckere Pizza mit Feta-Käse und frischem Blattspinat (sofortiger Muskelaufbau wird von uns nicht garantiert) | 14,90 |
|-----|---|-------|

## Zusätzliche Beläge ‚Gold‘

- |  |   |      |
|--|---|------|
|  | Basilikum, Oliven <sup>6</sup> , Sardellen <sup>D</sup> , Salami <sup>1,2,3</sup> , Vorderschinken <sup>2,3,7,18</sup> , frische Champignons, Zwiebeln, Kapern, Blattspinat, Paprika, Ananas, scharfe Peperoni, Edamer <sup>G</sup> , Brokkoli, Mais, Knoblauch, Tomate | 1,00 |
|--|---|------|

## Zusätzliche Beläge ‚Platin‘

- |  |   |      |
|--|---|------|
|  | Thunfisch <sup>D,F</sup> , Peperoniwurst <sup>2,3</sup> , Ei <sup>C</sup> , Aubergine, Zucchini | 1,50 |
|--|---|------|

## Zusätzliche Beläge ‚Diamant‘

- |  |  |      |
|--|--|------|
|  | Gorgonzola <sup>G</sup> , Grana Padano <sup>G</sup> , Mozzarella <sup>G</sup> , Rucola, Bolognese-Soße <sup>L</sup> , Shrimps <sup>B</sup> , Feta-Käse <sup>Gf</sup> | 2,00 |
|--|--|------|

## Zusätzliche Beläge ‚Premium‘

- |  |  |      |
|--|--|------|
|  | Hähnchenstreifen, Lachs <sup>D</sup> , Parmaschinken, Meeresfrüchte <sup>B,D,F,O,R,7</sup> | 3,00 |
|--|--|------|

Besuchen Sie uns auch online:

[www.buchberggrill.de](http://www.buchberggrill.de)



## Pasta <sup>Ah</sup>

### Spaghetti <sup>Ah</sup>

- 115 ■ **Spaghetti Aglio e Olio** <sup>Ah,G</sup> 13,00  
Im Olivenöl mit Knoblauch geschwenkte Nudeln
- 116 ■ **Spaghetti Napoli** <sup>Ah</sup> 12,50  
Spaghetti auf neapolitanische Art. Klar, mit reichlich Tomatensoße
- 117 **Spaghetti Bolognese** <sup>Ah,L</sup> 12,50  
Die Tomaten-Hackfleisch-Soße ist hier das namensgebende Element
- 118 **Spaghetti Matriciana** <sup>Ah,2,3,19</sup> 13,50  
Tomatensoße mit Bauchspeck und Zwiebeln
- 119 **Spaghetti Pizzaiola** <sup>Ah,D,6</sup> 13,50  
In der Pizzaiola-Spezialitätensoße aus Tomate, Kapern, Sardellen und Oliven serviert
- 120 **Spaghetti Carbonara all'Italiana** <sup>Ah,C,G,2,3,19</sup> 14,50  
Typischer italienischer Genuss mit Ei, geriebenem Grana Padano und Bauchspeck

### Linguine <sup>Ah</sup>

- 121 **Linguine ai Frutti di Mare** <sup>Ah,B,D,R</sup> 18,50  
Genießen Sie die feinen Nudeln mit frischen Meeresfrüchten in leichter Knobli-Tomatensoße

### Penne <sup>Ah</sup>

- 125 ■ **Penne Quattro Formaggi** <sup>Ah,G</sup> 13,50  
Für Käseliebhaber ein wahres Gedicht. Das Stelldichein aus Gorgonzola, Mozzarella, Grana Padano und Edamer in Sahnesoße
- 126 ■ **Penne Vegetaria** <sup>Ah</sup> 13,50  
Viel frisches Gemüse erreicht Sie mit den Röhrennudeln in leichter Tomatensoße
- 127 **Penne al Tonno** <sup>Ah,D,F</sup> 13,50  
Genuss in mit Knoblauch abgeschmeckter Tomatensoße mit Thunfisch und Zwiebeln
- 128 ■ **Penne all'Arrabbiata** <sup>Ah</sup> 13,00  
Mit gewisser Schärfe wartet die mit Peperoni aufgepeppte Tomatensoße auf
- 135 **Penne Bolognese** <sup>Ah,L</sup> 12,50  
Die Tomaten-Hackfleisch-Soße ist hier das namensgebende Element
- 137 **Penne alla Mafiosa** <sup>Ah,2,3,6,19</sup> 14,00  
Wenn die Penne kriminell werden: Mit Bauchspeck, Zwiebeln, Oliven, Paprika und scharfen Peperoni in Tomatensoße

### Tortellini <sup>Ah,Aw,2</sup>

- 145 **Tortellini alla Panna** <sup>Ah,Aw,2,3,7,18</sup> 14,50  
Hackfleischgefüllte Nudeln mit Vorderschinken in Sahnesoße
- 146 **Tortellini Bolognese** <sup>Ah,Aw,L,2</sup> 13,00  
Tomaten-Hackfleisch-Soße ist namensgebend
- 147 **Tortellini alla Chef** <sup>Ah,Aw,L,2,3,7,18</sup> 14,50  
Mit Vorderschinken, Erbsen und frischen Champignons in sahniger Bolognese-Soße

### Tagliatelle <sup>Ah,C</sup>

- 156 **Tagliatelle Mamma Rosa** <sup>Ah,C,G,2,3,7,18</sup> 14,00  
Bandnudeln mit Vorderschinken, Erbsen und frischen Champignons in Tomaten-Sahne-Soße
- 157 **Tagliatelle al Salmone** <sup>Ah,C,D,G</sup> 16,50  
Filet-Würfel vom frischen Nordland-Lachs mit Knoblauch in cremiger Tomaten-Sahne-Soße

### Käse überbackene Nudeln aus dem Ofen <sup>Ah,G</sup>

- 170 **Lasagne Bolognese** <sup>Ah,C,G,L</sup> 15,50  
Der weltbekannte Schichtnudelklassiker
- 171 **Lasagne Bolognese Chef** <sup>Ah,C,G,L,2,3,7,18</sup> 16,50  
Den Schichtnudelklassiker gibt's hier mit frischen Champignons und Vorderschinken
- 129 **Penne Mozzarella** <sup>Ah,G</sup> 15,50  
Mozzarella überbackene Nudeln mit gebratenen Hähnchenbruststreifen in Tomaten-Sahne-Soße
- 138 **Penne al Forno** <sup>Ah,L,3,7,18</sup> 15,50  
Mit Vorderschinken, Erbsen und frischen Champignons in Bolognese-Sahne-Soße

### Trio di Pasta <sup>Ah,Aw,C,G</sup>

- 180 **Trio di Pasta** <sup>Ah,Aw,C,G,2,3,7,18</sup> 18,90  
3 verschiedene Nudelsorten nach Küchenchef-Wahl in dreierlei korrespondierenden Soßen



## Pasta fresca

- 172 ■ **Cannelloni Vegetaria** <sup>Ah,C,G</sup> 16,50  
Mozzarella überbackene Ricotta-Spinat gefüllte frische Nudelrollen in mit Frischgemüse verfeinerter Tomaten-Sahne-Soße
- 176 ■ **Tortelloni con Porcini** <sup>Ah,C,G</sup> 18,90  
Ricotta-Spinat gefüllte Nudeln mit Steinpilzen
- 177 **Tortelloni alla Panna** <sup>Ah,C,G,2,3,7,18</sup> 17,90  
Ricotta-Spinat gefüllte Nudeln mit Vorderschinken in Sahnesoße
- 178 ■ **Tortelloni al Pomodoro** <sup>Ah,C,G</sup> 17,90  
Ricotta-Spinat gefüllte Nudeln in Tomatensoße
- 179 ■ **Tortelloni Burro e Salvia** <sup>Ah,C,G</sup> 17,90  
Ricotta-Spinat gefüllte Nudeln an Butter-Salbei
- 181 ■ **Gnocchi „Mozzarella-Tomate“** <sup>Aw,G,2,3</sup> 17,90  
Kartoffelnudeln gefüllt mit Tomate-Mozzarella in leichter Mozzarella-Basilikum-Tomatensoße

**Ob ein fröhliches Mahl überhaupt ohne Frauen denkbar ist, lasse ich offen.**

Erasmus von Rotterdam (1469-1536)



# Fleischgerichte



## Schweineschnitzel

Zu allen panierten Schnitzeln reichen wir Ihnen Pommes frites & Beilagen-Salat <sup>C,1,3</sup>

- 190 **Schnitzel ‚Gorgonzola‘** <sup>Aw,C,G</sup> 18,90  
an würziger Gorgonzola-Sahne-Soße
- 191 **Schnitzel ‚Wiener Art‘** <sup>Aw,C,G</sup> 16,90  
mit Zitronenschnitte
- 192 **Jägerschnitzel** <sup>Aw,C,G</sup> 17,50  
an deftiger Jägersoße mit frischen Champignons
- 193 **Rahmschnitzel** <sup>Aw,C,G</sup> 17,50  
an fein abgestimmter Rahmsoße
- 194 **Schnitzel ‚Puszta‘** <sup>Aw,C,G</sup> 17,50  
an pikanter hausgemachter Soße aus Paprika, Zwiebeln, Aubergine und Zucchini
- 195 **Zwiebelschnitzel** <sup>Aw,C,G</sup> 17,50  
mit geschmorten Zwiebeln
- 196 **Schnitzel ‚Hawaii‘** <sup>Aw,C,G,2,3,7,18</sup> 18,90  
Der Schnitzelklassiker bedeckt von Käse überbackenem Vorderschinken und einer Ananasscheibe. An Sahnesoße serviert
- 197 **Schnitzel ‚Parmigiana‘** <sup>Aw,C,G,L,2,3,7,18</sup> 18,90  
Käse überbackenes Schnitzel an Bolognese-Sahne-Soße mit Vorderschinken
- 198 **Schnitzel ‚Natur‘ vom Grill** <sup>G</sup> 18,50  
getoppt von Kräuterbutter
- 199 **Schnitzel ‚Madagaskar‘** <sup>Aw,C,G,M,3</sup> 18,90  
an Grüner Pfeffersoße

## Schweinelendchen

Mit Gemüse & Beilagen-Salat <sup>C,1,3</sup>, Kartoffelbeilage nach Wunsch: Pommes frites, Rosmarin-Kartoffeln, Kroketten <sup>G,M,3</sup> Aufpreis Nudeln 3,50 €

- 206 **Schweinelendchen ‚Funghi‘** <sup>Aw,G</sup> 23,90  
mit frischen Champignons in Sahnesoße
- 208 **Schweinelende ‚Madagaskar‘** <sup>G,M,3</sup> 23,90  
an Grüner Pfeffersoße
- 209 **Schweinelendchen ‚Cipolle‘** 23,90  
an geschmorten Zwiebeln
- 207 **Schweinelendchen ‚Gorgonzola‘** <sup>Aw,G</sup> 24,90  
an würziger Gorgonzola-Sahne-Soße



## Geflügel-Gerichte

Zu den Geflügel-Gerichten reichen wir Ihnen Pommes frites & Beilagen-Salat <sup>C,1,3</sup>

- 210 **Hähnchenbrust vom Grill** <sup>G</sup> 19,90  
getoppt von Kräuterbutter
- 211 **Hähnchenbrust ‚Funghi‘** <sup>Aw,G</sup> 22,90  
mit frischen Champignons in Sahnesoße
- 212 **Hähnchenbrust ‚Madagaskar‘** <sup>G,M,3</sup> 22,90  
an Grüner Pfeffersoße



## Argentinische ANGUS-Rumpsteaks

Gemäß Ihrer Wünsche zubereitet! Unsere 250g Rumpsteaks servieren wir Gemüse & Beilagen-Salat <sup>C,1,3</sup> und einer Kartoffelbeilage nach Wunsch: Pommes frites, Kroketten oder Rosmarin-Kartoffeln <sup>G,M,3</sup> Aufpreis Nudeln 3,50 €

- 215 **Argentinisches ANGUS-Rumpsteak** <sup>G</sup> 32,90  
**Kräuterbutter**  
getoppt von Kräuterbutter
- 216 **Argentinisches ANGUS-Rumpsteak** 34,90  
**Cipolle**  
mit geschmorten Zwiebeln
- 217 **Argentinisches ANGUS-Rumpsteak** 34,90  
**Funghi** <sup>Aw,G</sup>  
mit frischen Champignons in Sahnesoße
- 218 **Argentinisches ANGUS-Rumpsteak** 34,90  
**Madagaskar** <sup>G,M,3</sup>  
an Grüner Pfeffersoße
- 219 **Argentinisches ANGUS-Rumpsteak** 34,90  
**Gorgonzola** <sup>Aw,G</sup>  
an würziger Gorgonzola-Sahne-Soße

**Brot mit Salz wird einen knurrenden Magen gut beruhigen.**

Horaz (65 – 8 vor Christus)



## Fisch & Meeresfrüchte

Zu den Gerichten aus Neptuns Reich servieren wir einen **Beilagen-Salat** <sup>C,1,3</sup> angemacht mit Balsamico-Essig <sup>0,1</sup> & Olivenöl

- Panierte Calamari-Ringe** <sup>Aw,C,M,R,3,7</sup>  
 230 Ausgebackene panierte Calamari-Ringe kommen samt Pommes frites und Sauce Remoulade an Ihren Platz **18,50**
- Riesengarnelen vom Grill** <sup>B</sup>  
 234 Fünffacher Meeresfrüchte-Genuss mit Knoblauchhauch an frischer Kräuter-Olivenöl-Soße gepaart mit Salzkartoffeln und frischem Blattspinat **33,90**
- Riesengarnelen alla Nerone** <sup>B</sup>  
 235 Hier erreichen Sie die fünf gebratenen Riesengarnelen (mit Knoblauchhauch) an pikanter Tomatensoße gepaart mit Salzkartoffeln und frischem Blattspinat **33,90**

Fang- und saisonabhängig bereiten wir Ihnen gern weitere Fisch- und Meeresfrüchte-Spezialitäten zu. Gern informieren wir Sie über Frischfisch-Spezialitäten. Bitte, sprechen Sie unser Personal an.

## Geschenk-Gutscheine

Mit einem Geschenk-Gutschein des Restaurants Buchberggrill verschenken Sie neben einer kleinen Auszeit auch eine kulinarische Reise in die italienisch-mediterrane, deutsche und nicht zuletzt auch internationale Küche,

Unsere Gutscheine stellen wir bereits ab einem Mindest-Betrag von 10 € binnen Minutenfrist aus.



## Für die Kleinen

Diese Gerichte servieren wir ausschließlich Kindern bis zu 12 Jahren. Anderen diese Gerichte bestellenden Gästen werden jeweils 9 € zusätzlich berechnet

- 50 **Kids-Spaghetti** <sup>Ah</sup> **7,50**  
mit Tomatensoße
- 51 **Kids-Penne Bolognese** <sup>Ah,L</sup> **8,00**  
mit Tomaten-Hackfleisch-Soße
- 52 **Kids-Tortellini alla Panna** <sup>Ah,C,G,2,3,7,18</sup> **7,50**  
mit Vorderschinken in Sahnesoße
- 53 **Kids-Pizza Salami** <sup>Aw,G,1,2,3</sup> **7,50**  
Edamer-Käse, Tomatensoße und Salami
- 54 **Kids-Schnitzel ‚Donald‘** <sup>Aw,C,G</sup> **9,50**  
Kleines paniertes ausgebackenes Schweineschnitzel mit knusprigen Pommes frites und reichlich Ketchup oder Mayonnaise <sup>C,G,1,3</sup>



## Beilagen

Individualisieren Sie Ihren Hauptgerichte-Genuss ganz nach Ihrem Gusto

- 55 **Portion Pommes frites** **6,00**
- 56 **Portion Krokette** <sup>Aw</sup> **6,00**
- 57 **Portion Rosmarin-Kartoffeln** **6,00**
- 58 **Portion Salzkartoffeln** **5,00**
- 59 **Portion Brokkoli** **5,50**
- 60 **Portion Grillgemüse** **6,00**
- 61 **Beilagen-Salat** <sup>C,1,3</sup> **6,00**  
Frisch, knackig, bunt. Mit Hausdressing

**Bei gutem Essen möchte man am liebsten plätzen, bei schlechtem Essen am liebsten hungern.**

Chinesisches Sprichwort



## Desserts

- Hausgemachtes Tiramisu** Aw,G  
 245 Fluffig-cremiger hausgemachter italienischer Spezialitätengenuss mit Sahne-Mascarpone-Creme und Amaretto-Likör bedeckt von Kakao und überzogen von Schokoladensoße 7,90
- Lampone** G  
 248 Lassen auch Sie Ihr Herz entflammen für die HEISSE LIEBE, den Vanilleeisbecher mit heißen Himbeeren und einem Sahnehäubchen 8,50
- Fürst Pückler-Becher** G  
 249 Ein Eisdessertklassiker mit Vanille-, Schokoladen- sowie Erdbeer-Eiscreme, der mit einem Sahnehäubchen serviert 6,90
- Coupe Danmark** G  
 250 Drei Kugeln Vanilleeiscreme überzogen von kalter Schokoladensoße 6,90

Weitere Desserts präsentieren wir Ihnen auf unserer Dessertkarte, die auf Ihrem Tisch stehen sollte.

## Heiße Getränke

- Tasse Bohnenkaffee** 9 3,20
- Espresso** 9 3,00
- Doppelter Espresso** 9 4,20
- Espresso Macchiato** 9,G 3,20
- Espresso Corretto** 9 5,20
- Espresso Affogato** 9,G 5,90  
Ertrunkenes Vanilleeis im Espresso
- Cappuccino** 9,G 3,50
- Latte Macchiato** 9,G 4,50
- Heißer Kakao mit Sahne** G 3,50
- Glas Tee** 99 3,20
- Glas Grog** 99 4,50  
Schwarzer Tee mit Rum
- Heißer Apfelwein** 0,25l 4,00

## Allgemeine Infos | Restaurant Buchberggrill

Das täglich geöffnete idyllisch im Wald liegende Restaurant Buchberggrill direkt am Buchbergturm mit im Sommer geöffneter Aussichtsplattform bietet im Restaurant bis zu 190 Gästen und auf der direkt angeschlossenen Terrasse bis zu 220 Gästen reichlich Platz, Sie erreichen uns am besten mit dem Pkw. Zu Fuß rechnen Sie bitte zwischen 15 und 20 Minuten Wegzeit vom Bahnhof Langenselbold (1,4 Kilometer entfernt) oder der entsprechenden Bushaltestelle ein.

Dank der flexiblen Möblierung können wir Ihnen bei entsprechender Reservierung vom kleinen Tisch bis hin zur großen Festtafel für 30 Personen den idealen Tisch für Sie herrichten. Auf der Terrasse können Sie zwischen einem Tisch unter der wetterfesten Pergola, unter Sonnenschirmen oder in der Sonne wählen.

**Grundsätzlich ist eine Reservierung angeraten. Viele Parkplätze auf unserem Gelände vorhanden. Bitte beachten Sie, dass wir keine Kartenzahlungs-Möglichkeit haben.**

## Feiern | Restaurant Buchberggrill

Ob Geburtstag, Hochzeit, Kommunion/Konfirmation, Jubiläum, Festtagsessen, eine Feier im Familien-, Freundes-, Bekannten- oder Kollegenkreis oder einer von Dutzenden weiterer Anlässe... **Das Restaurant Buchberggrill ist die ideale Location für Ihre Feier, Ihren Event.** Ob kleiner oder großer Anlass, ob drinnen oder draußen – wir haben vielfältige Möglichkeiten. Anlässlich Ihrer Feier können Sie sich zwischen Menü, Buffet oder Kleiner Karte entscheiden, wobei wir Ihnen selbstverständlich gern schon bei der Planung mit Rat und Tat zur Seite stehen. Und wenn Ihnen anlässlich Ihres Events eine optionale besondere Dekoration, eine besondere Tisch-Anordnung oder Live-Musik vorschwebt... wir sind flexibel und darauf vorbereitet. Sprechen Sie uns bereits bei der Reservierung darauf an, damit wir Sie individuell informieren und beraten können.

**Rollmöpfe sind Heringe mit schlechter Körperhaltung.**

Kalenderspruch





## Alkoholfrei

Softdrinks	0,2l	0,4l
<b>Coca-Cola</b> 1,9	3,30	4,30
<b>Coca-Cola Zero</b> 1,9,12	3,30	4,30
<b>Fanta</b> 1,3	3,30	4,30
<b>Sprite</b>	3,30	4,30
<b>Cola-Fanta-Mix</b> 1,3,9	3,30	4,30
<b>bizzi-Apfelschorle</b>	3,30	4,30
<b>Nektar / Schorlen</b>	0,2l	0,4l
<b>Johannisbeer-Schorle</b>	3,80	4,80
<b>Maracuja-Schorle</b>	3,80	4,80
<b>Rapps Johannisbeernektar</b>	4,50	5,50
<b>Rapps Maracujanektar</b>	4,50	5,50
<b>Flaschensäfte</b>	Fla. 0,2l	
<b>Rapps Orangensaft</b>	3,80	
<b>Rapps Apfelsaft</b>	3,80	
<b>Mineralwasser</b>	0,25l	0,75l
<b>Selters classic</b>	3,30	
<b>Selters still</b>	3,30	6,90
<b>San Pellegrino medium</b>		6,90
<b>Eistee</b>	0,2l	0,4l
<b>Eistee Lemon</b>	3,50	4,50
<b>Eistee Pfirsich</b>	3,50	4,50
<b>Schweppes</b>	Fla. 0,2l	
<b>Bitter Lemon</b> 3,10	3,80	
<b>Ginger Ale</b> 1,7	3,80	
<b>Tonic Water</b> 10	3,80	
<b>Malzbier</b>	Fla. 0,33l	
<b>Karamalz</b> Ag	4,20	
<b>Milch</b>	0,2l	
<b>H-Milch</b> G	2,80	



## Biere

Vom Fass	0,3l	0,4l
<b>Licher Pilsner</b> Ag	4,20	4,80
<b>Licher Radler</b> Ad,Af,Ag,Ar,Aw	4,20	4,80
<b>Köstritzer Dunkel</b> Ag	4,20	4,80
<b>Flaschenbiere</b>	0,33l	0,5l
<b>Licher Pilsner alkoholfrei</b> Ag	4,20	
<b>Erdinger Weißbier</b> Ag,Aw		4,90
<b>Erdinger Kristall</b> Ag,Aw		4,90
<b>Erdinger Dunkel</b> Ag,Aw		4,90
<b>Erdinger Alkoholfrei</b> Ag,Aw		4,90
<b>Biermixgetränke</b>		0,4l
<b>Radler alkoholfrei</b> Ag		4,80
<b>Cola-Weizen</b> Ag,Aw,1,9		5,50
<b>Cola-Weizen alkoholfrei</b> Ag,Aw,1,9		5,50
<b>Russ</b> Ag,Aw		5,50
<b>Russ alkoholfrei</b> Ag,Aw		5,50



## Apfelwein

Vom Fass	0,25l	0,5l
<b>Haas Apfelwein pur</b>	3,50	4,50
<b>Haas Apfelwein süß gespritzt</b>	3,50	4,50
<b>Haas Apfelwein sauer gespritzt</b>	3,50	4,50
<b>Haas Apfelwein schwarz</b> 1,9	3,50	4,50

**Essen nimmt, Trinken gibt Enthusiasmus.**

Jean Paul (1763 - 1825)



Wir wünschen einen angenehmen Aufenthalt im BUCHBERGGRILL und einen ‚Guten Appetit!‘



Im Restaurant Buchberggrill servieren wir Genuss.

Deutsche Braukunst



## Offene Weine ◦

Weißweine	Karaffe 0,25l	Karaffe 0,5l
<b>Frizzantino</b> ◦ Lieblicher Weißwein	6,90	13,50
<b>Chardonnay</b> ◦ Trockener Weißwein	7,90	14,50
<b>Pinot Grigio</b> ◦ Trockener Weißwein	7,90	14,50
<b>Riesling</b> ◦ Halbtrockener Weißwein	6,90	13,50
<b>Hauswein</b> ◦ Trockener Weißwein	6,90	13,50
<b>Weißwein-Schorle</b> ◦ Trockener Weißwein	6,90	13,50
Rotweine	Karaffe 0,25l	Karaffe 0,5l
<b>Lambrusco</b> ◦ Lieblicher Rotwein	6,90	13,50
<b>Chianti</b> ◦ Trockener Rotwein	7,90	14,50
<b>Montepulciano</b> ◦ Trockener Rotwein	7,90	14,50
<b>Merlot</b> ◦ Trockener Rotwein	7,50	14,50
<b>Dornfelder</b> ◦ Halbtrockener Rotwein	6,90	13,50
<b>Primitivo di Puglia</b> ◦ Trockener Rotwein	9,50	18,90
<b>Hauswein</b> ◦ Trockener Rotwein	6,90	13,50
Rosé-Weine	Karaffe 0,25l	Karaffe 0,5l
<b>Cavinel Rosato</b> ◦ Trockener Rosé	7,90	14,50

Schweppes verpflichtet



Premium Mineralwasser



Seit 1903



WWW.GETRAENKE-HAAS.NET

Aus dem Herzen der Natur



Gern stellen wir Ihnen unser

**Flaschenwein-  
Sortiment**

näher vor. Bitte, sprechen Sie  
unser Personal an.

# Licher

**Wer kunstvoll singt, soll singen. Wer kunstvoll trinkt, soll trinken.**

Ovid (43 v.Chr. – 16 n.Chr.)



# Alkoholika

## Cognac 2cl

Remy Martin	5,80
Hennessy Cognac	8,50

## Destillat 2cl

Vodka	4,80
Tequila	4,80
Hendrick's Gin	8,00

## Digestifs 2cl

Averna	4,80
Ramazotti <sup>0</sup>	4,80
Fernet Branca	4,80
Jägermeister	4,80
Vecchio Amaro del Capo	5,00

## Geist 2cl

Williams Birne	4,80
Obstler	4,80
Himbeergeist	4,80

## Grappe 2cl

Grappa Invecchiata Bellini	4,80
Grappa di Prosecco Andrea da Ponte 8 Jahre gereift	6,00
Grappa Barolo Decanter Mazzetti	10,00
Grappa Berta Monprá	8,00
Grappa Berta Elisi	9,00
Grappa Berta ‚Bric del Gaian‘ 10 Jahre gereift	13,00
Grappa Berta ‚Tre Soli Tre‘ 10 Jahre gereift	13,00

## Liköre 2cl

Bailey's Irish Cream <sup>2,9</sup>	4,80
Amaretto	4,80
Sambuca <sup>0</sup>	4,80
Limoncello	4,80

## Longdrinks Alkohol-anteil 4cl

Bacardi Cola <sup>1,9</sup>	8,50
Bacardi Orange	8,50
Vodka Orange	8,50
Vodka Bitter Lemon <sup>3,10</sup>	8,50
Asbach Cola <sup>1,9</sup>	8,50
Jim Beam Cola <sup>1,9</sup>	8,50
Jack Daniel's Cola <sup>1,9</sup>	8,50
Gin Tonic <sup>10</sup>	10,90

## Rum 2cl

Bacardi	4,80
Havana Club 3 Jahre gereift	4,80
Don Papa Premium Aged Rum	10,00
Ron Zacapa XO Rum Guatemala 25 Jahre gereift	13,00

## Weinbrand 2cl

Asbach Uralt	5,80
Metaxa 7 Sterne <sup>1</sup>	5,80
Vecchia Romagna	5,80
Brandy Mazzetti 27 Jahre gereift	13,00

## Whisk(e)y 2cl

Jack Daniel's	5,80
Jack Daniel's Gentleman Jack	8,00
Jack Daniel's Single Barrel Select	12,50
Jim Beam	5,80
Chivas Regal 12 Jahre gereift	8,00

Anzeige



**Wir trinken auf die Gesundheit anderer und verderben unsere eigene.**

Jerome Klapka Jerome (1859 – 1927)



# Culinarium

## Das Bier-Reinheitsgebot von 1516

„Wir verordnen, setzen und wollen mit dem Rat unserer Landschaft, dass forthin überall im **Fürstentum Bayern** sowohl auf dem Lande wie auch in unseren Städten und Märkten, die kein besondere Ordnung dafür haben, von Michaeli bis Georgi ein Maß (bayerische=1,069l) oder ein Kopf (halbkugelförmiges Geschirr für Flüssigkeiten=nicht ganz eine Maß) Bier für nicht mehr als einen Pfennig Münchener Währung und von Georgi bis Michaeli die Maß für nicht mehr als zwei Pfennig derselben Währung, der Kopf für nicht mehr als drei Heller (Heller=halber Pfennig) bei Androhung unten angeführter Strafe gegeben und ausgeschenkt werden soll.

Wo aber einer nicht Märzen-, sondern anderes Bier brauen oder sonst wie haben würde, soll er es keineswegs höher als um einen Pfennig die Maß ausschenken und verkaufen. Ganz besonders wollen wir, dass forthin allenthalben in unseren Städten, Märkten und auf dem Lande zu keinem Bier mehr Stücke als allein Gersten, Hopfen und Wasser verwendet und gebraucht werden sollen. Wer diese unsere Anordnung wesentlich übertritt und nicht einhält, dem soll von seiner Gerichtsobrigkeit zur Strafe dieses Fass Bier, so oft es vorkommt, unnachsichtlich weggenommen werden. Wo jedoch ein Gauwirt von einem Bierbräu in unseren Städten, Märkten oder auf dem Lande einen, zwei oder drei Eimer (=enthält 60 Maß) Bier kauft und wieder ausschenkt an das gemeine Bauernvolk, soll ihm allein und sonst niemandem erlaubt und unverboden sein, die Maß oder den Kopf Bier um einen Heller teurer als oben vorgeschrieben ist, zu geben und auszuschenken.

Auch soll uns als Landesfürsten vorbehalten sein, für den Fall, dass aus Mangel und Verteuerung des Getreides starke Beschwernis entstünde (nachdem die Jahrgänge und auch die Gegend und die Reifezeiten in unserem Land verschieden sind), zum allgemeinen Nutzen Einschränkungen zu verordnen, wie solches am Schluss über den Fürkauf ausführlich ausgedrückt und gesetzt ist.“

**Herzog Wilhelm IV. von Bayern**

## Pfeffer – Eine kleine Geschichte

‚Geh hin, wo der Pfeffer wächst‘ ist ein des häufigeren zu hörender Spruch. Doch wenn man jemanden dorthin schickt, sollte man wissen, dass es doch ein äußerst langer Weg ist. Die Pfefferpflanze ist heimisch in Indien und dort vor allem an der südwestindischen Malabar-Küste – auch der Pfefferanbau hat dort die weltweit längste Tradition.

Schon 2000 vor Christus war der Pfeffer in Indien keine unbekannte Pflanze, im Gegenteil: Er wurde nicht nur erfolgreich kultiviert sondern insbesondere auch als Gewürz gebraucht. Erst im vierten Jahrhundert vor Christus brachte das Heer von Alexander dem Großen Pfeffer ins damalige Europa, wo er binnen kurzem zu einem ausgesprochen begehrten Produkt wurde. Der Handel mit Pfeffer wurde recht bald zu der wichtigsten ständigen Verbindung zwischen Europa und Asien. Der Pfefferhandel lag in orientalischer Hand und so ist es kein Wunder, dass zunächst die südarabischen Küstenstriche und

die damalige Metropole **Alexandria** (Ägypten) die zentralen Handelsplätze waren. Erst im späteren Verlauf kam **Rom** hinzu, danach die Seestaaten **Venedig** und **Genua**. Im Mittelalter erlangten auch die deutschen Städte Augsburg und Nürnberg einen wichtigen Status im Pfefferhandel – nicht zuletzt daher resultierte auch deren damaliger Reichtum.

Um zu verstehen, warum Pfeffer für so viel Furore sorgte und eine überragende wirtschaftsprägende Rolle spielte, muss man sich einige Fakten ins Gedächtnis rufen. Pfeffer ist in all seinen Schattierungen nämlich nicht nur ein Erlebnis für die Geschmacksnerven, sondern auch konservierend wie keimtötend. Besonders die beiden letzten Eigenschaften machten Pfeffer wichtiger als Salz, obwohl Pfeffer im Gegensatz zum Salz für die menschliche Ernährung nicht notwendig ist. Denn in Zeiten ohne Kühlschrank konnte man mittels Pfeffer Fleisch erheblich länger haltbar machen. Bereits zu Zeiten des Römischen Imperiums war Pfeffer das meistgenutzte und zugleich extrem teure Gewürz. Pfeffer fand schon sehr früh Einzug in Kochbücher, so auch in das bekannteste römische Kochbuch von Caelius Apicius, in dem er im Zusammenhang mit salzigen Speisen fast immer prominente Erwähnung fand.

Pfefferkörner waren so kostbar, dass man sie in Rom –obwohl dort riesige Pfefferspeicher vorhanden waren- einzeln verkaufte. Die Venezianer und Genuesen übernahmen nach dem Zerfall des römischen Reiches neben dem Salz- auch den Pfefferhandel und kamen so zu ihrem unermesslichen Reichtum. Bis weit hinein ins Mittelalter blieb Pfeffer in Europa das wichtigste Gewürz, das sich nur besonders begüterte Kreise leisten konnten. Die allerdings schwelgten dann regelrecht im Pfeffer. Bei der Hochzeit Herzogs Karl der Kühne von Burgund sollen mehr als 380 Pfund der Gewürz-Kostbarkeit aufgetischt worden sein.

In dieser Zeit kam der Begriff ‚**Pfeffersäcke**‘ auf. Ein Begriff voller Verachtung für diejenigen der reichen Augsburger und Nürnberger Kaufleute, die den Pfeffer auf Maultieren über die Alpen brachten und mit einem gewaltigen Aufschlag von über 600 Prozent weiterveräußerten. Um sich vor den extrem hohen Preisen zu schützen, wurde seitens der europäischen Staaten das Interesse an Ersatzpfeffer immer größer. Jedoch nicht uneigennützig, wollten doch auch die Staaten am Pfeffer verdienen. So unglaublich das heute klingen mag, damals wusste man nicht, woher das Gewürz stammte. Wobei wir dann wieder beim Eingangsspruch sind: Das Land ‚wo der Pfeffer wächst‘.

Pfeffer war ein wichtiger Antrieb für die herrschenden Häuser des Mittelalters, Entdeckungsreisen zu finanzieren. Erst nachdem die Portugiesen Südafrika umsegelt hatten erhielt Europa Kenntnis vom in Ostindien wachsenden Pfefferstrauch. In der Folge begann ein wahrer Run nach dem Handelsmonopol für das Gewürz; zunächst **Lissabon**, dann Holländer und Engländer, schließlich **Amsterdam** und **London**. Die Arbeiter auf den Pfefferplantagen wurden minimal entlohnt und der arabische Zwischenhandel so gut wie ausgeschaltet. Der Handel wuchs in den letzten Jahrhunderten kontinuierlich mit einhergehendem drastischem Preisverfall. Schon seit dem vorletzten Jahrhundert kann sich jeder Mitteleuropäer Pfeffer leisten. Nur dem roten echtem Pfeffer haftet auch heute noch die Exklusivität an, die früher jedes einzelne Pfefferkorn besaß.

**Ohne Essen stirbst Du, aber das viele Essen verkürzt das Leben.**

Aus Malta



## Gold-Imitat – und was das Schnitzel damit zu tun hat

Eines der beliebtesten Gerichte auf deutschen Tischen (und auch in unserem Haus) hat eine lange Geschichte aufzuweisen, die im 9. Jahrhundert nach Christus begann. Denn zu dieser Zeit wurde am Hof des oströmischen Kaisers Basilius in Byzanz das Schnitzel erfunden. Basilius war nicht nur ein Gourmet, sondern auch ein Herrscher, der ein offenes Ohr für sein Volk hatte. Das wiederum verehrte ihn sehr und ließ sich etwas ganz Besonderes einfallen: ‚**Goldenes Fleisch**‘. Für solches nahm man beste Fleischstücke, bereitete sie zu und servierte sie dann überzogen von einer Blattgoldschicht. Kaum am Hofe eingeführt fand das ‚goldene Fleisch‘ binnen kurzer Frist auch Eingang in die Häuser von Reichen und Adeligen. Doch das ‚goldene Fleisch‘ zog schnell weitere Kreise. Das Bürgertum imitierte kurzerhand das Gericht und ersetzte das für sie unbezahlbare Gold durch eine Hülle goldgelb gebratener Brotkrümel – das panierte Schnitzel war geboren. Im damals sehr reichen Mailand stieß das Schnitzel-Panieren auf höchste Begeisterung, zeugte doch ‚goldenes Fleisch‘ vom Top-Ansehen des jeweiligen Gastgebers.

Dem österreichischen **Feldmarschall Radetzky** kommt in der Geschichte des Schnitzels besondere Bedeutung zu, war er es doch, der das ‚Schnitzel Milanese‘ in der Mitte des 19. Jahrhunderts mit nach Wien brachte. Ein folgenschweres Mitbringsel, wurde das Schnitzel doch sogleich als ‚Wiener Schnitzel‘ vom Kalb zum Leibgericht der Wiener und kurz darauf ebenfalls im gesamten Land. Und so verbreitete sich das Schnitzel immer weiter und ist heute auch -nicht nur- in Deutschland eines der begehrtesten Gerichte.

‚Wiener Schnitzel‘ (vom Kalb) oder ‚Schnitzel Wiener Art‘ (vom Schwein, auch vom Geflügel) bereichern seit mehr als 160 Jahren unseren Speisenplan. Schnitzel gehören in der deutschen Gastronomie zu den nachgefragtesten Gerichten. Das Geheimnis für ein gutes ‚Wiener Schnitzel‘ ist die stimmige Zubereitung. Das so dünn wie möglich geklopfte Kalbsschnitzel darf nicht dicker als 6 Millimeter sein und wird zunächst mit Salz und Pfeffer gewürzt, bevor es dann vollständig mit Mehl bedeckt und erst danach in Ei und Semmelbröseln gewendet wird. Anschließend wird das Schnitzel in sehr heißem Fett maximal 3 Minuten pro Seite gebraten, bis die Panade goldgelb ausgebacken und schön knusprig ist.

## Falsche French fries - die Story der Pommes frites

Da kennt man sie, schätzt sie oftmals, isst sie gern und doch weiß man nie so recht, wie es eigentlich dazu kam, dass Pommes frites „erfunden“ wurden. Sollten Sie jetzt auf diese Frage eine Antwort erhalten wollen, dann heißt es: Weiter lesen.

Fest steht, dass der genaue Zeitpunkt, zu dem Pommes frites erfunden wurden, nicht feststeht. Aber man weiß, dass bereits vor langer Zeit in Belgien für die Ernährung neben dem Ackerbau der Fischfang von großer Bedeutung war. Den gefangenen Fisch garten die Belgier in siedend heißem Öl und verzehrten ihn anschließend. Während eines besonders harten Winters jedoch froren neben den Flüssen auch die Seen ein, die Fischerei war schier unmöglich und eine Hungersnot schien sich abzuzeichnen. Da verfielen die Belgier auf die Idee, ihre Kartoffelvorräte dahin gehend zu verwerten, als dass sie aus der tollen Knolle kleine Fischchen schnitzten und diese dann auf gewohnte Art und Weise in siedend heißem Öl frittierten.

Das Ergebnis war umwerfend, stellte man doch fest, dass das Endprodukt nicht nur hervorragend schmeckte, sondern auch noch sehr nahrhaft war. Die Hungersnot war abgewendet – und der Vorläufer der heutigen Pommes frites war geboren

Dass die Amerikaner Pommes frites heute fälschlicherweise als „french fries“ bezeichnen, liegt in Irritationen bezüglich europäischer Geographie begründet. Als amerikanische Soldaten nämlich im ersten Weltkrieg die frittierten Kartoffeln kennen lernten, fanden sie sie so gut, dass sie das Rezept nieder- und das Ganze Frankreich zuschrieben – schließlich wurde ja französisch gesprochen. Dass aber auch in Belgien die Sprache der Diplomaten eine Staatssprache ist und dass es Belgien überhaupt gibt, das wiederum war entweder vorübergehend in Vergessenheit geraten oder schlicht nicht bekannt. Aber das muss uns ja heute nicht mehr stören...

## Safran-Genuss – und was Risotto damit zu tun hat

Risotto gibt es seit mindestens dem Mittelalter, genauer konnten die Ursprünge bislang noch nicht eruiert werden. Im Mittelalter jedenfalls wurde das berühmte ‚Risotto alla Milanese‘ erstmals gereicht, das mit Safran gewürzte klassische Gericht. Als **Erfinder wider Willen** darf man getrost den Glas-künstler Valerio di Flandra benennen. Wie das? In Mailand nutzte man Safran auch für das Färben von Kirchenfenstern. Und dieser di Flandra wollte seinem Meister eins ‚auswischen‘, hatte er sich doch gehörig über seinen Meister geärgert. Er nahm also etwas mittelalterliche Glasfarbe (also Safran) und mischte diese einfach in das Risotto des Meisters. Der allerdings war von dem Geschmack außerordentlich angetan. **Der Streich misslang, die kulinarische Küche war reicher.**

## Whisky

Whisky ist Lebenswasser. Jedenfalls wäre dies die Übersetzung beziehungsweise. Ableitung des irisch-gälischen Ausdrucks uisce beathadh oder des schottisch-gälischen uisge beatha. Whisky ist ein aus vergorenem Getreide destilliertes alkoholisches Getränk mit einem Alkoholgehalt von normalerweise 40 bis 50 Volumenprozent. Der Ausgangsstoff eines Whiskys ist wie beim Bier immer die Maische, während der Destillationsprozess dem bei der Herstellung von Weinbrand aus Wein gleicht. Wo ein Whisky gebrannt wurde, kann man unter anderem an der Schreibweise ersehen: Denn in den USA und Irland wird dieses lebensspendende Elixier Whiskey geschrieben, also mit einem zusätzlichen „e“. Übrigens: Die Bezeichnung leitet sich aus dem englischen Wort whiskybae ab.

**Und hier die nicht ganz ernst gemeinten Stufen eines Whisky-Trinkers:**

1. Wasser mit Whisky
2. Whisky mit Wasser
3. Whisky wie Wasser

## Grappa

Seinen Ursprung hat Grappa in Italien. Grappa ist ein **Branntwein**, der aus einer nach dem Pressen in der Kelter zurückbleibenden Masse bestehend aus Beerenschalen, Kernen und Stängeln gewonnen wird. Gemeinhin nennt man diese Masse Weintrester. Traditionell wird Grappa zwei bis vier Jahre in Fässern aus Kirsch- oder Eichenholz gelagert, wodurch er sein eher süßes bzw. herbes Aroma erhält. Hervorragend eignet sich Grappa als verdauungsförderndes Getränk, in der Fachsprache Digestif genannt. Besondere Qualität weisen Grappasorten auf, die aus den roten Trauben der italienischen Regionen Friaul und Venetien gewonnen werden können.

Die Geschichte der Speisen & Getränke ist ein Hobby unseres Unternehmensberaters Klaus-Michael Borisch, dem wir diesen kleinen Ausflug aufgrund zwei freier Seiten zu verdanken haben



Wir wünschen einen angenehmen Aufenthalt im BUCHBERGGRILL und einen ‚Guten Appetit!‘



## Druckfehler

Druckfehler sind bewusst in diese Speisekarte aufgenommen worden, um auch denjenigen Gästen, die ständig auf der Suche nach Druckfehlern sind, ein Erfolgserlebnis zu verschaffen. Insofern wünschen wir Ihnen eine nette Zeit bei der Suche und verbleiben mit einem ‚Ei, wo sind sie denn?‘.

## Restaurant Buchberggrill

Das Restaurant Buchberggrill ist Partner des mkn-Netzwerks, der starken Marketing-Gemeinschaft qualitäts- & serviceorientierter sowie von aktiven Unternehmer-Persönlichkeiten geführter Betriebe in der Region Rhein-Main-Kinzig.

### Restaurant Buchberggrill

**Telefon 06184 – 12 01**

Inhaberin Iwona Marzena Osłowa

Auf dem Buchberg 1

63505 Langenselbold

eMail: [info@buchberggrill.de](mailto:info@buchberggrill.de) URL: [www.buchberggrill.de](http://www.buchberggrill.de)

**Täglich geöffnet von 11:00 bis 22:00 Uhr**

**an Sonn- und Feiertagen bis 21:00 Uhr**



## Copyright

© **01.2025** by [mborisch.de](http://mborisch.de) für Speisekarten-Design und Layout, 63450 Hanau am Main.

© **01.2025** by [mborisch.de](http://mborisch.de) für allgemeine wie beschreibende Texte im Speisen- und Getränke-Teil und die Texte im Culinarium.

© **Fotos** by Buchberggrill & Adobe Stock und den Fotografen, im Einzelnen: pieropoma, Viktor, exclusive-design, karepa, Janina\_PLD, Romolo Tavani, nadianb, Ermolaev Alexandr, Sea Wave, Pavel, New\_Africa, Andreas Berheide, Jose, Ирина Старикова, HN Works, juliars, chang, caitlin, Hugnaka, Jovaduplex, Pixel-Shot, Olga, davidova, EmBaSy, oxium.

**Bilder sind ausschließlich Anrichtebeispiele.** Die Gerichte im Restaurant Buchberggrill werden stets frisch angerichtet und sehen daher immer etwas anders aus.

**Lizenzgeber**, zugleich Ansprechpartner, und Gesamt-Copyright by [mborisch.de](http://mborisch.de) Unternehmensberatung Klaus-Michael Borisch, Steinheimer Straße 41, 63450 Hanau am Main. Telefon 06181-4288-240, Fax 06181-4288-245.

**Nachdruck** –auch in Auszügen–, **Zurverfügungstellung**, **Vervielfältigung** und/oder **Übernahme** in elektronische(n) und/oder mechanische(n) Systeme(n) und/oder **sonstige Verwendung** ist ohne zwingend erforderliche schriftliche Zustimmung durch den Lizenzgeber verboten und wird rechtlich verfolgt.

**Lizenznehmer** Restaurant Buchberggrill, Langenselbold. Stand der Karte: 10.01.2025, Änderungen bleiben uns vorbehalten.

## Inhalts- & Zusatzstoffe

Wenngleich wir –wo auch immer sinnvoll möglich– frische Qualitäts-Produkte verwenden, so weisen doch einige Gerichte und Getränke unserer Speisekarte Inhalts- und/oder Zusatzstoffe auf. Zur Information haben wir Speisen & Getränke dieser Karte, sofern sie kennzeichnungspflichtige Stoffe aufweisen, mit folgenden Nummern versehen:

- 1** mit Farbstoff
- 2** mit Konservierungsstoff/en
- 3** mit Antioxidationsmittel
- 4** mit Geschmacksverstärker
- 5** mit Schwefeldioxid
- 6** geschwärzt
- 7** mit Phosphat
- 8** mit Milcheiweiß
- 9** koffeinhaltig
- 10** chininhaltig
- 12** enthält eine Phenylalaninquelle
- 13** gewachst
- 14** Taurin
- 15** mit Nitritpökelsalz
- 16** mit Sorbinsäure
- 17** mit Benzoesäure
- 18** Formfleischvorderschinken
- 19** mit Natriumnitrit
- 99** teinhaltig

**Essen ist die Erotik des Alters.**

Unbekannt



Wir möchten darauf hinweisen, dass es so gut wie unmöglich ist, in der Gastronomie ein Gericht ohne Allergie auslösende Stoffe zuzubereiten. Dem ist so, weil viele Grundzutaten und Rezepturen frische Lebensmittel voraussetzen, die Allergien auslösen können.



**Ad**  
Dinkel...



**Af**  
Hafer...



**Ag**  
Gerste...



**Ah**  
Hartweizen...



**Ar**  
Roggen...



**Aw**  
Weizen...



**B**  
Krebstiere...



**C**  
Eier von Geflügel...



**D**  
Fisch...



**E**  
Erdnüsse...



**F**  
Sojabohnen...



**G**  
Milch von Säugetieren...



**Hc**  
Macadamia-Nüsse...



**Hh**  
Haselnüsse...



**Hk**  
Pekan-Nüsse...



**Hm**  
Mandeln...



**Hp**  
Pistazien...



**Hs**  
Cashew-Nüsse...



**Hw**  
Walnüsse...



**L**  
Sellerie...



**M**  
Senf...



**N**  
Sesamsamen...



**O**  
Schwefeldioxid  
und Sulfite...



**P**  
Lupinen...



**R**  
Weichtiere...  
wie Schnecken, Muscheln,  
Tintenfische

... und daraus gewonnene Erzeugnisse

### Ergänzung

**Gf** Feta-Käse aus Schafs- und Ziegenmilch

Weitere ggf. notwendig werdende Ergänzungen veröffentlichen wir auf unserer WebSite [buchberggrill.de](http://buchberggrill.de)



**Die Gastronomie ist die Kunst, mit Nahrung Glück zu erschaffen.**

Theodore Zeltin (\* 1933)

**Wir danken Ihnen für  
Ihren Besuch im  
Buchberggrill und freuen  
uns auf ein Wiedersehen.**

**Restaurant Buchberggrill**

Auf dem Buchberg 1  
63505 Langenselbold

**☎ 06184 - 12 01**

**Täglich geöffnet**

11:00 Uhr bis 22:00 Uhr

Sonn- und Feiertage bis 21:00 Uhr

