

Herzlich willkommen im Café Restaurant Burg Hohenzollern!

Wir freuen uns über Ihren Besuch und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt sowie einen guten Appetit. Um Ihnen die Auswahl zu erleichtern, haben wir unsere Speisen folgendermaßen gekennzeichnet:

(V) = vegetarisch (VE) = vegan (G) = glutenfrei (L) = laktosefrei

Sollten Sie Fragen oder besondere Wünsche dazu haben, ebenso wie bei Zusatzstoffen und Allergenen, wenden Sie sich bitte an unser Service-Personal.

Trinkgeld ist nicht im Preis enthalten.

Welcome to the Café Restaurant Hohenzollern Castle.

We appreciate you visiting the Castle and hope that you have a delightful stay. Enjoy your meal. In order to facilitate your choice we have marked our dishes with:

(V) = vegetarian (VE) = vegan (G) = gluten-free (L) = lactose-free

If you have any questions or special wishes, also regarding additives and allergenes, please feel free to ask our service team.

Tip is not included in the price.



APERITIF | APERITIF

Unser Hohenzollern Sekt Our Hohenzollern sparkling wine	0,1 l	5,80 €
Aperol Cranberry Aperol Spritz with passion fruit juice	0,25 l	8,80 €
Tanqueray Royale Gin mit Tonic Water & Beeren Tanqueray Royale Gin with Tonic water and berries	0,2 l	8,80 €
Déjà Vu – Grapefruit Aperitif mit Tonic Water & Rosmarin Déjà Vu – Grapefruit Aperitif with Tonic water & rosemary	0,2 l	8,80 €

WEIN | WINE

2021 Cà dei Frati D.O.C., I Frati, Lugana, Vino Blanco 2021 Cà dei Frati D.O.C., I Frati, Lugana, Vino Blanco	0,75 l	31,80 €
2021 Cà dei Frati, Rosa dei Frati, Vino Rosato 2021 Cà dei Frati, Rosa dei Frati, Vino Rosato	0,75 l	33,80 €
2019 Cà dei Frati, Ronchedone, Vino Rosso 2019 Cà dei Frati, Ronchedone, Vino Rosso	0,75 l	35,80 €



SALAT | SALAD

Rote Beete Carpaccio 16,80 €
mit Honig-Ziegenkäse & karamelierten Walnüssen
Beetroot carpaccio
with honey goat's cheese & caramelised walnuts

Winterlicher Salat 18,80 €
mit geräucherter Entenbrust & Preiselbeervinaigrette
Winter salad
with smoked duck breast & cranberry vinaigrette

SUPPE | SOUP

Hausgemachte Rinderbouillon mit Flädle 7,20 €
Homemade beef consommé with pancake stripes

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen, 8,80 €
steirischem Kürbiskernöl & Espuma (VE) (G) (L)
Pumpkin cream soup with pumpkin seeds,
Styrian pumpkin seed oil & espuma (VE) (G) (L)



HAUPTGERICHTE | MAIN DISHES

Hausgemachte Maultaschen von Rind & Kalb
mit geschmelzten Zwiebeln & Kartoffel,-Blattsalat (L) 18,80 €
Homemade Maultaschen of beef & veal
with caramelised onions & potato,- leaf salad (L)

Bio Alblinsen mit Spätzle & Saitenwürstle (L) 19,20 €
Organic Alb lentils with Spätzle (swabian noodles) & Wiener sausages (L)

Poulardenbrust mit Kürbis, Wurzelgemüse & feinen Nudeln (L) 23,80 €
Poulard breast with pumpkin, root vegetables & fine noodles (L)

Geschmorte Ochsenbäckle an Rotweinsoße & Kartoffel-Kürbis-Püree 24,80 €
Braised beef cheeks on red wine sauce & potato-pumpkin mash

Original Wiener Schnitzel (Kalb) (L) 25,80 €
mit Petersilienkartoffeln & Preiselbeeren
Veal Schnitzel with parsley potatoes & cranberries (L)

Rehbraten mit Wachholderrahmsoße, 27,80 €
Prelisbeerbirne, Apfelrotkraut & Serviettenknödel
Roast venison with juniper cream sauce,
cranberry pear, apple red cabbage & bread dumplings

Wussten Sie schon,

dass die Alb-Linse aufgrund des aufwändigen Anbaus in den 1950er Jahren komplett von den deutschen Äckern verschwand? Vor wenigen Jahren wurde nach intensiver Suche eine Handvoll Saatgut der original Alb-Linse in Sankt Petersburg entdeckt. Mit gerade mal 350 Samen begann die Aussaat. Mittlerweile bauen rund 70 Bio-Bauernhöfe aus der Region um die Burg Hohenzollern die Alb-Linse wieder an und verkaufen sie weltweit.

Did you know,

that the Alb-Lentils disappeared from German fields completely in the 1950's due to its elaborate cultivation? After years of intense search a handful of seeds of the original Alb-Lentils was found in Sankt Petersburg. With only 350 seeds the sowing began. Today approximately 70 organic farms in the region around Hohenzollern Castle cultivate the Alb-Lentils and meanwhile sell them worldwide.



HAUPTGERICHTE | MAIN DISHES

Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln (L) Beef Steak with onions and fried potatoes (L)	27,80 €
Seeteufel mit Rahmwirsing & Petersilienkartoffeln (G) Monkfish with creamed savoy cabbage & parsley potatoes (G)	29,80 €
Hohenzollernteller Schweinemedallion, kleines Rumpsteak, Maultasche, Wurzelgemüse & Herzoginkartoffeln Hohenzollern Plate medallion of pork, small rumpsteak, Maultasche, root vegetables & duchess potatoes	29,80 €

VEGETARISCH UND VEGAN | VEGETARIAN AND VEGAN

In Olivenöl gebratenes Gemüse mit Safranreis (VE) (G) (L) Vegetables fried in olive oil with saffron rice (VE) (G) (L)	18,80 €
Winter-Bowl mit Bulgur, Kichererbsen, glasierten Karotten, Belugalinsen, Rotkraut & hausgemachten Falafeln (VE) (L) Winter bowl with bulgur, chickpeas, glazed carrots, beluga lentils, red cabbage & homemade falafel (VE) (L)	20,80 €

Wussten Sie schon,

dass Friedrich der Große von 1750 bis 1756 in Preußen den Kartoffelanbau einführte? Er gab kostenlos Saatgut mit Anleitungen aus und erteilte 15 „Tartuffelbefehle“ zum Anbau. Eine Anekdote erzählt, dass er Kartoffelfelder von seinen Soldaten bewachen ließ, um das Interesse der Bevölkerung zu wecken. Auf Befehl des Königs stellten sich die Wachen schlafend, um den Untertanen das Stehlen der kostbaren Knolle zu ermöglichen. Friedrich der Große selbst hat die Kartoffel wohl nur mal gekostet, auf seinem persönlichen Speiseplan fand man sie nicht.

Did you know,

that Frederick the Great established the potato in Prussia from 1750 to 1756? He was giving away free seeds with instructions. He also instructed 15 potato-commands to cultivate the new tuber. An anecdote says that he let soldiers guard the potato fields to arouse the interest of the general public. By the king's instructions the soldiers had to pretend to sleep in order to enable the underlings to steal the valuable tuber. Frederick the Great himself probably only tasted the potato – it was for sure not on his personal menu.



NACHTISCH | DESSERT

Apfelstrudel mit Vanillesoße & Eis 9,80 €
Applestrudel with vanilla sauce & ice cream

Topfenstrudel mit Vanillesoße & Eis 9,80 €
Curd cheese strudel with vanilla sauce & ice cream

Schokoladensoufflé mit frischen Früchten & Sorbet 10,80 €
Chocolate soufflé with fresh fruit & sorbet

1 Kugel Eis (Vanille, Schokolade, Erdbeer) 2,80 €
1 scoop of ice cream (vanilla, chocolate, strawberry)

Wussten Sie schon,

dass es den Beruf des Kaffeeriechers gab? Jeder Preuße durfte Kaffee trinken, rösten jedoch nicht. Friedrich der Große erließ eine hohe Luxussteuer und der Kaffeeschmuggel begann, da sich das einfache Volk nun den geliebten Kaffee nicht mehr leisten konnte. Um dem Kaffeeschmuggel entgegenzuwirken, wurden Kriegsveteranen als Kaffeeschnüffler eingesetzt. Friedrich der Große selbst war auch begeisterter Kaffeetrinker und verfeinerte seinen Kaffee gerne mit einem Löffel gemahlener Senfkörner oder etwas Pfeffer.

Did you know,

that once there was the profession of the coffee sniffer? Every Prussian was allowed to drink coffee, but not to roast. Frederick the Great remitted a high payment of tax. With this the coffee smuggling started, because the ordinary people could not afford their beloved coffee any longer. Veterans were deployed as coffee sniffers to counteract the smuggling. Frederick the Great himself, was a dedicated coffee drinker. Sometimes he refined his coffee with a spoonful of milled mustard seeds or a pinch of pepper.



KALTGETRÄNKE | COLD DRINKS

Teinacher Mineralwasser Teinacher sparkling water	0,25 l	3,30 €
Teinacher Mineralwasser Teinacher sparkling water	0,50 l	4,80 €
Teinacher Mineralwasser Teinacher sparkling water	0,75 l	7,50 €
Teinacher Naturell Teinacher, still water	0,50 l	4,80 €
afri cola afri coke	0,30 l	4,00 €
afri cola ohne zucker afri coke without sugar	0,33 l	4,00 €
Bluna Orange Bluna Orange	0,30 l	4,00 €
Bluna Mix Bluna Mix	0,30 l	4,00 €
Bluna Zitrone Bluna Lemon	0,30 l	4,00 €
Schweppes – Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water	0,20 l	3,80 €
Saft: Apfel, Orange, Johannisbeer, Rhabarber Juice: apple, orange, black currant, rhubarb	0,30 l	4,00 €
Saftschorle Juice with sparkling water	0,30 l	4,00 €



BIER | BEER

PREUßENS PILSENER

Preußens Pilsener „Das Bier der Hohenzollern“ vom Fass 0,30 l 4,00 €
Preußens Pilsener „The beer of the Hohenzollern“ on tap

Preußens Pilsener Alkoholfrei 0,33 l 4,00 €
Preußens Pilsener alcoholfree

Radler 0,40 l 4,50 €
Shandy (beer with lemonade)

Paulaner Weißbier Hefe hell 0,50 l 5,50 €
Paulaner naturally cloudy wheat beer

Paulaner Weißbier Alkoholfrei 0,50 l 5,50 €
Paulaner wheat beer alcohol-free

Wussten Sie schon,

dass der Soldatenkönig Friedrich Wilhelm I. 1730 seinem Sohn, Kronprinz Friedrich (später Friedrich der Große), auftrag, das nützliche und nahrhafte Handwerk des Bierbrauers zu erlernen? Nun, rund 300 Jahre und 9 Generationen später, gründete der heutige Chef des Hauses Hohenzollern, Georg Friedrich Prinz von Preußen, die Kgl. Preußische Biermanufaktur. Seither schenkt die Burg-Gastronomie natürlich auch das Preußens Pilsener aus, auch in der alkoholfreien Variante.

„Unsere Väter kannten nur Bier,
und das ist das Getränk,
das für unser Klima passt.“
(Friedrich der Große)

Did you know,

that in 1730 the Soldier King Frederick William I instructed his son, crownprince Frederick (later Frederick the Great), to learn the useful and substantial craft of a beer brewer? Now, 300 years and 9 generations later, the head of the house of Hohenzollern, Georg Friedrich Prince of Prussia, founded the Royal Prussian Beer Manufactory. Since then, the castle restaurant has naturally also been serving Preußens Pilsener, including a non-alcoholic version.

„Our fathers only knew beer,
and this is the beverage,
that fits our climate.”
(Frederick the Great)



ROTWEIN | RED WINE

Weingut Ellwanger, Trollinger mit Lemberger trocken QbA Winery Ellwanger, Trollinger with Lemberger dry	0,25 l	8,80 €
Durbacher, Spätburgunder Rotwein QbA Durbacher, Pinot noir red wine	0,25 l	8,80 €
Bordeaux Superieur Chateau Mugron AC Bordeaux Superieur Chateau Mugron AC	0,25 l	9,50 €

WEISSWEIN | WHITE WINE

Weingut Ellwanger, Riesling trocken QbA Winery Ellwanger, Riesling dry	0,25 l	8,50 €
Weingut Berger, Weißer Burgunder trocken Winery Berger, Pinot blanc dry	0,25 l	8,50 €
Weingut Prinz von Hessen, Landgraf Riesling feinherb Winery Prince of Hessen, Landgraf Riesling demisec	0,25 l	8,50 €
Chardonnay IGT Le Anfore, delle Venezie Zonin Chardonnay IGT Le Anfore, delle Venezie Zonin	0,25 l	8,50 €
Pinot Grigio DOC Weißwein, Trentino Endrizzi Pinot Grigio DOC White Wine, Trentino Endrizzi	0,25 l	8,50 €

ROSÉWEIN | ROSÉ WINE

Durbacher, Spätburgunder Weißherbst QbA Winery Sonnenhof, Pinot noir vin gris	0,25 l	8,50 €
Syrah Rosé, Vin de Pays d'OC Syrah rosé, Vin de Pays d'OC	0,25 l	8,50 €



APERITIF | APERITIF

Sherry trocken Sherry dry	5 cl	5,00 €
Martini bianco Vermouth Martini bianco Vermouth	5 cl	5,00 €
Campari Orange Campari Orange	5 cl	7,00 €

SPIRITUOSEN | LIQUOR

Williams Williams pear liquor	2 cl	4,50 €
Mirabelle Yellow plum liquor	2 cl	4,50 €
Kirschwasser Cherry lipuor	2 cl	4,50 €
Grappa Grappa	2 cl	4,50 €
Ramazotti Ramazotti	2 cl	5,00 €
Remy Martin Cognac Remy Martin Cognac	2 cl	6,00 €
Ballantines Scotch Whisky Ballantines Scotch Whisky	2 cl	6,00 €

CHAMPAGNER & SEKT | CHAMPAGNE

Piccolo Hohenzollern Sekt Piccolo Hohenzollern Sparkling Wine	0,2 l	8,00 €
Hohenzollern Sekt Hohenzollern Sparkling Wine	0,7 l	26,90 €
Champagner Mandois Brut Rosé Champagne Mandois Brut Rosé	0,7 l	55,00 €
Champagner Veuve Cliquot Brut Champagne Veuve Cliquot Brut	0,7 l	75,00 €



HEISSGETRÄNKE | HOT BEVERAGES

Dallmayr Kaffee Dallmayr coffee	3,30 €
Koffeinfreier Dallmayr Kaffee Decaffeinated Dallmayr coffee	3,30 €
Cappuccino Cappuccino	4,00 €
Chocochino Chocochino	4,50 €
Milchkaffee Café au lait	4,50 €
Latte Macchiato Latte macchiato	4,50 €
Espresso Espresso	2,80 €
Heiße Schokolade Hot chocolate	4,50 €
Kaffee Baileys Coffee with Baileys	7,00 €
Heiße Schokolade mit Baileys Hot chocolate with Baileys	7,00 €
Dallmayr Tee Dallmayr tea	3,30 €
Schwarztee Darjeeling Schwarztee Assam Kamille Pfefferminz Alpenkräuter Zitronenverbene Früchtetee Waldbeer Grüntee Japan Sencha Ayurvedischer Tee Tulsi–Ingwer–Orange. Black tea Darjeeling Black tea Assam Chamomile Peppermint Alp herbs Lemon verbena Fruit tea wild berry Green tea Japanese sencha Ayurvedic tea tulsi–ginger–orange.	
Tee mit Rum Tea with rum	7,00 €



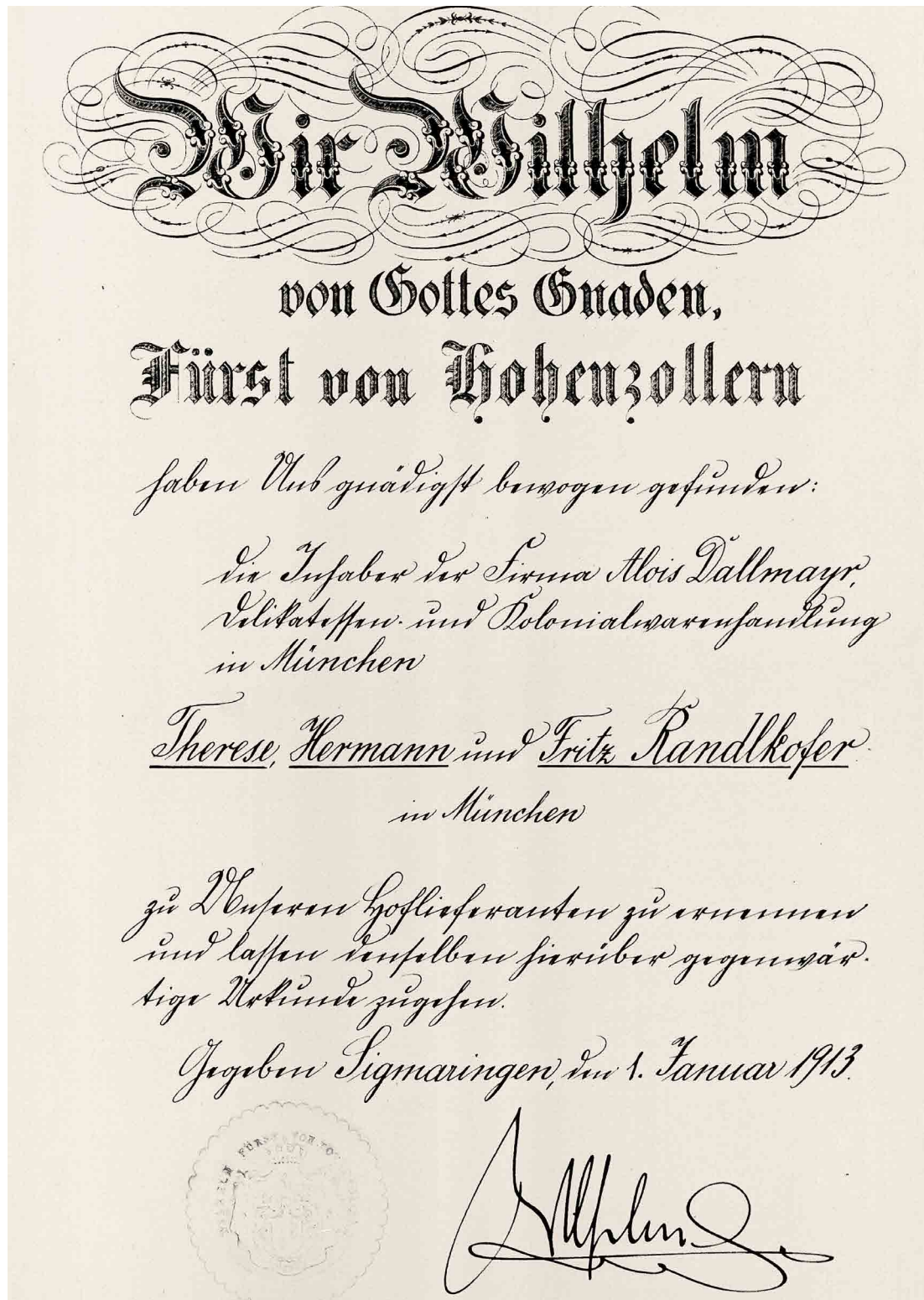
UNSERE LIEFERANTEN | OUR SUPPLIERS



Meisterbrief des Metzgers Huber aus Hechingen aus dem Jahre 1935.
Master craftman's certificate of butcher Huber from Hechingen from 1935.



UNSERE LIEFERANTEN | OUR SUPPLIERS



Urkunde zur Ernennung zum königlichen Hoflieferanten für die Kaffee-Manufaktur Dallmayr, 1913.
Certificate for the nomination of the purveyor to the court for the Dallmayr coffee manufactory, 1913.



UNSERE LIEFERANTEN | OUR SUPPLIERS



Kgl. Preußische Biermanufaktur

Bislang wurde nur zu besonderen Anlässen und bei privaten Veranstaltungen des Hauses Hohenzollern das eigene Bier gereicht. Aufgrund der positiven Resonanz entschloss sich Georg Friedrich Prinz von Preußen, das Bier als Preußens Pilsener nun auch offiziell anzubieten und gründete hierfür 2016 die Kgl. Preußische Biermanufaktur. Das Bier wird in Kooperation mit dem Hofbrauhaus Wolters in Braunschweig gebraut und hier im Restaurant der Burg Hohenzollern vom Fass ausgeschenkt. Seit 2025 gibt es das Preußens Pilsener auch in der alkoholfreien Variante Preußens 0,0%.

www.preussische-biermanufaktur.de

Royal Prussian Beer Manufactory

So far the Hohenzollern family's own beer was only served at special occasions and private events. Due to the positive response Georg Friedrich Prince of Prussia decided to offer this beer officially and therefore he established the Royal Prussian Beer Manufactory in 2016. The beer is brewed in cooperation with the Hofbrauhaus Wolters in Braunschweig. Branded as Preußens Pilsener it is served on tap here in the restaurant of Hohenzollern Castle. Since 2025, Preußens Pilsener has also been available in a non-alcoholic version, Preußens 0.0%.

www.preussische-biermanufaktur.de



UNSERE LIEFERANTEN | OUR SUPPLIERS



Bio-Pfister

Vor mehreren Jahren begannen die Gebrüder Pfister auf der Zollernalb mit einer Handvoll Saatgut, die Alb-Linse für den Eigengebrauch anzubauen. Mittlerweile betreiben sie unter dem Namen Bio-Pfister einen Hofladen mit mehreren Filialen. Auch ihr Sortiment hat sich erweitert. Neben der Alb-Linse bauen sie nun eine Vielzahl weiterer naturbelassener Feld- und Ackerfrüchte an.

Bio-Pfister

A couple of years ago the Pfister brothers started in the Zollernalb region growing the Alb-Lentil for their personal use with just a handful of seeds. Meanwhile they run a farm shop with several stores branded as Bio-Pfister. They also extended their assortment. In addition to the Alb-Lentil they cultivate now several natural and healthy field and arable crops.

KONTAKT | CONTACT

Café Restaurant Burg Hohenzollern
Burg Hohenzollern
72379 Burg Hohenzollern
T: +49(0)7471.2345
restaurant@burg-hohenzollern.com
www.burg-hohenzollern.com

