



Rührberger Hof – Tradition seit 120 Jahren 1902-2022

Gegründet 1902 von Ambros Weis und über Generationen weitergegeben, bis schließlich zum 1.01.1978 Paul und Margarete Düster den Rührberger Hof übernahmen und erfolgreich in die Moderne führten.

Im Jahr 2015 bereits wurde durch die Modernisierung des Restaurants, sowie einiger Hotelzimmer der Grundstein für die Zukunft gelegt.

Im Jahr 2020 war es dann so weit; der Familienbetrieb wurde an die beiden Söhne Christoph und Felix Düster übergeben.

Ebenso die Küche hat sich stetig weiterentwickelt und wir bieten eine gute Mischung aus Klassikern sowie Gerichten mit modernen und saisonalen Einflüssen aus aller Welt.

Bei uns wird Ihr Essen täglich frisch zubereitet, Soßen werden von Grund auf angesetzt und über mehrere Tage gekocht. Unser Eis und unsere Desserts stellen wir komplett selbst und ohne Konservierungsstoffe o.ä. her.

Und auch bei der Auswahl unserer Zutaten überlassen wir nichts dem Zufall. Unser Fleisch erhalten wir von regionalen Metzgern, Gemüse beziehen wir aus Nollingen und alles was frischen Fisch, sowie andere spezielle Zutaten angeht erhalten wir von unserem Lieferanten aus Frankreich.

Das Einzige was wir nicht selbst machen sind die Pommes, das überlassen wir den Pommes-Profis.

Wir als Rührberger Hof Familie möchten, dass Sie sich bei uns jederzeit wohl fühlen, auch dann, wenn mal etwas mehr los ist! Sollten Sie doch mal nicht zufrieden sein, teilen Sie uns das bitte mit! Denn nur so kann es uns gelingen, uns stetig weiterzuentwickeln.

Wir versuchen so gut es geht auf die Wünsche und Vorlieben des Einzelnen einzugehen, bitten aber auch um Verständnis, wenn manch ein Wunsch mal nicht berücksichtigt werden kann. Sie dürfen wissen, dass uns das Wohl eines jeden einzelnen Gastes am Herzen liegt und wir es lieben für euch Gastgeber zu sein!

Gerne richten wir auch eure Festivitäten ganz nach euren Wünschen aus. Sprecht uns gerne an!

Ihr Team vom Rührberger Hof mit Familie Düster



Vorspeisen

Tomatensalat mit Büffelmozzarella und Rucola	13.50
Als Hauptgang	19.50
Gebratene Garnelen mit asiatischem Glasnudelsalat	18.50
Als Hauptgang	29.00
Grüner Salat mit Radieschen	7.00
Gemischter Salat mit Radieschen	7.50
Tom Kha Gai mit Kikok-Hähnchen und Frühlingslauch	10.50
Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädli	8.50



Hauptgänge

Gebratene Pfifferlinge mit Rösti	27.00
Pfifferlinge a la creme mit Spätzle	27.00
Gebratene Kikok-Hähnchenbrust mit asiatischem Glasnudelsalat	25.50
Gebrautes Forellenfilet an Noilly Pratsauce mit Geschmortem Gemüse und Kartoffelpüree	34.00
Entrecote an Café de Paris mit Gemüse und Pommes Frites	36.00
Cordon Bleu vom Kalb mit Gemüse und Pommes-Frites	27.50
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes-Frites	25.00
Geschnetzelte Kalbsleber in Madeirajus mit Rösti	27.00
Züricher Geschnetzeltes vom Kalb mit Champignons in Rahmsauce und Spätzle	27.00
Gnocchi an Sherryvelouté mit Gemüse und geschmorten Tomaten (Vegetarisch)	20.00
Mickey Mouse, Kinderschnitzel vom Kalb mit Pommes-Frites	12.00
Kinder Kalbsrahmschnitzel mit Spätzle	12.00



Chateau Briand in zwei Gängen serviert (ab zwei Personen)

Chateau Briand an Madeira-Jus
mit geschmortem Gemüse und Kartoffelpüree

Chateau Briand an Café de Paris
mit Gemüse und Pommes-Frites

44.00 € pro Person

Chateau Briand Menü (ab zwei Personen)

Frühlingssalat mit Wildkräutern und Spargel

Chateau Briand an Madeira-Jus
mit geschmortem Gemüse und Kartoffelpüree

Chateau Briand an Café de Paris
mit Gemüse und Pommes-Frites

Erdbeerlassi mit Vanilleeis und Pistazienschaum

60.00 € pro Person



Desserts

Ricottamousse mit Erdbeer-Süppchen	13.50
Erdbeerlassi mit Vanilleeis und Pistazienschaum	11.50
Unser hausgemachtes Eis und Sorbet pro Kugel Vanille, Schokolade, Haselnuss, Zitrone, Himbeere, Mango-Passionsfrucht, Erdbeere	2.90
Eisespresso	5.00
Coup Danmark mit hausgemachtem Vanilleeis, Callebaut-Schokoladensauce und Sahne	9.50
Meringe mit Sahne	6.00
Meringe mit Eis und Sahne	9.50
Gemischtes Eis	8.00
Gemischtes Eis mit Sahne	8.80