

Auf den Spuren von Burg Crass

Die Geschichte dieser Burg konnte anhand alter Urkunden fast lückenlos nachgewiesen werden. So wurde die Burg wohl im 11. Jahrhundert zur Zeit Kaiser Barbarossas erbaut und diente nach der Fertigstellung im selben Jahrhundert der Mainzer Familie Judens als Residenz.

Anschließend ging die Burg in den Besitz des Ritters Philipp Münch von Lindau über, der sie schließlich seiner Tochter Anna 1496 mit in die Ehe mit dem Ritter Johann Frei von Dehrn mitgab. Die von Dehrns bauten das Anwesen je nach Zeitgeschmack um, bis schließlich aus einer kleinen Ritterburg mit Verlies, ein ansehnliches Herrenhaus geworden war.

Während des Dreißigjährigen Krieges wurde der Hof ein Raub der Flammen. Nachdem die Besitzer einige Male gewechselt hatten, ließ Graf Carlomann von Grunne den zwischenzeitlich verwilderten Besitz neugotisch umgestalten. Ein riesiger Park sowie eine mit Platanen bepflanzte Terrasse entstanden auf dem 12 Morgen großen Gelände des mittlerweile als „Schloss Rheinberg“ bezeichneten Anwesens. Später verkaufte er den Besitz an ein Konsortium Eltviller Bürger, wobei der Name "Rheinberg" auf eine, auf diesem Gelände entstandene Villa übertragen wurde.

1873 erstand die Familie Crass das Burghaus und so entstand die weithin bekannte Gaststätte „Burg Crass“.

Gegenüber der Burg auf der anderen Rheinseite befindet sich die Königsklinger Aue. Die Rhein-Insel ist zwei Kilometer lang und etwa hundert Meter breit. Das schöne Herrenhaus ist in Privatbesitz einer Unternehmer Familie aus dem Kreis Offenbach.

The story of Burg Crass

The history of this castle was based on age certificates almost completely be demonstrated.

The castle was built in the 11th century at the time of emperor Barbarossa. After it's completion it used to be the residence of the Mainzer family Judens in the same century.

The castle went into possession of knight Philipp Münch von Lindau. Knight Johann Frei von Dehrn got the castle to the marriage with knight Philipp's daughter Anna in 1496. The Frei von Dehrns rebuilt the property according to the contemporary taste, until it finally became a large manor house as it has been a small castle with Dungeon.

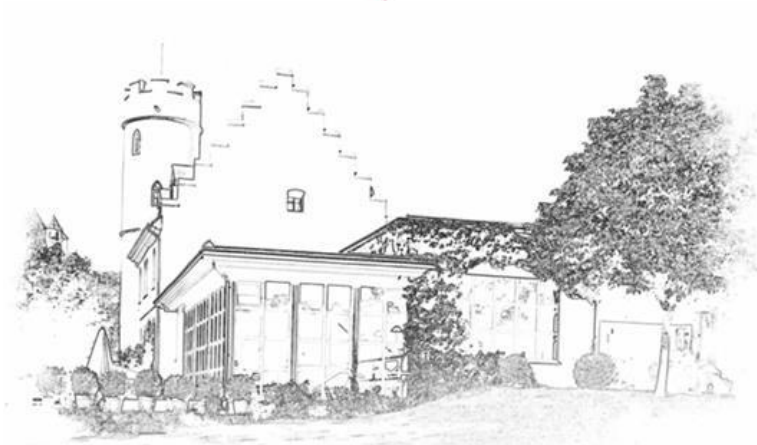
During the Thirty Years' War, the yard was burned. After the owners had changed several times, count Carlomann von Grunne rebuilt the estate into neo-Gothic style. A huge park and a terrace planted with plane trees appeared on the 12 morning large terrain now called "Castle RHEINBERG". Later he sold the estate to a syndicate of Eltviller citizens. The name "Rheinberg" was used for a villa that later was erected on this property.

In 1873 the family Crass bought the castle and founded the well known tavern "Burg Crass".

Opposite the castle on the river Rhine is the Königsklinger Aue (water meadow). The Rhine island is 2 km long and about one hundred metres wide. The beautiful manor house is privately owned by an entrepreneur family close to Offenbach.

BURG CRASS

Eltville



Sehr geehrter Gast,

Wir freuen uns, Sie auf Burg Crass willkommen zu heißen.

Genießen Sie die einzigartige Lage auf Vater Rhein und lassen sich von unserer Küche mit heimischen und internationalen Spezialitäten verwöhnen.

Runden Sie dieses Erlebnis mit einem guten Glas Rheingauer Wein ab.

Einen angenehmen Aufenthalt wünscht Ihnen

Ihr Burg Crass Team

Feiern, übernachten oder tagen - gerne richten wir Ihre Feier aus!

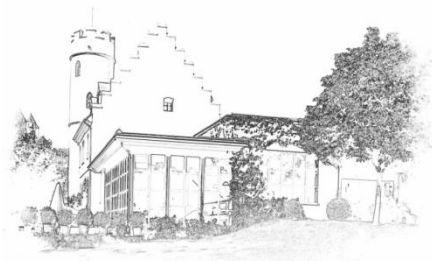
Wir bieten Ihnen einen exklusiven Rahmen für Familienfeiern, Tagungen & Events.

Für Fragen steht Ihnen unser Verkaufsbüro jederzeit zur Verfügung.

Email: info@burgcrass.de

Tel: 06123-97511-0

Unsere Snackkarte



Deutsche Tapas	Mozzarella mit konfierten Kirschtomaten	6,50€
	Bergkäse mit Landjäger und Radieschen	5,50€
	Fleischwurst auf Kartoffelsalat mit körnigem Senf	6,00€
	Pikante Hackbällchen in fruchtig-rauchiger Tomatensauce	6,00€
	Eier auf grüner Sauce	4,50€
	Handkäs mit Frühlingsmusik	4,50€
	Rauchlachs mit frischem Kren und feinem Rucola	5,00€
	Gezupfte Forelle mit Preiselbeerschmand und Wildkräutern	5,50€

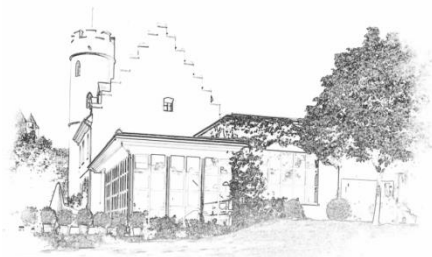
dazu reichen wir eine kleine Brotauswahl und Butter

Suppe	Geflügelbrühe mit Gemüse, Eiernudeln und Koriander	6,00€
-------	--	-------

Flammkuchen	mit Speck und Zwiebeln	7,50€
	mit Lachs und Rucola	8,30€

Kuchen & Sorbet	Cookies	2,00€
	Muffins	3,00€
	Apfel Riesling Kuchen	4,50€
	Burg Crass Cheesecake	4,50€
	Himbeer-Sahne Torte	4,50€
	Schokosahne Torte	4,50€
	Portion Sahne	0,50€
	Limettensorbet mit Schloss VAUX Sekt	6,00€

Unsere Klassiker ab 17:30 Uhr



Vorspeisen

Carpaccio vom Simmenthaler Rind

mit Parmesan, Rucola, 12 Jahre altem Balsamico und Pinienkernen

13,80 €

Bunter Salat der Saison mit Burg Crass Hausdressing

8,50 €

wahlweise dazu:

- Gebratene Hähnchenbrustwürfel mit Tomatenmarmelade (200g) 7,50 €
- 5 Gambas in Kräuterbutter sautiert 10,50 €
- Roastbeefwürfel mit Thymian gebraten (150g) 12,00 €

Hauptgänge

Australisches Rumpsteak

25,00 €

Australisches Filetsteak

29,50 €

Zwei kleine Wiener Schnitzel vom Milchkalb

mit fruchtigen Preiselbeeren und frischer Zitrone

18,50 €

wahlweise dazu:

- Kartoffel-Gurken-Salat 5,00 €
- Bratkartoffeln mit frischen Kräutern und feinen Baconstreifen 5,00 €
- Steakhousepommes 5,00 €
- Rosmarinkartoffeln 5,50 €
- Trüffelpommes 7,50 €
- Gebratenes Gemüse der Saison 5,50 €
- Kleiner Beilagensalat mit Burg Crass Hausdressing 4,50 €
- Kräuterbutter, Cafe de Paris Butter oder Rotwein-Schalotten-Butter je 1,50 €

Dessert

Sorbetvariation

Himbeer, Mango-Pfeffer, Zitrone-Wodka, Passionsfrucht oder Cassis

3,00 € je Kugel

Unsere Saisonkarte ab 17:30 Uhr



Vorspeisen

Büffelmozzarella mit Frankfurter Kräuter Pesto

buntem Tomatensalat und Olivenpanini

15,20 €

Jacobsmuscheln in rote Bete gebeizt mit Gurkengelee

Friseesalat und Radieschen

13,80 €

Suppen

Brunnenkresseschaumsuppe mit Flußkrebse

7,50 €

Tafelspitzbrühe mit Speck-Schnittlauchschoberl

8,00 €

Hauptgänge

Geschmorte Lammkeule

mit Kräutergnocchi und Ratatouille

24,50 €

Saibling mit Leipziger Allerlei

Kartoffelperlen und Meerrettichschaum

21,50 €

Feine Bandnudeln mit Frühlingslauchschaum

geröstete Mandeln und konfierten roten Zwiebeln

19,80 €

Maishähnchen auf Erbsenrisotto

Korianderkarotten, Navetten und Rote Bete Schaum

23,00 €

Dessert

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern und Mangosorbet

7,80 €

Panna Cotta mit Beerencocktail und Karamellchip

6,50 €