

Einfach mal ohne ...

Hausgemachte Käsespätzle mit Rahm,
Zwiebeln/ Blattsalat 16,90

Tomaten-Gnocchi selbstgemacht 19,90
in Bärlauchpesto

Portion deutscher Spargel 300g Rohgewicht
Kartoffeln / Kräuterflädle / Sc. Hollandaise 22,80

Gastlichkeit
am Schloß

- *Vegan* -

gebackene Gemüsebällchen
auf Pfannengemüse mit Teriyaki-Soja-Soße 18,90

Für Beilagen-Änderungen berechnen wir 2,00 €. Wir danken für Ihr Verständnis.

Der Schwabe

Zwiebelrostbraten

hausgemachte Spätzle und Bratkartoffeln (Speck*)

29,90

zum Rostbraten empfehlen wir

Lemberger spätzlese, trocken vom Weingut Burkhardt,
kräftig, vollmundig, rund

0,2 l 7,20

Der Fisch

Lachsfilet

auf getrüffeltem Kartoffelpüree

/ grüner Spargel-Tomaten-Ragout/ Safransoße 24,90

zum Fisch empfehlen wir

Müller Thurgau 1881 - trocken- Hagnauer Burgstall

Lebendige Müller-Thurgauart. Verspielte, frische Nase.

Sanfte Pfirsich- und Aprikosenfrucht.

Feine Kräuterwürzigkeit, gute Mineralik. Saftige Präsenz am Gaumen. Beschwingt. Vol. Alk. 12,5 %

0,2 l 7,50 0,75 l 26,20

*Pöckelsalz

Für Beilagen-Änderungen berechnen wir 2,00 €. Wir danken für Ihr Verständnis

... und hier mit ...

Maultaschen-selbstgemacht

geschmälzt /Kartoffelsalat/ Blattsalat 17,90

„Forstamtpfännle“ Schweinefilet/Champignonrahm /

Käsespätzle / Maultasche 23,50

Rinderbäckchen geschmort

Rotkohl / Spätzle 20,90

Nierchen

pikante Balsamicojus / Gurkenstreifen/

Champignons Bratkartoffeln mit Speck 15,90

Hähnchenbrustfilet gratiniert mit Chili Hollandaise

Kartoffeltaler / Spargelragout 23,90

Großer, bunter Salat umlegt mit Obst und

Rinderstreifen 22,90

Hähnchenbrust Streifen 17,90

Für Beilagen-Änderungen berechnen wir 2,00 €. Wir danken für Ihr Verständnis

Port Tonic vom weißem Portwein 6,50

Portwein / Tonic Water / Eiswürfel

Unsere Empfehlungen

Lammrücken rosa

Lammjus / Bohnen-Speckbündchen / Thymiankartoffeln

26,90

Gastlichkeit
am Schloß

Für Beilagen-Änderungen berechnen wir 2,00 €. Wir danken für Ihr Verständnis

Suppen - Vorspeisen

Kräuterflädle in der Rinderbrühe 6,30

Maultasche in der Brühe 7,90

Spargelcremesuppe 7,90

Provolone-Käse gebacken,
mit Kirschtomate und Bärlauch Pesto /Salat-Bukett 9,90

Garnelen in Chili-Knoblauchöl / Weißbrot 12,90

Gemischter Salat mit Sonnenblumenkernen 7,80

Gastlichkeit
am Schloß

Zu den Vorspeisen empfehlen wir:

Knoblauchbrotscheiben mit Käse überbacken 3 Stk. 6,00

Für Beilagen-Änderungen berechnen wir 2,00 €. Wir danken für Ihr Verständnis.

Spargelzeit

Spargelcremesuppe 7,90

Portion deutscher Spargel 300g Rohgewicht

Kartoffeln / Kräuterflädle / Sc. Hollandaise 22,80

Wahlweise mit:

- Schwarzwälder Schinken 27,80

- paniertes Kalbschnitzel 31,80

- gebratenes Lachsfilet 31,80

gerne auch mit Chili oder Bärlauch Hollandaise

dazu empfehlen wir:

Silvaner Anna-Lena trocken Weingut Brennfleck

Mit seinen schmeichelnden Fruchtnoten, der harmonischen Säure
und den frischen Abgang verkörpert er den Frühling das ganze Jahr

Vol. 12,5%

0,2 l 7,00€

0,75 25,00€

Für Beilagen-Änderungen berechnen wir 2,00 €. Wir danken für Ihr Verständnis.