

Einfach mal ohne ...

Hausgemachte Käsespätzle mit Rahm,
Zwiebeln/ Blattsalat 16,90

Auberginenröllchen gratiniert 20,90

gefüllt mit Tomaten-Feta-Couscous / Zucchini-Soße

Selbstgemachte Ravioli gefüllt mit Ricotta-Tomaten-Oliven-
Creme / Blumenkohl-Bolognese / Parmesan

20,90

- *Vegan* -

Gastlichkeit
am Schloß

„Schnitzel“ (aus Kichererbsen, eigene Herstellung)

„Zigeuner – Art „ mit Reis 21,90

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

Skrei

auf Kartoffelpüree / Pfannengemüse / Safransoße 24,90

Gastlichkeit

am Schloß

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

Tafelspitz vom Rind / Meerrettich-Soße /

Bratkartoffeln / Preiselbeeren 20,90

Nierchen

pikante Balsamicojus / Gurkenstreifen/

Champignons Bratkartoffeln mit Speck 16,90

Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Ricotta-Bärlauch 21,90

Kartoffeltaler / Lauchgemüse

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

eingemachtes Kalbfleisch

mit Spätzle

19,90

Gastlichkeit

geschmorte Taube

auf Wurzelgemüse mit Linguine

19,90

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

Rote-Beete-Cremesuppe 8,90

Garnelen-Chili Nudeln / Nudeln 10,90

gerne als große Portion zum Hauptgang 18,90

Gemischter Salat mit Sonnenblumenkernen 7,80

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.