

Suppen - Vorspeisen

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle 5,20

Maultasche in der Brühe 6,20

Gemischter Salat mit Sonnenblumenkerne 6,30

mediterraner Vorspeisenteller

Vitello-tonnato /Meeresfrüchtesalat /

Tomate-Mozzarella / Brot

18,90

Carpaccio vom Rind von Hand frisch plattiert

mariniert mit Zitronen-Kräuter-Olivenöl /

Parmesan/ Brot

15,00

Zu den Vorspeisen empfehlen wir:

Knoblauchbrotscheiben mit Käse überbacken 3 Stk. 4,20

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

Einfach mal ohne ...

Hausgemachte Käsespätzle mit Rahm, Zwiebeln/

Blattsalat 13,50

gebackener Schafskäse auf Chili-Kichererbsen / Kirschtomaten

gebratenem Gemüse /Knoblauchbrot 16,90

Vegan

Seitan-Spieß hausgemacht, mariniert, auf

gebratenem Gemüse 16,90

Gemüsebratling

auf lauwarmen Glasnudel-Gemüse-Salat 16,90

Der Schwabe

Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Spätzle

und Bratkartoffeln (Speck*) 23,40

Zum Rostbraten empfehlen wir

Lemberger Spätlese, trocken vom Weingut Burkhardt,

kräftig, vollmundig, rund

0,2 l 6,40

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



cordon bleu

vom freilaufendem Duroc / Wollschwein gefüllt mit
Wollschwein-Schinken und Emmentaler, an warm marinierter
Bratkartoffel-Salat / Kräuter-Quark-Dip

21,90

Der Fisch

Forelle „Müllerin 2.0 neu interpretiert“, vom Körschtal
auf gegrilltem Fenchel und Wassermelone / Minze-Tomaten-
Kartoffeln

21,90

zum Fisch empfehlen wir

Gastlichkeit
am Schloß

Müller-Thurgau 1881- trocken 2020 – Hagnauer

Lebendige Müller-Thurgauart. Verspielte, frische Nase.

Sanfte Pfirsich- und Aprikosenfrucht. Feine Kräutervürzigkeit, gute Mineralik. Saftige Präsenz am Gaumen. Beschwingt. Vol. Alk. 12,5 %

0,2 L € 6,90

0,75 L € 23,50

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

... und hier mit ...

Maultaschen-Hochzeit

geschmälzt & paniert auf Kartoffelsalat/ Blattsalat 15,90

„Forstamt-Pfännle“, Schweinefilet an Champignonrahm

mit Käsespätzle und Maultasche 19,20

Kalbschnitzelchen Zitronensoße / Erbsengemüse /

Thymiankartoffeln 22,90

Hähnchenbrust gebraten / Schalotten-Tomaten-Minze / Joghurt –

Creme / Thymiankartoffeln 19,00

Nierchen in pikanter Balsamicojus mit Gurkenstreifen,

Champignons und Bratkartoffeln mit Speck 13,50

Großer, bunter Salat umlegt mit

gebratener Hähnchenbrust und Obst 13,90

Rinderstreifen und Obst 19,90

gebratenes Gemüse, Schafskäse und Obst 16,90

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

Sommerzeit / Vesper

Sommerwasser spritzig oder still 1l mit verschiedenem Obst 8,50

Wurstsalat, wahlweise mit Käse

mit frischem Brot von der Bäckerei Kirner 9,90

oder mit Bratkartoffeln 12,90

Vesperteller oder einfach so mal vorne weg

Hart- Wurst / Käse /Oliven / Obst / Butter 16,20

Tintenfischtube gebraten

auf lauwarmen Kartoffel- Grillgemüse-Salat / Weißbrot 15,90

Matjesfilet „Hausfrauen Art“

mit Salzkartoffeln 12,90

mit Bratkartoffeln 14,90

Gastlichkeit
am Schloß

zum Sommer empfehlen wir

Zweifalter Radler Naturtrüb 0,33 im Tonkrügle 3,30

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