

VORSPEISEN & Suppen_____

kleiner gemischter Salat mit Rohkost und Hausdressing

lactosefrei

small mixed salad with raw vegetables and house dressing

7,90

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle

Beef broth with herbal pancakes

6,40

Maultasche in der Brühe

homemade ravioli in beef broth

7,90

Spargelcremesuppe

Asparagus Cream Soup

7,90

Kräuterflädle gefüllt mit hausgebeiztem Lachs, Spargel und sc. Hollandaise gratiniert

Herb pancakes filled with home-cured salmon, asparagus and sc. Hollandaise sauce gratinated

17,50

zu den Vorspeisen empfehlen wir

Knoblauchbrot mit Käse überbacken

Garlic bread baked with cheese

6,60

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

einfach mal ohne_____

Hausgemachte Käsespätzle mit Rahm, Zwiebeln / Blattsalat

vegetarisch

"Käsespätzle" (egg noodles with cheese), cream, caramelized onions and a green salad

17,90

Portion deutscher Spargel 300g Rohgewicht

Kartoffeln / Kräuterflädle / Sc. Hollandaise

Portion of German asparagus 300g raw weight potatoes / herb pancakes / sc. Hollandaise

23,90

Vegan_____

Ratatouille-Auflauf selbstgemacht / Rucola-Bett / veganem Basilikum Pesto

vegan

Homemade ratatouille casserole / arugula bed / vegan basil pesto

19,90

Gastlichkeit
am Schloß

Salate_____

Großer, bunter Salat umlegt mit Obstwürfel und
large mixed salad with fruit and

gegrillte Rinderstreifen
beef strips 26,90

würzige Hähnchenbrust Streifen
chicken breast strips 19,90

gegrillte Maultaschen Scheiben mit Rotweinjus napiert
pasta squares/raviolis filled with meat strips 17,90

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

hier mit _____

Maultaschen Hochzeit

hausgemachten Maultaschen / paniert und geschmelzt /
auf Kartoffelsalat / Jus / Blattsalat

*Homemade swabian ravioli wedding / breaded and melted / served with
potato salad / Leaf Salad*

18,90

„Forstamt Pfännle“

Schweinefilet gebraten / Maultasche / Pilzrahm /
Käsespätzle

„Forstamt Pfännle“, fried pork fillet / mushroom cream / cheese spaetzle

26,90

Nierchen pikant in Balsamicojus

Gurkenstreifen Champignons / Bratkartoffeln mit Speck

kidneys in balsamic sauce with cucumber slices, mushrooms

and fried potato slices with bacon cubes

18,90

Hähnchenbrust gegrillt

auf Rösti / Tomatensalat / Burrata / Basilikum-Pesto

Grilled chicken breast

on potato patties/tomato salad/burrata/basil pesto

25,90

Wurstsalat

- mit Brot 14,90
- mit Bratkartoffeln 16,90

Schweizer Wurstsalat

- mit Brot 15,90
- mit Bratkartoffeln 17,90

der Schwabe_____

Zwiebelrostbraten

hausgemachte Spätzle und Bratkartoffeln (Speck*)

rump steak with gravy, caramelised onions, spaetzle (home-made egg noodles) and/or fried potato slices with bacon cubes

31,90

Vesper Zwiebelrostbraten mit Brot

rump steak with gravy, caramelised onions, bread

27,90

zum Rostbraten empfehlen wir

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

0,2 l 7,20

Fisch_____

Lachsfilet / Honig-Senf-Soße / Kartoffelpüree / gegrillter
grüner Spargel

*Salmon fillet / mashed potatoes / grilled green asparagus / noney mustard
sauce*

28,90

zum Fisch empfehlen wir

Riesling - Alexander Laible - trocken- Durbach

Feiner, nach Zitrus duftender Riesling, umhüllt von gelben
Früchten, Pfirsich, Aprikosen und Kiwi. Trinkspaß pur.

Restsüße 5,9 g/l Alkoholgehalt 13 % Vol.Säure 7,2 g/l

0,2 l 8,10 0,75 l 28,30

*Pöckelsalz

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

Clementino-Spritz 7,20

Klementinenlikör / Eiswürfel / Sekt / Tonic-Water

Unser Menü

gemischter Salat

7,90

Rinderfiletspitzen „Stroganoff“ /

feine Bandnudeln in Butter

25,90

Rhabarber-Tiramisu
mit selbstgemachtem Erdbeereis

9,90

Menü € 40,20

dazu gerne

Spätburgunder, trocken – Hagnau

Dunkles Rubin mit violetten Schatten.

Ein fülliges Bukett von Kirsche und Brombeeren,

unterlegt mit der Würze von Vanille und Mokka. .

Vol. Alk. 12,5 %, Säure 4,5 g / l,

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

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

Spargel_____

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

*Portion of German asparagus 300g raw weight potatoes / herb
pancakes / sc. Hollandaise*

23,90

Wahlweise mit:

Optionally with:

Schwarzwälder Schinken

Black Forest ham

28,90

paniertes Kalbschnitzel

breaded veal schnitzel

32,90

Lachsfilet

Salmon filet

33,90

gerne auch mit Chili 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 7,20€

0,75 25,10€