

Suppen - Vorspeisen

Leberknödel in der Rinderbrühe	5,90
Maultasche in der Brühe	6,60
Garnelen in Knoblauch-Tomaten-Chili auf Bandnudeln	11,90
gerne zum <u>Hauptgang</u> als große Portion	18,90
Gemischter Salat mit Sonnenblumenkernen	6,70

Gastlichkeit
am Schloß

Zu den Vorspeisen empfehlen wir:

Knoblauchbrotscheiben mit Käse überbacken 3 Stk. 5,10

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

Einfach mal ohne ...

Hausgemachte Käsespätzle mit Rahm,

Zwiebeln/ Blattsalat

14,90

3erlei Knödel selbstgemacht

Spinat / Käse / Tomate / auf Kirschtomaten-Bett

18,90

altes FORSTAMT

Veganer „Zucchini-Pilz-Garten“

Zucchini gefüllt mit Sommer Ratatouille/

bedeckt von gebackene Bohnen-Taler/

Tomaten Zwiebel Konfit

19,90

Gastlichkeit
am Schloß

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

Der Schwabe

Zwiebelrostbraten

hausgemachte Spätzle und Bratkartoffeln (Speck*)

25,90

zum Rostbraten empfehlen wir

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

0,2 l 7,20

Der Fisch

Lachsfilet

auf Pilz Rahm mit hausgemachten Serviettenknödel

22,90

zum Fisch empfehlen wir

Bachus trocken, Hagnau

In der Farbe ein helles Gelb mit Silberglanz. Ein strahlendes Bukett von Heublumen,
Holunderblüten und exotischer Frucht. Griffig und ausdrucksvoll am Gaumen,
athletisch schlank gebaut, die sanfte Säure akzentuiert.

Alk. 12% Restzucker 6,4 g/l Gesamtsäure 6,9 g/l

0,2 l 7,20 0,75 l 25,00

*Pöckelsalz

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

Empfehlung

Erfrischend – SOMMER Wasser in der Karaffe 1 l 7,90

mit frische Früchte, Minze und Zitrone

Wiener Schnitzel vom Kalb

Preiselbeeren / Bratkartoffeln

€ 23,90

dazu gerne Gastlichkeit

Zwiefalter Radler naturtrüb in der Flasche mit einem „Tonkrügle“ serviert

0,33 l € 3,50

... und hier mit ...

Maultaschen-selbstgemacht

geschmälzt /Kartoffelsalat/ Blattsalat 15,90

„Forstamtpfännle“ Schweinefilet/Champignonrahm /

Käsespätzle / Maultasche 20,90

Rindergulasch in eigener Zwiebelsoße, mageres Fleisch

mit Spiralnudeln 16,90

Nierchen

pikante Balsamicojus / Gurkenstreifen/
Champignons Bratkartoffeln mit Speck 14,70

Hähnchenbrustfilet / Pflaumen Ragout / auf Kartoffeltaler

gekrönt von gebackenem Camembert 18,90

Großer, bunter Salat umlegt mit Obst und

Rinderstreifen 19,90

Hähnchenbrust Streifen 15,90

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

Unsere Empfehlungen

Clementino – Spritz 6,50

Mandarinenlikör / Sekt / Tonic Water / Eiswürfel

Unsere Steak's

Herrensteak vom Roastbeef ca. 300 g 37,90

Damensteak vom Roastbeef ca. 190 g 24,90

Rinderfilet ca. 200 g 31,90

zum Steak servieren wir

Kräuterquark und frittierte Kartoffelscheiben

Knoblauch-Kräuterbutter + 1,90

Kräuterbutter + 1,90

Unsere Steaks werden mit Chimichurri* gewürzt

* Chimichurri Gewürz kommt Original aus Argentinien bestehend aus, Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Chili, Petersilie, Knoblauch, Pfeffer, Oregano und Basilikum

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