

„a la Carte“

11.00 – 14.00 Uhr & 18.00 – 22.00 Uhr

Kalte Gerichte, Vesper & Brotzeit

Cold dishes, snacks & lunch

Gebackener Camembert an Salatgarnitur mit Preiselbeeren und Toastbrot Baked Camembert (soft cheese) on salad bed, cowberries and toast	6,90 €
Räucherfischsteller mit Forellenfilet, Rauch- und Graved Lachs, Sahnemeerrettich Dillsenfsauce und Toastbrot Kipper dishes with trout filet, smoked and graved salmon, creamed horseradish, dill mustard sauce and toast	8,90 €
Schweizer Wurstsalat - mit Schinkenwurst, Käse, Zwiebeln und Essiggurke ^(4,7) Swiss sausage salad - with ham sausage and cheese, onions and pickles	7,50 €

Suppen & Eintöpfe

Soups

Schwäbische Maultaschensuppe mit Gemüsestreifen und Schnittlauch Swabian pasta soup with vegetable stripes and chive	4,80 €
Flädlesuppe mit Schnittlauch Flapjack soup with chive	4,20 €
Kartoffelcremesuppe mit Knoblauchcroutons Creamed potato soup with garlic croutons	4,80 €

Salate

Salads

„Vitalsalat“ Ackersalat an Orangen-Campari-Dressing mit Apfelspalten, Zitrusfrüchten und gerösteten Nüssen „Vital salad“ Salad on orange-campari-dressing with apple ripping, citric fruits and roasted nuts	8,50 €
„Feinschmeckersalat“ Knackiger Gartensalat mit French Dressing & sautierten Putenbruststreifen „Gourmet salad“ Fresh green leafs with French dressing an sautéed turkey breast stripes	10,90 €
„Wellness-Salat“ Blattsalatvariation an leichtem Kräuter-Joghurt-Dressing mit Cocktailshrimps „Wellness Salad“ Salad variation on on light herbage-yoghurt-dressing with cocktailshrimps	11,50 €

SCHLOSSWIRTSCHAFT SPEZIALITÄT

Hausgemachte Maultäschle vom Originalrezept „Henne-Nest“ mit Zwiebel-Speckschmelze und kleinem Beilagensalat ⁽³⁾ Homemade "Maultäschle" stuffed Swabian pasta with melted onions & bacon and a small side salad	10,90 €
"Schlossbergsteller" Schweinemedallions mit Käse & Zwiebeln überbacken an Rahmsauce glasierten Karotten und Spätzle ^(1,4) Pork medallions baked with cheese and onions, creamy sauce and swabian pasta	14,80 €

Hauptgerichte

Mains

Schwäbische Käsespätzle mit Zwiebelschmelze und Salátte ⁽¹⁾ Swabian pasta with cheese and onion melt and a small side salad	8,90 €
Hausgemachte schwäbische Linsen mit Spätzle und Saitenwürstchen Homemade swabian lentils with swabian pasta and frankfurter	9,60 €
Maishähnchenbrust in Kräuterrahmsauce auf buntem Gemüse dazu Tagliarini Tender breast of corn-fed chicken with vegetable cream sauce, on colored vegetable with tagliarini	14,80 €
Schweineschnitzel „Wiener Art“, Pommes Frites und Salátte Breaded escalope of pork, french fries and a side salad	10,90 €
Zwiebelrostbraten vom Weiderind mit feinem Bratensaft hausgemachten Spätzle und Salátte ⁽¹⁾ Swabian onion roast of freeland beef with homemade swabian pasta and a small side salad	17,50 €
„Kocher“ – Lachsforellenfilet an Rieslingrahmsauce mit sautiertem Blattspinat und Salzkartoffeln “Kocher” - Salmon trout filet on riesling cream sauce with sautéed leaf spinach and salt potatoes	14,90 €

Vegetarisch

Vegetarian

Spinat-Ricotta-Ravioli mit Zucchinistreifen, Muskat-Kürbis und Kernöl Spinach-Ricotta-ravioli with zucchini stripes and nutmeg pumpkin and core oil	8,90 €
--	--------

Was Süßes

Dessert

Apfelstrudel mit Vanille-Eis und Sahne Apple strudel with vanilla ice cream and and whipped cream	4,50 €
Marmorierte Schokoladenmousse mit frischen Früchten Marbled chocolate Mousse with fresh fruits	6,40 €
Dessertteller „Geheimnis des Kochs“ mit verschiedenen regionalen und Internationalen süßen Naschereien Dessert dishes „mystery of the cook“ with different regional and international sweet desserts	7,20 €
Käseauswahl mit Schnitt- & Weichkäse, Trauben und Brotauswahl ⁽⁸⁾ Cheese selection served with grapes and bread	6,90 €

SCHLOSSWIRTSCHAFT SPEZIALITÄT

Hausgemachter Ofenschlupfer vom Nusszopf mit Vanilleeis und Rum-Zwetschgen Homemade “Ofenschlupfer” with white bread from nut plait with vanilla ice cream and rum plums	5,60 €
---	--------

Nachmittagskarte
Afternoon

14.00 – 18.00 Uhr & 22.00 – 23.00 Uhr

Vorspeisen / Starters

Gebackener Camembert an Salatgarnitur mit Preiselbeeren und Toastbrot Baked Camembert (soft cheese) on salad bed, cowberries and toast	6,90 €
Schweizer Wurstsalat - mit Schinkenwurst und Käse, Zwiebel und Essiggurke ^(4,7) Swiss sausage salad - with ham sausage and cheese, onions and pickles	7,50 €
Schwäbische Maultaschensuppe mit Gemüsestreifen und Schnittlauch Swabian pasta soup with vegetable stripes and chive	4,80 €

Hauptgerichte / Mains

„Vitalsalat“ Ackersalat an Orangen-Campari-Dressing mit Apfelspalten, Zitrusfrüchten und gerösteten Nüssen „Vital salad“ Salad on orange-campari-dressing with apple ripping, citric fruits and roasted nuts	8,50 €
„Feinschmeckersalat“ Knackiger Gartensalat mit French Dressing & sautierten Putenbruststreifen “Gourmet salad” Fresh green leafs with French dressing an sautéed turkey breast stripes	10,90 €
Hausgemachte Maultäschle vom Originalrezept „Henne-Nest“ mit Zwiebel-Speckschmelze und kleinem Beilagensalat ⁽³⁾ Homemade "Maultäschle" stuffed Swabian pasta with melted onions & bacon and a small side salad	10,90 €
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Bratensauce, Pommes Frites und Salätle Breaded escalope of pork with dark sauce, french fries and a side salad	10,90 €
Spinat-Ricotta-Ravioli mit Zucchinistreifen, Muskat-Kürbis und Kernöl Spinach-Ricotta-ravioli with zucchini stripes and nutmeg pumpkin and core oil	8,90 €

Dessert / Dessert

Apfelstrudel mit Vanille-Eis und Sahne Apple strudel with vanilla ice cream and and whippel cream	4,50 €
Marmorierte Schokoladenmousse mit frischen Früchten Marbled chocolate Mousse with fresh fruits	6,40 €
Käseauswahl mit Schnitt -& Weichkäse, Trauben und Brotauswahl ⁽⁸⁾ Cheeseselection served with grapes and bread	6,90 €

Legende:

1) mit Farbstoff
2) mit Konservierungsstoff
3) mit Antioxidationsmittel
4) mit Geschmacksverstärker

5) geschwefelt
6) geschwärzt
7) mit Phosphat
8) mit Milcheiweiß

Aperitif 0,1l

Prosecco "LIVE BRUNE" Vino Frizzante	0,1l	4,00 €		
Sekt Hausmarke, trocken	0,1l	4,00 €		
Riesling Sekt, trocken Weingut Pfaffmann, Pfalz	0,1l	4,50 €		
Kessler Hochgewächs Chardonnay, Brut	0,1l	7,00 €		
Moët et Chandon Imperial Champagner, Brut	0,1l	14,00 €		
Kir Royal	0,1l	9,00 €		
Campari Orange / Soda	0,2l	6,50 €		
Prosecco mit Aperol	0,1l	5,50 €		
Aperol Spritz	0,2l	5,50 €		
Martini Rosso / Bianco / Extra Dry	5cl	3,50 €		
Sherry Tio Pepe Extra Dry / Cream	5cl	4,00 €		
Sandemann Tawny Porto	5cl	4,00 €		

Mineralwasser

Tafelwasser	0,2l	1,90 €	0,4l	3,00 €
Apollinaris Selection (medium)	0,25l	2,40 €	0,75l	5,40 €
Apollinaris Silence (still)	0,25l	2,40 €	0,75l	5,40 €

Softdrinks

Apfelsaftschorle	0,2l	2,40 €	0,4l	3,60 €
Coca Cola, Coca Cola light, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite ^(1,2,9,10,11)	0,2l	2,40 €	0,4l	3,60 €
Schweppes Bitter Lemon ⁽¹⁰⁾ , Schweppes Tonic Water Schweppes Ginger Ale	0,2l	2,90 €	0,4l	4,00 €
Red Bull ^(1,11,12)			0,25l	3,50 €
Bionade (Kräuter, Holunder)			0,33l	3,50 €

Säfte

Orangensaft, Apfelsaft klar, Multivitaminsaft, Cranberrysaft, Mangosaft, Bananensaft, Kirschsafte , Schwarzer Johannisbeerensaft, Tomatensaft			0,2l	2,60 €
			0,4l	3,80 €

Bier vom Fass & Flaschenbiere

Stuttgarter Hofbräu Herrenpils	0,3l	2,20 €
	0,5l	2,80 €
Königsbräu Spezial	0,3l	2,20 €
	0,5l	2,80 €
Malteser Hefeweizen naturtrüb	0,3l	2,60 €
Malteser Hefeweizen naturtrüb	0,5l	3,30 €
Malteser Hefeweizen dunkel	0,5l	3,30 €
Malteser Kristallweizen	0,5l	3,30 €
Schöffelhofer Hefe alkoholfrei	0,5l	3,30 €
Clausthaler Classic alkoholfrei	0,33l	2,60 €

Offene Weißweine 0,2l

Riesling vom Fass, Stettener Wartbühl Remstalkellerei eG, Württemberg	4,20 €
2009 Löwensteiner Riesling Q.b.A. trocken, WG. Löwenstein, Württemberg	5,00 €
2009 Grauburgunder „Terra S“, trocken Felsengartenkellerei Besigheim, Württemberg	5,20 €

Offene Roséweine 0,2l

2010 Bischoffinger Weißherbst WG. Bischoffingen, Baden	5,40 €
---	--------

Offene Rotweine 0,2l

Trollinger mit Lemberger vom Fass Remstalkellerei eG, Württemberg	4,80 €
2008 Löwensteiner Trollinger Q.b.A. trocken WG. Löwensteiner, Württemberg	5,00 €
2008 Terroir Edition Spätburgunder trocken Laufener Altenberg, Baden	5,20 €
Weinschorle weiß/rose/rot	3,70 €

Spirituosen 2 cl

Aquavit

Malteserkreuz	2,90 €
Linie Aquavit	3,50 €

Klare Brände

Bodensee Obstler	2,50 €
Williams	2,50 €

Likör

Jägermeister	3,10 €
Ramazotti	3,10 €
Fernet Branca	3,10 €
Amaretto Disaronno	3,10 €
S.Baileys Irish Cream	3,10 €
Grand Marnier	3,10 €

Anis

Sambuca Molinari	3,10 €
------------------	--------

Tequila

Tequila Sierra Silver	3,10 €
Tequila Sierra Gold	3,10 €

Cognac

Hennessy V.S.	4,30 €
---------------	--------

Whiskey

Jim Beam	3,10 €
Jack Daniels	3,10 €

Grappa

Nonino Vuisinar	4,00 €
-----------------	--------

Brandy

Asbach Uralt	2,60 €
Metaxa *****	2,30 €
Carlos I	3,90 €

Longdrinks 0,2l

Vodka Lemon/Orange/Cola/Tonic	6,50€
Vodka Red Bull ^(1,11,12)	7,00€
Pernod Cola	6,50€
Gin Tonic	6,50€
Bacardi Cola	6,50€
Asbach Cola	6,50€
Licor 43 Cuarenta Y Tres mit Milch	6,50€

Kaffeespezialitäten & Heißgetränke

Tasse Kaffee Crème ⁽⁹⁾	2,20 €
Kännchen Kaffee Crème ⁽⁹⁾	3,90 €
Milchkaffee ⁽⁹⁾	3,20 €
Espresso ⁽⁹⁾	1,90 €
Doppelter Espresso ⁽⁹⁾	2,90 €
Espresso Macchiato ⁽⁹⁾	2,00 €
Tasse Cappuccino ⁽⁹⁾	2,80 €
Latte Macchiato ⁽⁹⁾	3,00 €
Tasse Kaffee Haag	2,20 €
Kännchen Kaffee Haag	3,90 €
Heiße Schokolade	3,20 €

Verschiedene Teesorten

Schwarzer Tee⁽¹³⁾

Nurbong English Breakfast, Earl Grey
Jungpana, Mokabarie

Grüner Tee⁽¹³⁾

Morgentau, Jasmine Tea, Green Dragon

Kräutertee⁽¹³⁾

Mint & Fresh, Fruity Camomile,
Cream Orange, Verveine Balance, Fitness

Früchtetee⁽¹³⁾

Sweet Berries

je Tasse	2,00 €
je Kännchen	3,20 €

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 4) mit Geschmacksverstärker
7) mit Phopat 8) mit Milcheiweiß 9) koffeinhaltig 10) chininhaltig 11) mit Süßungsmittel
12) mit Taurin 13) Teeinhaltig