

Vorspeisen & Suppen

Kürbis-Ingwer-Suppe (a,g,i,l)

Samtiger Hokkaido-Kürbis mit feiner Ingwerschärfe, veredelt mit Kernen und Öl

7,50

fruchtige Tomatensuppe (a,g,i)

Sonnengereifte Tomaten, fein gewürzt, mit Croutons und einem Hauch Sahne

7,90

Waldpilzsuppe mit Rosmarin-Grissini (a,f,g,j,k,l,m)

8,20

Gulaschsuppe (a,f,i,j,l,m)

9,50

Würzi – der Klassiker (a,d,f,g,i,l)

Hähnchen mit Champignons, Worcestersoße und Toast

– würzig, herzhaft – ein echter Favorit

9,90

Waldpilzrisotto mit gebratenen Pilzen (a)

cremiges Risotto mit feinem Waldaroma

12,50

Bruschetta vom Hokkaido-Kürbis (a,h)

Drei knusprige Baguettescheiben mit Thymian, Honig und mildem Ziegenkäse

9,50

Aioli & Baguettekorb (a,c)

frische, hausgemachte Aioli mit knusprigem Baguette – perfekt zum Teilen oder Starten

6,90

Salate

Coleslaw à la Schloss ^(c)

hausgemachter Krautsalat mit Karotten, Dill und Zitrone

7,50

Rote-Bete-Salat – die Vitaminbombe ^(l)

mit Zwiebeln, Dill und Zitrone – aromatisch und gesund

7,90

Herbstliche Salatbwol

Bunte Blattsalate mit gebackenem Kürbis, gerösteten Kernen & saisonalen Toppings

17,90

Zusätzlich wählbar:

Hähnchen	+ 5,00
Wagyu-Steakhüfte	+ 10,00



Deftige Klassiker

Hausgemachte Sülze vom Eisbein (c,g,j)

mit Remoulade, Bratkartoffeln und knackigem Salat

18,50

Geschmorte Krautroulade (a,c,i,j,l)

mit Kartoffeln & Beilagensalat

18,90

Schweinerückensteak „au gratin“ (a,d,f,g,i,l)

mit Würzfleisch & Käse überbacken, dazu Pommes & Markerbsen

25,90

Geschmorte Wildschweinbacke (a,f,i,l)

Zart geschmort, in kräftiger Soße serviert – dazu Kartoffeln & Rotkraut
rustikal, aromatisch, unverwechselbar

27,90

Wiener Schnitzel (a,c,g,j)

klassisch paniert, goldgelb gebraten, mit Bratkartoffeln & Beilagensalat
ein echter Traditionsliebhaber

25,90

Fleisch vom Feinsten

Zunge vom Hirsch (a,g,i,l,m)

in dunkler Soße mit Kürbispüree, Pilzbohnen & Preiselbeerbirne
zart, edel & herbstlich intensiv

23,90

Maishähnchenbrust „Supreme“ (a,c,g)

auf Kürbisgemüse, wildem Brokkoli & Kroketten

23,90

Gebratene Hirschleber (a,g,i,l,m)

auf Kürbispüree, Pilzbohnen & Preiselbeerbirne
für Liebhaber – kräftig im Geschmack, fein angerichtet

26,90

Australische Wagyu-Steakhüfte (g,m)

auf Pilzbohnen & Bratkartoffeln

35,90

Aus Fluss & Meer

Duett von Lachs & Zander (d,g)

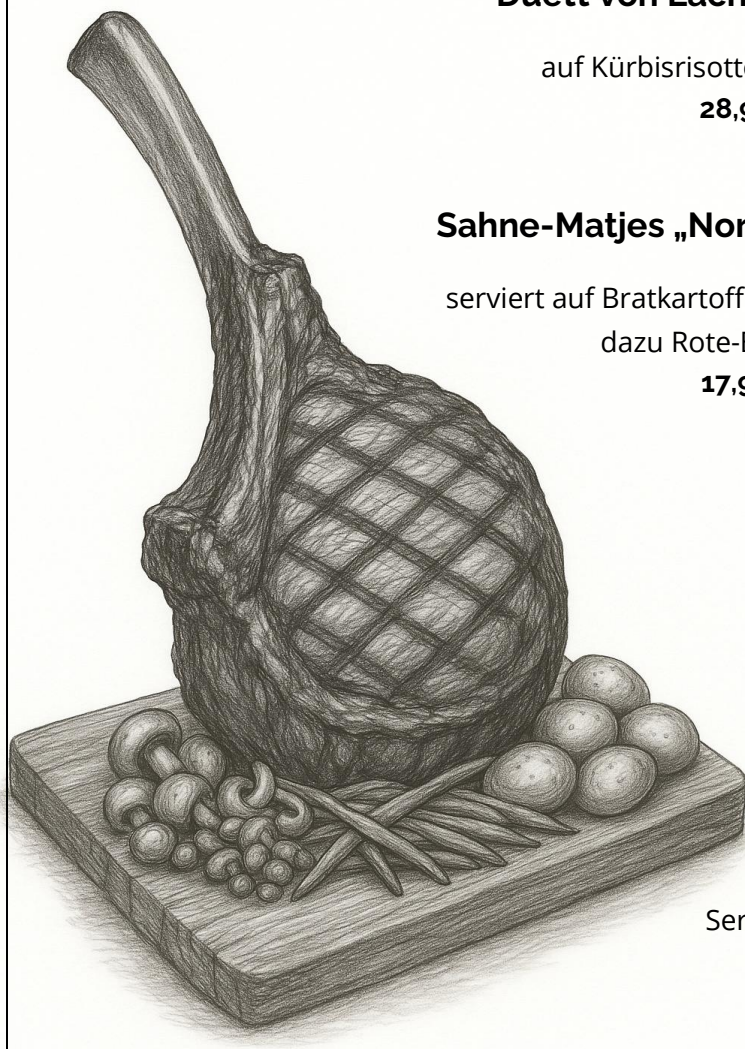
auf Kürbisrisotto & Rosenkohl

28,90

Sahne-Matjes „Nordisch frisch“ (c,d,g,j)

serviert auf Bratkartoffeln, garniert mit Apfel
dazu Rote-Bete-Salat

17,90



Echtes Highlight für Fleischliebhaber

NUR AUF VORBESTELLUNG*

Für ZWEI Personen

1 KG Tomahawk vom Rind (g,m)

Serviert mit aromatischen Pilzbohnen und knusprigen
Bratkartoffeln
ein Erlebnis für zwei Genießer

129 €

*Hinweis: Bitte mindestens einen Tag im Voraus bestellen. Unser Küchenchef bereitet dieses Gericht exklusiv für Sie zu.

Burger & Pasta

Burger vom Hirsch (a,c,g,i,j,l)

im Roggen-Bun mit Gorgonzola, Rucola & Preiselbeermayo

19,90

Zusätzlich wählbar:

Steakhouse-Pommes

+ 5,90

Süßkartoffelpommes

+ 5,90



Tagliarini (a,c,g)

mit Kürbis, Spinat, Kirschtomaten & Pilzrahm - sahnig, aromatisch, herbstlich

16,90

Zusätzlich wählbar:

Hähnchen

+ 5,00

Wagyu-Steakhüfte

+ 10,00

Was Süßes für danach

Crème Brûlée mit Himbeersorbet (c,g)

feine Vanillecreme mit karamellisierter Kruste & Himbeersorbet
ein perfekter Abschluss

7,90

Lava-Cake – heiß wie die Liebe (1,a,c,g,l)

flüssiger Schokokern trifft süßen Vanille-Kürbis
dazu Espressois und Passionsfruchteis

9,90

Kuchen des Tages (a,c,e,g)

wechselndes Angebot – fragen Sie unser Team!

Blechkuchen (a)

3,90

Torte (a)

4,90

Kaffee & Kuchen (a)

ein Klassiker – genießen Sie beides gemeinsam

6,60



Zusatzstoffe & Allergene

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

Kennziffer	Bedeutung
1	mit Farbstoff
2	mit Konservierungsstoff
3	mit Antioxidationsmittel
4	mit Geschmacksverstärker
5	geschwefelt
6	geschwärzt
7	mit Phosphat
8	mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
9	koffeinhaltig
10	chininhaltig
11	mit Süßungsmittel
13	gewachst

Deklarationspflichtige Allergene

Buchstabe	Bedeutung
a	Glutenhaltiges Getreide
b	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
c	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
d	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
e	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
f	Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
g	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
h	Schalenfrüchte (z. B. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse)
i	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
j	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
k	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
l	Schwefeldioxid und Sulphite
m	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
n	Weichtiere (z. B. Muscheln, Schnecken, Tintenfisch)