

Willkommen

HERZLICH WILLKOMMEN IM SCHLOSSHOTEL INGELFINGEN

Schön, dass Sie unser Gast sind

Wir legen großen Wert auf
die Qualität und Regionalität
unserer Produkte.

Unsere Partner sind:

Herbsthäuser Brauerei - Herbsthausen
Winzer aus den deutschen Weinanbaugebieten & dem Rest der Welt
Kaffee - Spezialhaus Hagen - Heilbronn
Tee - Teekanne Gastroservice
Tee - Bioteaque
Getränke MEXXs - Niedernhall
Chef's Culinar
Bäckerei Heussler - Ingelfingen
Volker der Bauer - Wildschweinspezialitäten
Metzgerei Schäfer - Forchtenberg
Landmetzgerei Vogelmann - Mainhardt-Bubenorbis
Möhlner Eierprodukte - Forchtenberg
Mayer Fruchtegroßhandel - Schwäbisch Hall
Käseecke Waltmann - Erlangen
Waldfrüchte Schmidt
LBV
Frische Paradies
Bos Food
Resch und Frisch
S & G Fruchthandel
Hoflädle Ochsental - Fam. Franz - Mulfingen / Ochsental



SchlossMenü

Spargel-Cremesuppe

Zwiebelbrot

Cream soup of asparagus – onion bread

2022 Wehlener Sonnenuhr, Riesling Spätlese, Weingut Max Ferd. Richter, Mosel

35°, Sauvignon blanc – Mirabellen – Blüten, Manufaktur Jörg Geiger, Württemberg

Kalbsfilet

Bärlauchspätzle - Erbsenpüree - grünes Gemüse

Fillet of veal - Spaetzle of wild garlic - purée of peas - green vegetables

2021 Spätburgunder, Holzfass, Weingut Köbelin, Baden

Neuland Stillwein Rot, Weinmanufaktur Ingelfinger Fass, Württemberg / Deutschland

Weißes-Schokoladen-Mascarpone mousse

Himbeerkompott – Maracujagelee – Schokoladen-Salz-Crumble

Mousse of white chocolate & mascarpone – raspberries – jelly of passion fruit - salt

2020 Ingelfinger Hoher Berg, Silvaner Auslese,

Weinmanufaktur Ingelfinger Fass, Württemberg

Neuland Secco Weiß, Weinmanufaktur Ingelfinger Fass

Württemberg

Menü € 49

korrespondierende Weinreise € 24

alkoholfreie Menübegleitung € 27

Vorspeisen

Rindercarpaccio € 19

Sardellen – Kapern – Tomaten – Parmesan – Wildkräutersalat
Carpaccio of beef - anchovy - tomatoes - Parmigiano Reggiano - salad of wild herbs

Caesar Salad € 17

marinierte Shrimps
Caesar salad - marinated shrimps

Suppen

Spargel-Cremesuppe € 9

Zwiebelbrot
Cream soup of asparagus - onion bread

Bärlauch-Cremesuppe € 9

Croûtons
Cream soup of wild garlic - small cubes of white bread

Vegetarisch

Gnocchi € 21

Bärlauchpesto – Frühlingsgemüse – Sc. Hollandaise
Gnocchi - Pesto of wild garlic - vegetables - hollandaise sauce

Penne € 21

orientalische Kichererbsen – Masala – Rucola
Noodles - oriental chick peas - masala - rocket

Fisch

Zanderfilet gefüllt mit Spinat & getrockneten Tomaten € 29

Spargelrisotto
Fillet of pike perch stuffed with spinach & dried tomatoes - risotto of asparagus

Lachs € 27

fruchtiges Bohnen-Tomaten-Ragout – Tagliatelle
Salmon - ragout of beans & tomatoes - noodles

Fleisch

Schwäbischer Zwiebelrostbraten	€ 33
saisonales Gemüse – Spätzle – Zwiebeln – Jus Swabian roastbeef - vegetables - Spaetzle - onions - jus	
Kalbsfilet	€ 36
Bärlauchspätzle – Erbsenpüree – grünes Gemüse Fillet of veal - Spaetzle of wild garlic – purée of peas - green vegetables	
Kalbsschnitzel	€ 31
Bratkartoffeln – Beilagensalat Escalope of veal – roasted potatoes - salad	
Lammhüfte	€ 29
Kartoffel-Hollandaise-Püree – wilder Brokkoli Hip of lamb – purée of potatoes and hollandaise sauce – wild broccoli	
Cordon bleu vom Schwein	€ 22
Pommes Frites – Salat Cordon bleu of pork - chips - salad	

SpargelZeit

Halbes Pfund deutscher Stangenspargel	EUR 22
wahlweise mit Kartoffeln oder Flädle Sauce Hollandaise oder flüssiger Butter Half pound asparagus – potatoes or pancakes – hollandaise or butter	
mit Rumpsteak	EUR 17
with rump steak	
mit zweierlei Schinken	EUR 7
with two kinds of ham	
mit Kalbsschnitzel	EUR 16
with escalope of veal	

Desserts

Weißes-Schokoladen-Mascarpone-Mousse

€ 9

Himbeerkompott – Maracuja-Jelly – Schokoladen-Salz-Crumble

Mousse of white chocolate & mascarpone – raspberries – jelly of passion fruit – salt

Erdbeer-Baileys-Crème

€ 9

Erdbeer-Minzsalat – Pistazien – Joghurteis

Crème of strawberries – salad of strawberries & mint – pistachio – ice cream of yogurt

Restaurantzeiten:

12.00 Uhr bis 14.00 Uhr - Küchenannahmezeit

18.00 Uhr bis 21.00 Uhr - Küchenannahmezeit

Das Restaurant schließt um 23.00 Uhr

Weinempfehlung des Monats

2022

Grauburgunder

Réserve

Weingut Kress

Baden / Bodensee

0,1 ltr.	€ 8
0,25 ltr.	€ 14
0,75 ltr.	€ 39

2021

Ronco Nolè

Cabernet Sauvignon & Merlot & Refosco

di Lenardo

Friaul / Italien

0,1 ltr.	€ 7
0,25 ltr.	€ 13
0,75 ltr.	€ 35

Essen & Trinken

GAUMENFREUDEN



Schloss-Hotel
INGELFINGEN

GENUSS IST LEIDENSCHAFT

2023
2024



Genuss Momente

TAUCHEN SIE GEMEINSAM MIT UNS
IN BESONDERE GENUSSWELTEN EIN.
BEGLEITET VON AUSGEWÄHLTEN WEINEN
UND ALKOHOLFREIEN DRINKS.

EXKLUSIVE AROMAWELTEN

für einzigartige Genuss-Abende

GAUMENFREUDEN

Bei unseren Genuss-Momenten geht es darum, sich auf Neues einzulassen. Wir wollen Sie kulinarisch überraschen, daher wird das Menü vorab nicht bekannt gegeben. Es wird mutig sein und anders, aber dennoch bodenständig. Wir nennen es „ehrliche Küche“, bei der großartige Produkte im Vordergrund stehen.

Küchenchef Pawel Tomczak und sein Team kreieren ein 5-Gang-Überraschungsmenü für Sie, das von passenden Weinen und Getränken oder alkoholfreien Alternativen, ausgewählt vom Sommelier des Jahres 2015 (DE), Jens Leutelt und seinem Team, begleitet wird.

GENUSS-ABENDE im Schloss-Hotel (freitags)

- 06. Oktober 2023
- 19. Januar 2024
- 12. April 2024
- 12. Juli 2024
- 11. Oktober 2024

5-GANG-ÜBERRASCHUNGSMENÜ

inklusive Aperitif, korrespondierenden Weinen oder alkoholfreien Drinks, Kaffee oder Tee, Wasser
Preis pro Person: 125,00 Euro (Reservierung erforderlich)

SPECIAL: eine Übernachtung

inklusive Frühstück, Minibar und Genuss-Moment

Preis pro Einzelzimmer: 199,00 Euro
Preis pro Doppelzimmer: 355,00 Euro


Schlosshotel Ingelfingen

Schlossstraße 14 | 74653 Ingelfingen

Telefon +49(0)7940 19165-0

info@schloss-hotel-ingelfingen.de

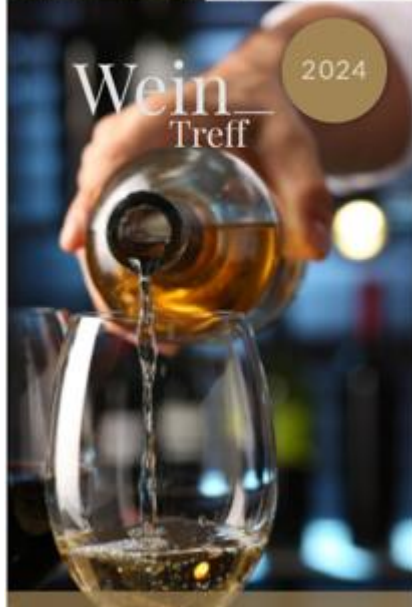
www.schloss-hotel-ingelfingen.de



WEINMANUFAKTUR
INGELFINGER FASS

WEIN IST LEIDENSCHAFT

2024



Wein-Treff

ZUM GELINGENEN WEINGENUSS
BRAUCHT ES WENIGER,
ALS SIE DENKEN!

WEIN IST POESIE DER ERDE

in feinsten Geschmacksnuancen

GESCHMACKSERLEBNISSE FÜR DEN GAUMEN

Unser Sommelier, Jens Leutelt, freut sich darauf, Sie in entspannter Atmosphäre zu unseren Weinabenden zu begrüßen.

Sie möchten bisher unbekannte Weine entdecken? Die einzigartige Weinprobe in unserer Weinmanufaktur bietet dafür die ideale Möglichkeit. Unsere themenbezogenen Weinabende eignen sich auch als Geschenkidee für echte Genießer.

WEIN-TREFF

Unsere Weinabende finden immer **donnerstags** statt.

- 25. Januar 2024
- 15. Februar 2024
- 21. März 2024
- 18. April 2024
- 20. Juni 2024
- 18. Juli 2024
- 15. August 2024
- 19. September 2024
- 17. Oktober 2024
- 21. November 2024
- 19. Dezember 2024 - Weihnachtsspecial

WEINPROBE in unserer Weinmanufaktur

inklusive Wasser & Winzerbegleitung

Preis pro Person: 50,00 Euro (Reservierung erforderlich)

Weinmanufaktur Ingelfinger Fass

Schlosshotel Ingelfingen

Schlossstraße 14 | 74653 Ingelfingen

Telefon +49(0)7940 19165-0

info@schloss-hotel-ingelfingen.de

www.schloss-hotel-ingelfingen.de/weinmanufaktur