

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  
Beck - Spanferkelspezialitäten  
Metzgerei Schäfer - Forchtenberg  
Landmetzgerei Vogelmann - Mainhardt-Bubenorbis  
Möhler Eierprodukte - Forchtenberg  
Mayer Früchtegroßhandel - 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

### **Gurkenkaltschale**

Kerbel – Radieschen – Pommerysenf

Cold cream soup of cucumber – chervil – radish – mustard

2021 Rioja Blanco, Malvasia & Viura, Baron de Ley, Rioja / Spanien

\*\*\*

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

\*\*\*

### **Kalbsfilet**

Spätzle – Pfifferlinge – Borettane Zwiebeln

Fillet of veal – Spaetzle – chanterelles – onions

2021 Spätburgunder, Holzfass, Weingut Köbelin, Baden

\*\*\*

Neuland Stillwein Rot, Weinmanufaktur Ingelfinger Fass, Württemberg / Deutschland

\*\*\*

### **Crème brûlée vom Pfirsich**

Oreobisquit – Himbeeren – Meringue

Crème brûlée of peach – bisquit of Oreo cookies – raspberries – meringue

2020 Ingelfinger Hoher Berg, Silvaner Beerenauslese,

Weinmanufaktur Ingelfinger Fass, Württemberg

\*\*\*

Neuland Secco Weiß, Weinmanufaktur Ingelfinger Fass  
Württemberg

Menü € 49

korrespondierende Weinreise € 24

alkoholfreie Menübegleitung € 27

# Essen & Trinken

GAUMENFREUDEN

## Vorspeisen

**Rindercarpaccio** € 19

Flusskrebse - Rucola - Parmesan - Wasabicreme

Carpaccio of beef - crayfish - rocket - Parmigiano Reggiano - creme of Japanese horseradish

**Sommerlicher Blattsalat** € 17

Räucherlachs - Kapern - Tomaten - Zwiebeln - Kräutervinaigrette

Different kinds of salad - smoked salmon - capers - tomatoes - onions - vinaigrette of different herbs

## Suppen

**Pfifferlingscremesuppe** € 9

Thymianbrot

Cream soup of chanterelles - thyme bread

**Gurkenkaltschale** € 9

Kerbel - Radieschen - Pommerysenf

Cold cream soup of cucumber - chervil - radish - French mustard

## Vegetarisch

**Pfifferlingsteigtaschen** € 19

Café de Paris-Soße - kleiner Salat

Dumplings of chanterelles - Café de Paris sauce - small salad

**Pesto-Gnocchi** € 19

Rucola - Kirschtomaten

Gnocchi of Pesto - rocket - cherry tomatoes

## Fisch

### **Seezungenfilet**

€ 32

Selleriepürée - Blattspinat - Sauce Vierge  
Fillet of Dover sole - puree of celery - spinach - Sauce Vierge

### **Gebratene Lachstranche**

€ 29

Dijonsenf-Dill-Soße - Petersilienkartoffeln - grüner Spargel  
Roasted salmon - sauce of Dijon mustard and parsley potatoes - green asparagus

## Fleisch

### **Schwäbischer Zwiebelrostbraten**

€ 33

saisonales Gemüse - Spätzle - Zwiebeln - Jus  
Swabian roastbeef - vegetables - Spaetzle - onions - jus

### **Kalbsfilet**

€ 36

Spätzle - Pfifferlinge - Borettane Zwiebeln  
Fillet of veal - Spaetzle - chanterelles - onions

### **Ossobuco**

€ 28

Tagliatelle - wilder Brokkoli - Gremolata  
Braised beef leg slice - broccoli - Gremolata

### **Grillteller (Rind, Schwein, Geflügel, Nürnberger)**

€ 25

Potato-Dippers - Dips  
Grill plate (poultry, beef, pork, Nurnberger) - different dips - potatoes

### **Cordon bleu**

€ 24

Pommes frites - Salat  
Cordon bleu - chips - salad

## Desserts

**Crème brûlée vom Pfirsich** € 9  
Dreobisquit – Himbeeren – Meringue  
Crème brûlée of peach – bisquit of Dreo cookies – raspberries – meringue

**Hausgemachter, lauwarmer Apfelkuchen** € 9  
Vanilleeis - Schlagsahne  
Homemade, lukewarm apple pie – ice cream of vanilla – whipped cream

## 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		2021	
<b>Grauburgunder</b>		<b>Ronco Nolè</b>	
Réserve		Cabernet Sauvignon & Merlot & Refosco	
Weingut Kress		di Lenardo	
Baden / Bodensee		Friaul / Italien	
0,1 ltr.	€ 8	0,1 ltr.	€ 7
0,25 ltr.	€ 14	0,25 ltr.	€ 13
0,75 ltr.	€ 39	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

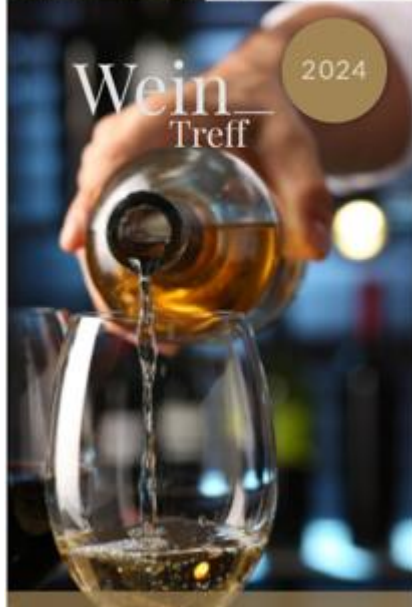
www.schloss-hotel-ingelfingen.de



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