

*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  
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  
Möhler Eierprodukte Forchtenberg  
Mayer Früchtegroßhandel Schwäbisch Hall  
Käseecke Waltmann - Erlangen  
Waldfrüchte Schmidt  
LBV  
Frische Paradies  
Bos Food  
Resch und Frisch  
S & G Fruchthandel



## SchlossMenü

### **Kürbis-Ingwercremesuppe**

Kürbiskernöl – Kürbiskerne - Brot

Cream soup of pumpkin & ginger – pumpkin seeds pumpkin oil

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

\*\*\*

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

\*\*\*

### **Kalbsfilet "Wellington"**

Butterkartoffelgratin – Shiitake - Jus

Fillet of veal – "Wellington style" – gratin of potatoes – mushrooms - jus

**2021 Spätburgunder, Holzfass, Weingut Köbelin, Baden**

\*\*\*

**Neuland Stillwein Rot, Weinmanufaktur Ingelfinger Fass, Württemberg / Deutschland**

\*\*\*

### **Schokoladen-Lavakuchen**

Apfel-Zimt-Ragout – Vanilleparfait

Chocolate cake – ragout of apple & cinnamon – parfait of vanilla

**2020 Ingelfinger Hoher Berg, Silvaner Beerenauslese, Weinmanufaktur Ingelfinger Fass, Württemberg**

\*\*\*

**Neuland Secco Weiß, Weinmanufaktur Ingelfinger Fass, Württemberg / Deutschland**

Menü € 44

korrespondierende Weinreise € 24

alkoholfreie Menübegleitung € 24

## Vorspeisen

### **Feldsalat** € 18

gegrillte Garnele – Jakobsmuschel – Selleriepürée  
marinierter Kürbis – Orangendressing  
Lamb's lettuce – grilled king prawn – scallop – puree of celery – marinated pumpkin – dressing of oranges

### **Hausgemachte Gänseterrine** € 17

Rotweinbirne – Perlzwiebeln – Mandeln – Focaccia  
Terrine of goose – red wine pear – mini onions – almonds – Focaccia

## Suppen

### **Kürbis-Ingwercremesuppe** € 8

Kürbiskernöl – Kürbiskerne – Brot  
Cream soup of pumpkin & ginger – pumpkin seeds pumpkin oil

### **Gänsekraftbrühe** € 8

Gänseravioli  
Consommé of goose – ravioli of goose

## Vegetarisch

### **Steinpilzravioli** € 24

Cheddarsoße – Parmesan crunch – Wildkräutersalat  
Ravioli of yellow boletus – cheddar – Parmigiano – salad of herbs

### **Gnocchi** € 21

Kürbis – Spinat – fritierter Salbei – Café de Paris-Soße  
Gnocchi – pumpkin – spinach – sage – Café de Paris sauce

## Fisch

### **Zanderfilet im Speckmantel** € 27

Rote-Bete-Risotto – grüner Spargel – Beurre blanc  
Pikeperch – bacon wrap – risotto of beet root – green asparagus – beurre blanc

### **Lachs im Blätterteig** € 27

Gemüse – frittierte Kartoffeln – Teriyakisauce  
Salmon – puff pastry – fried potatoes – sauce of teriyaki

## Fleisch

**Schwäbischer Zwiebelrostbraten** € 30  
saisonales Gemüse - hausgemachte Spätzle  
Swabian roastbeef - vegetables - homemade swabian noodles

**Kalbsfilet "Wellington"** € 32  
Butterkartoffelgratin - Shiitake - Jus  
Fillet of veal - "Wellington style" - gratin of potatoes - mushrooms - jus

**Kalbsschnitzel** € 28  
Chorizo-Bratkartoffeln - Beilagensalat  
Escalope of veal - roasted potatoes - chorizo - salad

**Hirschgulasch** € 24  
Spätzle - Preiselbeeren  
Goulash of deer - Swabian noodles - cranberries

## GänseZeit

**Knusprige Gänsebrust** € 32  
Kartoffelknödel - Rotkohl - Preiselbeeren  
Breast of goose - dumplings of potatoes - red cabbage - cranberries

**Geschmorte Gänsekeule** € 30  
Kartoffel-Orangenpürée - Rosenkohl - Granatapfel  
Braised leg of goose - puree of potatoes & oranges - brussels sprouts - pomegranate

## Desserts

### **Spekulatius Crème brûlée**

€ 9

Weißweibirne - Pistazieneis

Crème brûlée of specculo - white wine pear - ice cream of pistachio

### **Schokoladen-Lavakuchen**

€ 9

Apfel-Zimt-Ragout - Vanilleparfait

Chocolate cake - ragout of apple & cinnamon - parfait of vanilla

## Restaurantzeiten:

12.00 Uhr bis 13.15 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



2023

### Wein Treff

ZUM GELUNGENEN 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? Eine Weinprobe in unserer Weinmanufaktur bietet dafür die ideale Möglichkeit. Themenbezogen werden verschiedene Weine verkostet, beispielsweise Weine aus einer beliebten Region oder verschiedene Varianten der gleichen Rebsorte. Sie finden garantiert Ihren Lieblingswein!

Bei einer einzigartigen Weinverkostung kommen Sie definitiv auf ihre Kosten. Unsere Weinabende eignen sich auch als Geschenkidee für echte Genießer.

### WEIN-TREFF

Jeden dritten Donnerstag im Monat finden unsere Weinabende statt:

- 21. September 2023 → Weine vom Bodensee
- 19. Oktober 2023 → Weine aus der Pfalz
- 16. November 2023 → „Weinland“ Württemberg
- 21. Dezember 2023 → Weihnachtsspecial

### WEINPROBE in unserer Weinmanufaktur

inklusive Wasser & Winzerverpflegung  
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