

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

Kürbiscremesuppe

Kürbiskernöl – Kürbiskerne - Brot
Cream soup of pumpkin – pumpkin seeds

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

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

Kalbsfilet

Kürbispürée – Spätzle – Austernpilze – Pak Choi
Filet of beef – puree of pumpkin – swabian noodles – mushrooms – bok choy

2021 Spätburgunder, Holzfass, Weingut Köbelin, Baden

Neuland Stillwein Rot, Weinmanufaktur Ingelfinger Fass, Württemberg / Deutschland

Dulce Blonde Crème brûlée

Champagnersorbet - Zwetschgen - Zimt - Pistazien
Crème brûlée – sorbet of champagne - plums – cinnamon - pistachio

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

Essen & Trinken

GAUMENFREUDEN

Vorspeisen

Bunter

gemischter Beilagensalat
side salad

€ 8,5

Rindercarpaccio

Kapernapfel – Pfifferlinge – Wachtelei – Wasabicreme – Feldsalat – Parmesan
Carpaccio of beef – chanterelles – capers – egg of quail – cream of Asian horseradish – lamb´s lettuce – Parmigiano Reggiano

€ 17

Suppen

Kürbiscremesuppe

Kürbiskernöl – Kürbiskerne – Brot
Cream soup of pumpkin – pumpkin seeds

€ 8

Rinderconsommé

Maultaschen
Consommé of beef – Pasta squares filled with meat and spinach

€ 8

Vegetarisch

Trüffelgnocchi

Baby-Spargel – Karotten – Rucola
Truffle Gnocchi – green asparagus – carrots – rocket

€ 21

Fisch

Gegrillte Lachstranche – Garnele

Sepiatagliatelle – Kürbis-Chilisoße – Pak Choi
Grilled fillet of salmon – black tagliatelle – sauce of pumpkin and chili – bok choy

€ 27

Fleisch

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

saisonales Gemüse - hausgemachte Spätzle
Swabian roastbeef - vegetables - homemade swabian noodles

€ 30

Kalbsfilet

Kürbispüree - Spätzle - Austernpilze - Pak Choi
Fillet of beef - puree of pumpkin - swabian noodles - mushrooms - bok choy

€ 32

Kalbsschnitzel

Kartoffel-Gemüse-Pfanne - Sc. Bearnaise
Escalope of veal - potatoes - vegetables - Sc. Bearnaise

€ 28

Gekochte Ochsenbrust

Bouillongemüse - Apfel-Meerrettichchutney
Boiled breast of ox - bouillon vegetables - chutney of apple and horseradish

€ 24

Desserts

Dulce blonde Crème brûlée

Champagnersorbet - Zwetschgen - Zimt - Pistazien
Crème brûlée - sorbet of champagne - plums - cinnamon - pistachio

€ 9,5

Hausgemachte Sorbetvariation

Homemade variation of sorbet

€ 9

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

Weiß

2022

Grauburgunder

Réserve

Weingut Kress

Baden / Bodensee

0,1 ltr. € 8

0,25 ltr. € 14

0,75 ltr. € 39

Rot

2020

Verruzzo di Monteverro

Merlot & Cabernet Sauvignon & Cabernet franc & Syrah

Tenuta di Monteverro

Italien / Toskana

0,1 ltr. € 9

0,25 ltr. € 17

0,75 ltr. € 42

Essen & Trinken

GAUMENFREUDEN



WEINMANUFAKTUR
INGELFINGER FASS

WEIN IST LEIDENSCHAFT



Wein-Treff 2023



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 | 9165-0
info@schloss-hotel-ingelfingen.de
www.schloss-hotel-ingelfingen.de/weinmanufaktur



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 „ehrlliche 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 | 9165-0
info@schloss-hotel-ingelfingen.de
www.schloss-hotel-ingelfingen.de