

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
Möhlher Muthof 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

Waldpilzcremesuppe

Croûtons

Cream soup of mushrooms - croutons

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

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

Kalbsfilet

Kürbispürée – Kürbisfondant – Spätzle - Jus

Fillet of veal - Spaetzle – purée of pumpkin - jus

2019 Divinus, Lemberger, Weinkonvent Dürrenzimmern, Württemberg

Neuland Stillwein Rot, Weinmanufaktur Ingelfinger Fass, Württemberg / Deutschland

Black Forest-Tiramisu

“Schwarzwälder Kirsch”

Black forest Tiramisu

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

Vorspeisen

Hirschcarpaccio

€ 19

eingelegte Kräuterseitlinge – Parmesan – Wildkräutersalat – Kräuter-Radieschendressing
Carpaccio of deer – marinated mushrooms – Parmesan cheese – salad of herbs – vinaigrette of herbs & radish

Duett von Gambas & Calamaretti

€ 21

gebacken im Tempurateig – Chili-Hollandaise – Wildkräutersalat
Duet of king prawns & calamari – baked in tempura – hollandaise of chili – salad of herbs

Suppen

Kürbiscremesuppe

€ 9

Kürbiskerne – Kürbiskernöl – Brot
Cream soup of pumpkins – pumpkin seeds – pumpkin oil – bread

Waldpilzcremesuppe

€ 8

Croûtons
Cream soup of mushrooms – croutons

Vegetarisch

Steinpilz-Ricotta-Teigtaschen

€ 23

Café de Paris-Soße – Blattsalat
Dumplings of yellow boletus & ricotta – Café de Paris sauce – salad

Kürbistagliatelle

€ 19

Kirschtomaten – Salbei – Parmesan
Tagliatelle – pumpkin – cherry tomatoes – sage – Parmesan cheese

Fisch

Lachstranche € 30
Parmesan-Senf-Kruste – wilder Brokkoli – Butterkartoffelgratin
Fillet of salmon under a Parmesan cheese-mustard-crust – broccoli – gratin of potatoes

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet € 28
Ratatouille – Tagliatelle
Roasted fillet of pike perch – ratatouille – noodles

Fleisch

Schwäbischer Zwiebelrostbraten € 33
saisonales Gemüse – Spätzle – Zwiebeln – Jus
Swabian roastbeef – vegetables – Spaetzle – onions – jus

Kalbsfilet € 36
Kürbispürée – Kürbisfondant – Spätzle – Jus
Fillet of veal – Spaetzle – purée of pumpkin – jus

Rehgulasch € 26
Spätzle – Preiselbeeren
Goulash of venison – Spaetzle – cranberries

Geschmorte Lammhaxe € 29
Kartoffelpurée – glasiertes Wurzelgemüse – Minzöl
Braised leg of lamb – purée of potatoes – root vegetables – mint oil

Kalbsschnitzel € 31
Bratkartoffeln – Salat
Escalope of veal – roasted potatoes – salad

Rosa gebratenes Hirschfilet € 38
Zitruskruste – Selleriepürée – grüner Spargel – Granatapfel – Maronen – frittierte Kartoffeln
Fillet of deer under a lemon crust – purée of celery – green asparagus – pomegranate – chestnut – fried potatoes

Desserts

Crème brûlée von der Valrhonachokolade - Dulcey Blonde € 9

Traubensorbet - Crumble

Crème brûlée of chocolate - sorbet of grapes - crumble

Black Forest-Tiramisu € 9

"Schwarzwälder Kirsch"

Black forest Tiramisu

Weinempfehlung

Weiß

2023

Weisser Burgunder & Chardonnay***

Weingut Stern

Pfalz

0,1 ltr. € 7

0,25 ltr. € 13

0,75 ltr. € 35

Der Weisse Burgunder liefert dieser Cuvée viel Frische, gelbe Früchte und eine feine Säure. Der Chardonnay komplettiert diesen Weißwein und bringt Würze, Cremigkeit und Fülle!!

Rot

2021

Ronco Nole

Cabernet Sauvignon & Merlot &

Refosco

di Lenardo

Friaul / Italien

0,1 ltr. € 7

0,25 ltr. € 13

0,75 ltr. € 35

Es dominiert der Charme, die Tannine sind weich, das Holz gibt eine schöne Würze. Der Ronco Nole hat eine intensive rubinrote Farbe. Aromatisch erinnert er an Pflaumen, rote Beeren, Kakao und Vanille. Am Gaumen zeigt er sich mit geschmeidiger Fülle, die Tannine sind weich, insgesamt ein wunderschön runder und intensiver Geschmackseindruck, der in einem langanhaltenden Finale endet.

Restaurantzeiten:

12.00 Uhr bis 14.00 Uhr - Küchenannahmezeit

18.00 Uhr bis 21.00 Uhr - Küchenannahmezeit

Das Restaurant schließt um 23.00 Uhr



**WEINMANUFAKTUR
INGELFINGER FASS**
WEIN IST LEIDENSCHAFT

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-TREFFS 2024 (immer donnerstags)
→ 15. August 2024
→ 19. September 2024
→ 17. Oktober 2024
→ 21. November 2024
→ 19. Dezember 2024 - Weihnachtsspecial

WEIN-TREFFS 2025 (immer donnerstags)
→ 23. Januar 2025
→ 20. Februar 2025
→ 20. März 2025
→ 17. April 2025 - Osterspecial
→ 19. Juni 2025
→ 17. Juli 2025
→ 18. September 2025
→ 16. Oktober 2025
→ 20. November 2025
→ 18. Dezember 2025 - 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

Wein
Treff
2024
2025

ZUM GELUNGENEN WEINGENUSS
BRAUCHT ES WENIGER,
ALS SIE DENKEN!