

## 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  
Kaffee - Spezialhaus Hagen - Heilbronn | Tee - Bioteaque | Getränke MEXXs - Niedernhall  
Victoria Weine - Bad Mergentheim | Haus der guten Weine - Georg Hack - Meersburg  
Vinothek Haberer - Unterkirnach | Genusshaus Lehner - Crailsheim | Chef's Culinar  
Bäckerei Heussler - Ingelfingen | Beck - Spanferkelspezialitäten - Neu-Kupfer  
Metzgerei Schäfer - Forchtenberg | Landmetzgerei Vogelmann - Mainhardt-Bubenorbis  
Möhler Muthof Eierprodukte - Forchtenberg | Käseecke Waltmann - Erlangen  
Waldfrüchte Schmidt - Schwandorf | LBV | Frische Paradies | Bos Food | Resch und Frisch  
S & G Fruchthandel | Hoflädle Ochsental - Fam. Franz - Mulfingen / Ochsental  
Wein Wolf | Lobenbergs - gute Weine



## Restaurantzeiten:

12.00 Uhr bis 14.00 Uhr | Küchenannahmezeit

18.00 Uhr bis 21.00 Uhr | Küchenannahmezeit

Das Restaurant schließt um 23.00 Uhr



## SchlossMenü

### Räucherlachs

Avocado – Tomaten – Perlzwiebeln – Ackersalat – Himbeerdressing  
*Smoked salmon – avocado – pearl onion – lamb's lettuce – dressing of raspberries*

---

2022 Lösswand, Weisser Burgunder\*\*\*, Weingut Köbelin, Baden / Kaiserstuhl / Deutschland  
35°, Sauvignon blanc – Mirabellen – Blüten, Manufaktur Jörg Geiger, Württemberg

\*\*\*

### Rosa gebratener Kalbsrücken

wilder Blumenkohl – Selleriepüree – Kartoffeldonuts – Apfelragout  
*Saddle of veal – broccoli – purée of celery – potato donuts – ragout of apples*

---

2019 Terre de Bussière, Merlot & Syrah & Grenache & Cabernet, Domaie de la Janasse Côte du Rhône / Frankreich  
Neuland Stillwein Rot, Weinmanufaktur Ingelfinger Fass, Württemberg / Deutschland

\*\*\*

### Café-Panna cotta

Cantuccini – marinierte Orangenfilets  
*Panna cotta of coffee – Cantuccini – marinated fillets of oranges*

---

2020 Ingelfinger Hoher Berg, Silvaner Beerenauslese,  
Weinmanufaktur Ingelfinger Fass, Württemberg / Deutschland  
Neuland Secco Rot, Weinmanufaktur Ingelfinger Fass Württemberg

\*\*\*

### Menü € 54

korrespondierende Weinreise € 24  
alkoholfreie Menübegleitung € 27

In allen Gerichten können die 14 Allergene enthalten sein.  
Bitte sprechen Sie unsere Servicemitarbeiter\*innen an.

## Vorspeisen

### **Parmaschinken € 17**

Antipasti – Wildkräutersalat – Parmesan - Knoblauchbaguette  
*Parma ham – Antipasti – salad of wild herbs – Parmesan cheese – baguette of wild garlic*

### **Räucherlachs € 19**

Avocado – Tomaten – Perlzwiebeln – Ackersalat - Himbeerdressing  
*Smoked salmon – avocado – pearl onion – lamb's lettuce – dressing of raspberries*

## Suppen

### **Kartoffel-Trüffel-Cremesuppe € 9**

*Cream soup of potatoes & truffle*

### **Rinderconsommé € 10**

Grießklößchen - Markklößchen – Flädle - Gemüsewürfel  
*Consommé of beef – dumplings of marrow – pancakes – vegetables*

## Vegetarisch

### **Linsen-Gemüse-Ravioli € 24**

Kräutersoße - Röstzwiebeln  
*Ravioli of lentils & vegetables – sauce of herbs – roasted onions*

### **Safranrisotto € 23**

gebackenes BIO-Ei vom Hoflädle Ochsental – Weißweinschaum  
*Risotto of saffron – baked egg – sauce of white wine*



## Fisch

### Gebratene Lachstranche € 29

Tagliatelle – lauwarmer Tomatensalat – Jalapeño-Sahne-Soße  
*Roasted fillet of salmon – noodles – lukewarm salad of tomatoes – cream sauce of jalapeño*

## Fleisch

### Schwäbischer Zwiebelrostbraten € 33

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

### Rosa gebratener Kalbsrücken € 32

wilder Blumenkohl – Selleriepüree – Kartoffeldonuts – Apfelragout  
*Saddle of veal – broccoli – purée of celery – potato donuts – ragout of apples*

### Lammhüfte € 31

Auberginenpüree – Kräuterseitlinge – Kartoffelroulade – Pfeffersoße  
*Hip of lamb – eggplant – mushrooms – roulade of potatoes – pepper sauce*

### Kalbsschnitzel € 31

Bratkartoffeln - Salat  
*Escalope of veal – roasted potatoes - salad*

### Geschmorte Entenkeule € 31

Süßkartoffelpüree – wilder Brokkoli – 7 Spice-Soße  
*Braised leg of duck – purée of sweet potato – broccoli – sauce of 7 different spicery*

## Desserts

### Café-Panna cotta € 9

Cantuccini – marinierte Orangenfilets  
*Panna cotta of coffee – Cantuccini – marinated fillets of oranges*

### Schokoladen-Brownie € 9

Jahannisbeeren-Himbeersalat – Salz-Karamell-Eis  
*Brownie of chocolate – salad of current & raspberries – ice cream of salt & toffee*

In allen Gerichten können die 14 Allergene enthalten sein.  
Bitte sprechen Sie unsere Servicemitarbeiter\*innen an.

## Weinempfehlung des Monats

### Weiß

#### 2023 Grauburgunder

Réserve  
Weingut Kress  
Baden / Bodensee

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

Zibipfiquibelle um eine Réserve aus Muvanüter  
Brauchts jetzt noch einen Grauburgunder?  
Der Grauburgunder Réserve kommt mit einem  
ganz eindeutigen Geschmack von Zibipfiquibelle  
daher, also irgendetwas zwischen Zitrone, Birne,  
Pfirsich, Quitte und Mirabellen, dass die  
Holzfassnote um Vanille, Nüsse, Kräuter und  
Muskat spielerisch leicht aus ihrer Réserve lockt...  
daher auch der Name.  
Also, brauchts jetzt noch einen Grauburgunder?  
Ja, einen brauchts noch.

### Rot

#### 2021 Ronco Nolè 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 Nolè  
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.

Genießen Sie unsere

# Fondues

ab 13. Nov. 2024

Jeden 2. Mittwoch von 18 bis 20 Uhr

- oder auf Anfrage -



## Termine

13. und 27. Nov 24    15. und 29. Jan 25  
11. und 18. Dez 24    12. und 26. Feb 25    oder auf Anfrage

### Käsefondue

Herzhaftes Käsefondue mit aromatischen Käsesorten und einem Schuss Kirschwasser. Serviert mit Beilagensalat, Babykartoffeln, Knoblauchsoße, Mixed Pickles, Trüffel und Baguette.

39 EUR pro Person

### Fleischfondue

Zartes Rinder-, Kalbs- und Hühnchenfilet, serviert mit Beilagensalat, wahlweise Rosmarinkartoffeln oder Pommes, Grillgemüse und frischem Baguette. Dazu sechs hausgemachte Soßen.

49 EUR pro Person

Jetzt reservieren  
unter: Fon 07940 91650  
Schlossstr. 14 | 74653 Ingelfingen  
info@schloss-hotel-ingelfingen.de  
www.schloss-hotel-ingelfingen.de