



## Schloß-Menü

### Ceviche

Lachs - Thunfisch – Kabeljau

Radieschen – Avocado-creme - Wakame

Ceviche of salmon & tuna & codfish – radish – avocado - wakame

---

2024 Weisser Burgunder & Chardonnay\*\*\* | Weingut Stern | Pfalz | Deutschland

35° | Sauvignon blanc – Mirabellen – Blüten | Manufaktur Jörg Geiger | Württemberg | Deutschland

\*\*\*

### Maispoularde “Supreme”

Penne – Bärlauchpesto – Tomaten - Rucola

Spring chicken – noodles – pesto of wild garlic – braised tomatoes - rocket

---

2022 Schwarhof | Morit | St. Magdalener Classico | Locker Wine Estates | Südtirol | Italien

Edition Zwölberich | Cuvée Réserve | Holzfassgereift | Frühburgunder – Spätburgunder – Dornfelder – Regent

Gewürze – Blüten | Manufaktur Jörg Geiger | Württemberg | Deutschland

\*\*\*

### Erdbeerclafoutis

Erdbeere – Rhabarber – Minze – Schokolade - Pistazie

Clafoutis of strawberries – rhubarb – mint – chocolate - pistachio

---

2020 Ingelfinger Hoher Berg | Silvaner Beerenauslese

Weinmanufaktur Ingelfinger Fass | Württemberg | Deutschland

Neuland Secco weiß | Weinmanufaktur Ingelfinger Fass | Württemberg | Deutschland

### Menü € 54

korrespondierende Weinreise € 24

alkoholfreie Menübegleitung € 27



## Vorspeisen

### Parmaschinken € 21

Antipasti – Wildkräutersalat – Parmesan - Knoblauchbaguette

Parma ham – Antipasti – salad of wild herbs – Parmesan cheese – baguette of wild garlic

### Ceviche € 24

Lachs - Thunfisch – Kabeljau

Radieschen – Avocado-creme - Wakame

Ceviche of salmon & tuna & cod fish – radish – avocado - wakame

## Suppen

### Spargelcremesuppe € 10

Spargelragout

Cream soup of asparagus – ragout of asparagus

### Bärlauchschaumsuppe € 12

Saté vom Hühnchen

Cream soup of wild garlic – spit of chicken

## Vegetarisch

### Spargelrisotto € 24

zweierlei Spargel – weiß & grün - Parmesan

Risotto of asparagus – white & green – Parmesan cheese

## Fisch

### Ganze gebratene Scholle € 29

Flusskrebs-Kapernbutter - Butterkartoffelgratin

Roasted plaice – crayfish – capers – gratin of butter & potatoes

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



## Fleisch

Schwäbischer Zwiebelrostbraten € 33

saisonales Gemüse – Spätzle – Zwiebeln - Jus

Swabian roastbeef - vegetables - Spaetzle – onions - jus

Maispoularde “Supreme” € 29

Penne – Bärlauchpesto – Tomaten - Rucola

Spring chicken – noodles – pesto of wild garlic – braised tomatoes - rocket

Lammkrone € 36

Bärlauchkruste – Süßkartoffelgratin – gegrillter Spargel - Holunderbeerenjus

Saddle of lamb – gratin of sweet potatoes – grilled asparagus – jus of elderberries

Kalbsschnitzel € 31

Bratkartoffeln - Salat

Escalope of veal – roasted potatoes - salad

## Specials

### bœuf de Hohenlohe

Dry Aged Porterhouse ca. 1200 Gramm € 51 pro Person | per person

für zwei Personen | for two persons

Pommes frites – Grillgemüse – Sc. Bearnaise

Dry aged Porterhouse – chips – vegetables – Sc. Bearnaise

### Schwäbisch Hällisches Landschwein

Dry Aged Tomahawk € 43

gebackene Kartoffeln – Grillgemüse - Teufelssoße

Dry aged Tomahawk – local pork – baked potatoes – vegetables – sweet-spicy sauce

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



## Spargel

Halbes Pfund deutscher Stangenspargel € 24

wahlweise mit Kartoffeln oder Flädle

Sauce Hollandaise oder flüssiger Butter

Half pound asparagus – potatoes or pancakes – sauce hollandaise or melted butter

mit Rumpsteak € 18

with rump steak

mit zweierlei Schinken € 9

with two kinds of ham

mit Kalbsschnitzel € 16

with escalope of veal

## Desserts & Flambée

Erdbeerclafoutis € 12

Erdbeere – Rhabarber – Minze – Schokolade - Pistazie

Clafoutis of strawberries – rhubarb – mint – chocolate - pistachio

## Desserts am Tisch flambiert

Ananas € 14

Chili – Salz-Karamell-Eis

Pineapple – chili – ice cream of salt & caramel

Crêpe Suzette € 16

Orange - Vanilleeis

Crêpe – orange – ice cream of vanilla

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 L € 8 // 0,25 L € 14 // 0,75 L € 39

Zibipfiquibelle um eine Reserve aus Muvanüter.

Der Grauburgunder Reserve kommt mit einem ganz eindeutigen Geschmack von Zibipfiquibelle daher, ein Geschmack zwischen Zitrone, Birne, Pfirsich, Quitte und Mirabellen, dass die Holzfassnote um Vanille, Nüsse, Kräuter und Muskat spielerisch leicht aus ihrer Reserve lockt.

2024 Weisser Burgunder & Chardonnay\*\*\*

Weingut Stern | Pfalz

0,1 L € 7 // 0,25 L € 13 // 0,75 L € 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!!

Vielfältiger Begleiter zu vielerlei Speisen.

### Rot

2021 Ronco Nolè

Cabernet Sauvignon & Merlot & Refosco

di Lenardo | Friaul / Italien

0,1 L € 7 // 0,25 L € 13 // 0,75 L € 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.

2019 Finca Monasterio

Tempranillo

Baron de Ley | Rioja / Spanien

0,1 L € 9 // 0,25 L € 16 // 0,75 L € 43

Finca Monasterio ist der Prestigewein der Bodega Barón de Ley. Nach der Gärung für 18 Monate in französischer Eiche veredelt, ruhte er anschließend für weitere 6 Monate im großen Holzfass, um so seinen fruchtigen Charakter zu bewahren. Der Wein präsentiert sich in einer intensiv-kirschroten Farbe. Bereits bevor das Glas geschwenkt wird, lässt er Anklänge von geröstetem Kaffee, von Zimt und Nelke erkennen, die später um Zedern- und Muskatnussaromen ergänzt werden.

In allen Gerichten können die 14 Allergene enthalten sein.

Bitte sprechen Sie unsere Servicemitarbeiter\*innen an.



KEIN  
GENUSS  
IST VORÜBERGEHEND.  
DER EINDRUCK,  
DEN ER HINTERLÄSST,  
IST BLEIBEND.

Johann Wolfgang von Goethe

Wir legen großen Wert auf die Qualität und Regionalität unserer Produkte.

**Unsere Partner sind:**

Herbsthäuser Brauerei – Herbsthausen

Winzer aus den deutschen Weinanbaugebieten & der ganzen Welt

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 | Büffel Bill – Singen | Unterländer Spargel – Neuenstadt am Kocher

Möhler Muthof Eierprodukte - Forchtenberg | Käsecke Waltmann - Erlangen

Waldfrüchte Schmidt - Schwandorf | LBV | Frische Paradies | Bos Food | Resch & Frisch

S & G Fruchthandel | Hoflädle Ochsental – Fam. Franz – Mulfingen / Ochsental

Wein Wolf | Lobenberg<sup>s</sup> – gute Weine | Bäuerliche Erzeugergemeinschaft - Schwäbisch Hall

## Restaurantzeiten

12 Uhr bis 14 Uhr | Küchenannahmezeit

18 Uhr bis 21 Uhr | Küchenannahmezeit

Das Restaurant schließt um 23 Uhr

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