



Schloß – Menü

Liebe Gäste,

stellen Sie sich Ihr individuelles Menü ganz nach Ihrem Geschmack,
aus unserer à la carte Karte,
selbst zusammen.

Bewusst halten wir die Portionen im Menü kleiner, um Ihnen die Möglichkeit zu geben
die Vielfalt unserer Küche zu genießen.

Tauchen Sie ein in eine fantasievolle Welt, voller kulinarischer Köstlichkeiten
und entdecken Sie eine Vielzahl an lukullischen Gaumenfreuden

3 – Gang – Menü – 49

(12.00 Uhr bis 13.30 Uhr & 18 Uhr bis 20.30 Uhr)

4 – Gang – Menü – € 62

(12.00 Uhr bis 13 Uhr & 18 Uhr bis 20 Uhr)

5 – Gang – Menü – € 76

(12.00 Uhr bis 13 Uhr & 18 Uhr bis 20 Uhr)

Die Extras bei den Spargelgerichten sind nicht im Menüpreis inkludiert.

Aufpreis Rib-Eye-Steak € 10

korrespondierende Weinfolge 3 – Gang – Menü € 27

korrespondierende Weinfolge 4 – Gang – Menü € 36

korrespondierende Weinfolge 5 – Gang – Menü € 45



Vorspeisen

Caesar Salad € 17

Römersalat – Bacon – Croûtons – Parmesan

mit Hähnchenbrust / with chicken € 23

Caesar salad – romaine lettuce – croutons – Parmesan cheese

Spargelsalat € 16

junge Kartoffeln - konfierte Tomaten - Vinaigrette

Salad of asparagus – tomatoes - vinaigrette

Suppen

Spargelcremesuppe € 12

Spargelragout

Cream soup of asparagus – ragout of asparagus

Pfifferlingscremesuppe € 12

marinierte Pfifferlinge – hausgemachtes Baguettehörnchen

Cream soup of chanterelles – homemade bread

Vegetarisch

Gnocchi € 24

Pesto – Rucola – Tomaten - Parmesancrumble

Gnocchi – pesto – rocket – tomatoes – Parmesan cheese

Fisch

Forellenfilet „Müllerin Art“ € 26

Petersilienkartoffeln – Mandelbutter - Zitrone

Fillet of trout – parsley potatoes – almond butter - lemon

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

Kotelette vom Landschwein € 27

Kartoffeln – Grillgemüse - Kräuterbutter

Cutlet of pork – potatoes – grilled vegetables – butter of different herbs

Schnitzel « Wiener Art » € 24

Potato dippers - Preiselbeeren

Escalope of pork – potato dippers - cranberries

Hähnchenbrust € 28

Tagliatelle – Pfifferlingsrahm

Breast of chicken – tagliatelle – chanterelles

Specials

Büffel-Bill - Singen

Dry Aged Rib-Eye-Steak € 44

Pommes frites – Grillgemüse – Pfeffersoße

Dry aged Rib-Eye-Steak - chips – grilled vegetables – sauce of pepper



Spargel

Halbes Pfund deutscher Stangenspargel € 21

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 Schnitzel vom Landschwein € 12

with escalope of pork

Desserts

Crème brûlée € 12

Erdbeersalat - Joghurteis

Crème brûlée – salad of strawberries – ice cream of yogurt

Sorbetvariation € 12

Zitrone – Himbeere - Mango

Variation of sorbet -lemon – raspberry – mango-



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^s – 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.