



SCHLOSS WEITENBURG

Hotel · Restaurant · Park

Unsere Aperitif Empfehlung

Riesling Sekt Brut PRIVAT CUVÉE „Schloss Weitenburg“	0,1l	EUR 10,00
Champagner HENRI MANDOIS Brut Origine	0,1l	EUR 15,00
<i>Unser Haus-Aperitif</i>		
Jack Daniels Rye, Cassis, Johannisbeersaft, Bitter Lemon		EUR 12,00
alkoholfreier Sekt		
Schlossbergkellerei, Familie Schnauffer Althengstett	0,1l	EUR 9,50

Unsere Weinempfehlung

2024 Grauburgunder - Alexander Laible Edition Schloss Weitenburg		
Qualitätswein trocken	0,25l	EUR 14,00
Baden	0,75l	EUR 39,00

In der Nase Duft nach Birne und Boskop-Apfel,
schöner Körper, eleganter Schmelz und viel Saft,
schöner Abgang, macht viel Spaß.



SCHLOSS WEITENBURG

Hotel · Restaurant · Park

Vorspeisen

Feldsalatröschen mit Sherry-Essigvinaigrette, geröstete Brotwürfel und Speckstreifen	EUR 11,00
Wildkräutersalat mit Radieschen, Kirschtomaten und eingelegtem Kürbis	EUR 12,00
Mit Limonen-Estragonvinaigrette marinierte Rote Bete mit Rote-Bete-Relish, grünem Apfel und Ziegenfrischkäse-Praline	EUR 19,00
Carpaccio von Lachs und Seeteufel mit Asiavinaigrette, Algensalat und Passionsfrucht	EUR 26,00
Unsere Gänseleber mit Sellerie, Feige und hausgemachte Brioche	EUR 32,00

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Schnittlauch und Markklößchen	EUR 10,00
Rehconsommé mit kleinem Gemüse und Pistazienflädle	EUR 15,00
Hummerschaumsuppe mit Estragon und gebratener Garnele	EUR 16,00



SCHLOSS WEITENBURG

Hotel · Restaurant · Park

Hauptgerichte

Hausgemachte Süßkartoffel-Gnocchi in Salbeibutter mit Pinienkernen und geschmortem Hokkaidokürbis	EUR 28,00
Feine Pasta mit Herbsttrüffel, Blattspinat und Grana Padano Parmesan	EUR 32,00
Wiener Schnitzel vom Kalb mit kaltgerührten Preiselbeeren, Pommes Frites und kleinem Feldsalat	EUR 38,00
Zwiebelrostbraten in Rotweinjus mit hausgemachten Spätzle und kleinem Feldsalat	EUR 38,00
Geschmortes Lammhaxe in milder Knoblauchjus, Sellerie-Rosmarinpüree und Kartoffelgratin	EUR 39,00
Schottisches Lachsfilet in gelber Paprikasoße mit Zucchini Gemüse und Reis	EUR 39,00
Zanderfilet auf cremigem Linsengemüse und Kartoffelpüree	EUR 42,00
Rosa gebratener Hirschrücken in Wacholder-Limonenjus auf Wirsinggemüse à la crème und geschmälzte Haselnuss-Kartoffelknödel	EUR 46,00
Argentinisches Angus-Rumpsteak (250 g) Portweinjus, Trüffel Pommes Frites und kleiner Wildkräutersalat	EUR 44,00



SCHLOSS WEITENBURG

Hotel · Restaurant · Park

Desserts

Affogato al Caffé - Espresso, Vanilleeis und Sahne –	EUR 9,50
Zwetschgen-Walnuß-Crumble (heiß gebacken) mit hausgemachtem Zimtrahmeis	EUR 15,00
Mille-Feuille von der dunklen Valrhonaschokolade an glaciertem Birnenragout und Birnensorbet	EUR 16,00
Mascarpone-Eierlikörparfait mit karamellisierten Walnüssen, marinierten Zitrusfrüchten und marmoriertem Eierliköreis	EUR 16,00
Crème Brûlée von der Vanille mit Mango-Passionsfruchtragout und Schokoladensorbet	EUR 16,00
Fragen Sie unsere Mitarbeiter nach unseren hausgemachten Sorbets	EUR 4,00 pro Kugel

Unsere Empfehlung

2021	Saint Patrick - Beerenauslese Weingut Karl H. Johner Vogtsburg-Bischoffingen Baden	5 cl	EUR 14,00
Helles, mittleres Zitronengelb. In der Nase animierendes Aromenspiel von Aprikosenmarmelade, Quittensaft, von kandierten, gelben Früchten, etwas Mandelmus, Karamell und weißes Nougat. Am Gaumen Eindrücke von Lebkuchen, Orangenzensten, Quitte und kandierter Ananas. Durchaus schönes Süsse-Säure-Spiel. Langer Abgang. Ein weicher, animierender Wein mit schönem Trinkfluss.			