



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>		
Schwarztee, hausgemachter Gewürzsirup, Sekt und Orange		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

Frühlings-Blattsalate mit Sherry-Essigvinaigrette mariniert, geröstete Pinien- und Granatapfelkerne	EUR 12,50
Feiner Wiesenkräuter-Salat mit Holunderblüten-Vinaigrette, geröstete Pekannüsse, eingelegte Radieschen und Belper Knolle	EUR 15,00
Carpaccio vom Rinderfilet mit Yuzu-Olivenöl-Vinaigrette mariniert, Miso-Mayonnaise, kleiner Salat und Parmesan	EUR 21,00
Filet vom Seesaibling an Gurken-Dillsalat, Wasabi-Joghurt, Saiblingskaviar und Wiesenkräuter	EUR 24,00

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Schnittlauch und Maultäschle	EUR 9,00
Lauchcrèmesüppchen mit Zwiebel-Apfel-Chutney und Schüttelbrotcrumble	EUR 14,00
Perlhuhnconsommé mit Gemüsejulienne und getrüffelten Grießklößchen	EUR 15,00



SCHLOSS WEITENBURG

Hotel · Restaurant · Park

Hauptgerichte

Hausgemachte Spinatknödel in brauner Butter, Blattspinat und Grana Padano Parmesan	EUR 28,00
Acquerello-Champagner-Risotto mit Blattspinat und schwarzem Perigord-Trüffel	EUR 36,00
Bei Niedrigtemperatur geschmortes Lammhaxe in milder Knoblauch-Rosmarinjus, Bohngengemüse und Kartoffelgratin	EUR 36,00
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit kaltgerührten Preiselbeeren, Pommes Frites und kleinem Beilagen-Blattsalat	EUR 38,00
Schwäbischer Zwiebelrostbraten an Rotweinjus mit hausgemachten Spätzle und kleinem Beilagensalat	EUR 38,00
Rosa gebratenes Filet vom Angus Rind an Thymian-Portweinjus, grüner Spargel und Kartoffelgratin	EUR 49,00
Zanderfilet in Champagner-Soße, glaciertes Lauchgemüse und Rosmarinkartoffeln	EUR 39,00
Wolfsbarschfilet auf der Haut kross gebraten mit Blattspinat und Acquerello-Trüffel-Risotto	EUR 48,00



SCHLOSS WEITENBURG

Hotel · Restaurant · Park

Desserts

Affogato al Caffé - Espresso, Vanilleeis und Sahne –	EUR 9,50
Granité von der Ananas mit Ananas und Batida de Coco-Espuma (in der Cocktailschale serviert)	EUR 12,50
Unser Eisgugelhupf auf Beeren-Joghurtsoße mit karamellisierten Walnüssen	EUR 14,00
Heiß gebackener Apfel-Crumble mit feinem Vanillerahmeis	EUR 16,00
Mousse von dunkler Valrhona Schokolade Mascarpone und Mango-Passionsfruchtragout	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, Orangenzen, Quitte und kandierter Ananas. Durchaus schönes Süsse-Säure-Spiel. Langer Abgang.			

Ein weicher, animierender Wein mit schönem Trinkfluss.