



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
---------------------------------------	------	-----------

Unser Haus-Aperitif

„Grüner Spritz“ mit grünem Apfelsirup, Ginger Ale und Sekt		EUR 12,00
--	--	-----------

alkoholfreier Sekt

Schlossbergkellerei, Familie Schnauffer

Althengstett	0,1l	EUR 9,50
--------------	------	----------



SCHLOSS WEITENBURG

Hotel · Restaurant · Park

Vorspeisen

Sommerliche Blattsalate mit Himbeerdressing, gepickeltem Gemüse und gerösteten Pinienkernen	EUR 12,00
Wildkräutersalat mit Holunderblütendressing, Radieschen, gerösteten Nüssen und Belper Knolle	EUR 15,00
Tomatentatar an Burratacreme, Basilikumeis, Knoblauchkrustini und knusprige Wildkräuter	EUR 19,00
Carpaccio vom Rinderfilet mit Trüffelöl mariniert, frischer Sommertrüffel, gebratene Pfifferlinge und Grana Padano Parmesan	EUR 24,00
Roh marinierte Scheiben vom Gelbflossen-Thunfisch, Limone, Rettich und Wasabi-Mayonnaise	EUR 26,00

Suppen

Tafelspitzbrühe mit Schnittlauchflädle	EUR 9,00
Consommé von der Strauchtomate mit getrüffelten Grießklößchen	EUR 15,00
Hummerschaumsuppe mit altem Cognac, Estragon und gebratener Gamba	EUR 18,00



SCHLOSS WEITENBURG

Hotel · Restaurant · Park

Hauptgerichte

Hausgemachte Schlutzkrapfen in Petersilien-Pinienkernbutter, Blattspinat und Grana Padano Parmesan	EUR 28,00
Acquerello Risotto mit Kirschtomaten, Fetakäse und Cashewkernen	EUR 28,00
Kross gebratene Brust vom Kikok-Huhn in Rosmarinjus, glaciertes Kohlrabigemüse und Kartoffel-Crêpes	EUR 37,00
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 Beilagen-Blattsalat	EUR 38,00
Argentinisches Rumpsteak mit Senfkruste gratiniert, grüne Bohnen und Rosmarin-Kartoffelgratin	EUR 39,00
Kross gebratenes Filet vom Saibling in Champagner-Schnittlauchsoße frische Sommertrüffel, glacierter Lauch und Trüffelnocchi	EUR 39,00
Filet vom Wolfsbarsch an Krustentierschaum Pfifferling-Blattspinat Gemüse und glacierten Kartoffeln	EUR 45,00



SCHLOSS WEITENBURG

Hotel · Restaurant · Park

Desserts

Affogato al Caffé - Espresso, Vanilleeis und Sahne –	EUR 9,50
Holunderblütengranité mit marinierten Erdbeeren, Erdbeer-Rhabarbersorbet und Holunder-Joghurtschaum	EUR 12,00
Unser Eisgugelhupf auf buntem Soßenspiegel	EUR 14,00
Heiße Liebe 2.0 (kalt interpretiert) Pistaziensablé, Vanilleparfait, Yuzu-Himbeersorbet und marinierte Himbeeren	EUR 16,00
Exotic-Cheesecaketörtchen mit Mango-Passionsfrucht Kakaostreusel und Kokosnuß	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.			