



## SCHLOSS WEITENBURG

Hotel · Restaurant · Park

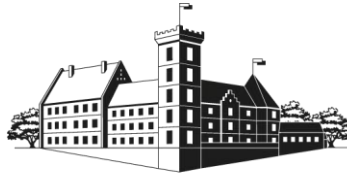
### Unsere Aperitif Empfehlung

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> Grüner Spritz Grüner Apfel, Sekt, Ginger Ale, Gurke		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 Holunderblütendressing, gerösteten Pinienkernen und Granatapfel	EUR 12,00
wahlweise    mit hausgeräuchertem Wildschweinschinken und Preiselbeervinaigrette	EUR 18,00
oder          mit gebackenem Kalbskopf und Trüffelremoulade	EUR 24,00
Salat von Belugalinsen und Schüttelbrot mit getrockneten Aprikosen, Feta und Wiesenkräutern	EUR 19,00
Carpaccio vom Pulpo mit Limone, Sauerrahm, mediterraner Gemüsesalsa und Basilikum	EUR 24,00
Opera von Gänseleber und Portwein mit Sellerie, Feige, Trüffelvinaigrette und hausgemachtem Brioche	EUR 32,00

### Suppen

Rinderconsommè mit Schnittlauch und Kräuterflädle	EUR 9,00
Curryschaumsuppe mit Zitronengras und gebratener Garnele	EUR 15,00
Ochsenschwanzconsommé mit kleinem Gemüse, Trüffel-Grießklößchen	EUR 16,00



## SCHLOSS WEITENBURG

Hotel · Restaurant · Park

### Hauptgerichte

Hausgemachte Schlutzkrapfen mit Blattspinat, Basilikum-Tomatenbutter und Grana Padano Parmesan	EUR 28,00
Champagner-Risotto mit grünem Spargel, Sommertrüffel und Kerbel	EUR 29,00
Rehragout aus unserer Schloss-Jagd in Preiselbeersöble mit Speck-Wirsinggemüse und hausgemachten Spätzle	EUR 34,00
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit kaltgerührten Preiselbeeren, Pommes Frites und kleinem Beilagensalat	EUR 36,00
Zwiebelrostbraten in Lembergersöble mit hausgemachten Spätzle und kleinem Beilagensalat	EUR 37,00
Gebratenes Zanderfilet Spargelgemüse à la crème und Pommes Dauphine	EUR 38,00
Geschmortes Ochsenbäckle und Gänseleber mit Rotweinjus, Selleriepüree und Kartoffelgratin	EUR 39,00
Gebratene Brust vom Kikok-Maishähnchen mit Rotweinjus, mediterranes Gemüse und zweierlei Reis	EUR 39,00
Filet vom Steinbutt in Zitronen-Kapernbutter dazu Blattspinat und glasierte Kartoffeln	EUR 45,00
Rosa gebratenes Angus Rinderfilet an Balsamicojus Blattspinat, Ofentomate und Kartoffel-Gnocchi	EUR 46,00



## SCHLOSS WEITENBURG

Hotel · Restaurant · Park

### Desserts

Affogato al Caffé - Espresso, Vanilleeis und Sahne –	EUR 9,50
Granité vom Holunder mit Erdbeer-Rhabarbersorbet und weißem Schokoladeneispuma - in der Cocktailschale serviert -	EUR 13,00
Crème Brûlée von der Madagaskar Vanille mit Mango und Mangosorbet	EUR 14,00
Délice von Mango und Ananas mit Kokossorbet und Pekannuss-Crumble	EUR 15,00
Lauwarmes Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern, Hafercrumble und hausgemachtes Vanilleeis	EUR 15,00
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
<p>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, Orangenzenen, Quitte und kandierter Ananas. Durchaus schönes Süsse-Säure-Spiel. Langer Abgang. Ein weicher, animierender Wein mit schönem Trinkfluss.</p>			