



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

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

Feldsalatröschen mit Sherry-Essigvinaigrette, geröstete Pinienkernen und Granatapfel	EUR 12,00
dazu karamellisierter Ziegenkäse	EUR 18,00
oder hausgeraucher Wildschinken	EUR 19,00
Carpaccio vom Rinderfilet mit Yuzu-Olivenöl-Vinaigrette mariniert, Miso-Mayonnaise, kleiner Salat und Parmesan	EUR 21,00
Saiblingsfilet an Glasnudel-Algensalat, Saiblingskaviar und Koriandervinaigrette	EUR 24,00

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Schnittlauch und Maultäschle	EUR 9,00
Rehessenz mit getrüffelten Grießklößchen	EUR 14,00
Unsere Asiasuppe (pikant)	EUR 14,00



SCHLOSS WEITENBURG

Hotel · Restaurant · Park

Hauptgerichte

Hausgemachte Spinatknödel in brauner Butter, Blattspinat und Grana Padano Parmesan	EUR 28,00
Bei Niedrigtemperatur geschmortes Lammhaxe in milder Knoblauch-Rosmarinjus, Wurzelgemüse und Pommes Dauphine	EUR 36,00
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit kaltgerührten Preiselbeeren, Pommes Frites und kleinem Feldsalat	EUR 38,00
Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken an Rotweinjus mit hausgemachten Spätzle und kleinem Feldsalat	EUR 38,00
Zanderfilet in Champagner-Soße glaciertes Lauchgemüse und Rosmarinkartoffeln	EUR 39,00
Kalbsrückensteak an Rotweinjus, mit Pinien-Walnusskruste gratiniert, dazu wilder Brokkoli und Tomaten-Nudeln	EUR 48,00
Rinderfilet Rossini mit Périgord-Trüffel, Gänseleber, Blattspinat und Kartoffelgnocchi	EUR 52,00



SCHLOSS WEITENBURG

Hotel · Restaurant · Park

Desserts

Affogato al Caffé - Espresso, Vanilleeis und Sahne –	EUR 9,50
Unser Eisgugelhupf auf buntem Soßenspiegel	EUR 14,00
Heiß gebackener Apfel-Crumble mit feinem Vanillerahmeis	EUR 15,00
Zartbitter-Schokoladenmousse mit Mascarponecrème und glasierten Kirschen	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
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.			