

# Zum Schlössle

## Finningen

Restaurant-Landgasthof-Hotel



## Speisen und Getränke



**SEPTEMBER 2017**

Für Allergiker haben wir eine separate Speisekarte.



# Aperitif

*Prosecco – Waldbeere* € 3,80

*Bellini*

Prosecco Rosé mit weißem Pfirsichmark 0,20l € 4,80

*Aperol Spritz*

0,15l € 3,80

0,25l € 4,80

*Prosecco Holunder*

€ 3,80

*Prosecco Ribisel*

€ 3,80

*Lillet*

0,25l € 4,80

*Alkoholfreier Fruchtcocktail*

€ 3,80

*Erdbeerlimes*

€ 4,80

*Hugo*

Limette, Minze, Holunderblüte 0,1l € 3,80

0,25l € 5,80

Die Weißbierkompositionen

*Schlösse Weiße*

Weißbier mit Ribisel – schwarze Johannisbeere 0,3l € 2,90

# Vorspeise und Suppen

## *St. Jakobsmuscheln vom Grill*

Safranschaum / kleines Gemüse / Ricotta Ravioli € 9,80

## *Vitello Tonnato*

Geschmortes Kalb / Thunfisch-Kapernsauce € 7,80

## *Riesengarnelen vom Grill*

Kleines Gemüse / Mini-Bandnudel-Türmchen € 9,80

## *Honigmelone mit Parmaschinken*

€ 7,80

## *Flädlesuppe*

Rinderkraftbrühe mit frischen Pfannenkuchenstreifen € 3,80

## *Almkäseschaumsuppe*

mit frisch gehobeltem Bergkäse € 4,30

## *Schwäbische Hochzeitssuppe*

Kraftbrühe mit hausgemachten Einlagen € 4,80

## *Pfifferlingschaumsüppchen*

mit frischen Kräutern € 4,80

# Hauptgerichte

Bei allen Hauptgerichten mit inbegriffen:

Bunte, hausgemachte Salate mit Vinaigrette und Dressing

## *Zarter Burgunderbraten*

an Rahmpreiselbeeren / buntem Gemüse / Spätzle € 14,80

## *Schnitzel „Wiener Art“*

Crinkle Pommes oder hausgemachte Spätzle und Rahmsauce € 12,80

## *Linguine Nudelröllchen & Pfifferlinge*

buntes Gemüse / gehobelter Parmesan /  
leichter Cambozolarahm € 12,80

## *Zart geschmorter Rehbraten*

Spätburgundersauce / Preiselbeerbirne / Butterspätzle € 17,80

## *Edelfische: Zander, Wels, Lachs*

Safransauce / Gemüsestiftchen / Mandelreis € 17,80

## *Das Schlosstürmchen*

bei 80°C geschmorte Kalbsemmerolle / Calvadosrahm/  
Marktgemüse / hausgemachte Butterspätzle € 15,80

## *Heimisches Saiblingsfilet*

an Mandelbutter / Saisongemüse / Petersilienkartoffel € 16,80

## *Kupferpfännle mit Pfifferlingen*

Schweinelendchen / zweierlei Saucen / buntes Gemüse /  
hausgemachte Spätzle € 17,80

## *Lachsfilet im knusprigen Brickteigmantel*

Champagner-Dillsauce / Gemüsestiftchen /

Linguine Nudelröllchen € 17,80

*Schweinefilet im Parmaschinkenmantel*

auf Calvadosrahmsauce / Balsamicojus/ frisches Gemüse /  
hausgemachte Butterspätzle € 16,80

*Zwiebelrostbraten von der Anguslende*

Rumpsteak von der Anguslende / Röstzwiebel /Bratensauce /  
Kartoffelrösti € 22,80

*Krustenbraten in Schwarzbiersauce*

an buntem Gemüse und Spätzle €  
12,80

*Allgäuer Kässpätzle*

mit Röstzwiebel / 3erlei Käse / bunter Salatteller € 10,80

*Die Schlossplatte* von Dienstag bis Freitag und Sonntagabend

für 2 Personen / Lendchen / Putenmedaillons/ Angussteaks/  
Gemüse / 2erlei Saucen / Kroketten / Butterspätzle € 35,80

Bei allen Hauptgerichten mit inbegriffen:

**Bunte, hausgemachte Salate mit Vinaigrette und Dressing.**

**Von unserem Serviceteam erhalten Sie auch eine Allergene Speisekarte**

# *Kinderkarte*

## *Suppen*

*kleine Flädlesuppe* € 3,30

*Nudelsuppe* € 2,80

## *Hauptgerichte*

### *Alfred*

Für Kinder unter 6 Jahren.

Du bekommst ein Teller Spätzle und  
den Rest holst du dir von deinen Eltern.

€ 0,00

### *Donald Duck*

Kinderschnitzelchen mit Pommes-frites

€ 6,80

### *Chicken Nuggets - Hähnchenmedaillons*

mit Pommes

€ 6,80

oder Hauptgerichte als kleine Portion.

# Desserts

## *Das Schlossdessert*

Die Dessertüberraschung mit 5 Komponenten € 6,80

## *Heiße Liebe*

Heiße Himbeeren mit Schwörers Himbeergeist verfeinert /  
Bourbon Vanilleeisnockerl € 6,80

## *Kaiserschmarrn*

Frischer hausgemachter Kaiserschmarrn /  
Apfel- Preiselbeerkompott / Zubereitungszeit ca. 20min. € 8,80  
kleine Portion € 6,80

## *Marillenknödel*

2 Marillenfruchtknödel mit Vanilleeis und Vanillesauce € 6,80

# *Schwäbische Schmankerl & Brotzeiten, ab 17 Uhr*

## *Pikanter bayerischer oder Schweizer Wurstsalat*

Schlössle Spezial, mit König-Ludwig-Brot € 6,80

## *Schlosswurst*

roter und weißer Pressack / Schwarzwurst /  
Romadur / Zwiebel / Essig & Öl € 7,80

## *Die Schlossbrotzeit*

feine bayerische Hausmacher mit deftigem  
Käse / bunt garniert € 7,80

## *Bunte Salatplatte*

Frische Salate mit Dressing / Vinaigrette / Baguette  
mit Putenbruststreifen € 9,80  
mit 4 Riesengarnelen € 11,80

## *Abgeschmelter Leberkäse*

2 Spiegeleier / Röstzwiebel / Salatbouquet /  
Kartoffelsalat oder Bratkartoffel € 8,80

## *Saurer Romadur und gehobelter Bergkäse*

Zwiebelringe / König-Ludwig-Brot € 7,80



## *Finninger Lumpensalat*

Leberkäs- Pressack- und Romadur / bunt garniert € 7,80

## *Maultaschen mit Röstzwiebel*

gegrillt / Bratensauce / frisches Gemüse € 9,80

## *Frische hausgemachte Bratensülze*

mit Bauernbrot € 5,80

Portion Bratkartoffel € 2,50

## *Gratinierter Gemüseteller*

frisches Gemüse / Kartoffel / Käsesauce /  
mit Käse überbacken € 9,80

## *Luftiges Gemüse - Pfifferling - Omelette*

& Kräuter / Salatbouquet € 9,80

**Schmankerl und Brotzeiten servieren wir ihnen ab 17 Uhr.**

**Brotzeiten im Schlösslegarten,  
der feine Unterschied den man schmeckt:**

**Wir bereiten ihre Speisen Portion für Portion und á la Minute frisch zu**

# Aperitif

*Prosecco – Waldbeere* € 3,80

*Bellini*

Prosecco Rosé mit weißem Pfirsichmark 0,20l € 4,80

*Aperol Spritz*

0,15l € 3,80

0,25l € 4,80

*Prosecco Holunder*

€ 3,80

*Prosecco Ribisel*

€ 3,80

*Lillet*

0,25l € 4,80

*Alkoholfreier Fruchtcocktail*

€ 3,80

*Erdbeerlimes*

€ 4,80

*Hugo*

Limette, Minze, Holunderblüte 0,1l € 3,80

0,25l € 5,80

Die Weißbierkompositionen

*Schlösle Weiße*

Weißbier mit Ribisel – schwarze Johannisbeere 0,3l € 2,90

# Vorspeise und Suppen

## *St. Jakobsmuscheln vom Grill*

Safranschaum / kleines Gemüse / Ricotta Ravioli € 9,80

## *Vitello Tonnato*

Geschmortes Kalb / Thunfisch-Kapernsauce € 7,80

## *Riesengarnelen vom Grill*

Kleines Gemüse / Mini-Bandnudel-Türmchen € 9,80

## *Honigmelone mit Parmaschinken*

€ 7,80

## *Flädlesuppe*

Rinderkraftbrühe mit frischen Pfannenkuchenstreifen € 3,80

## *Almkäseschaumsuppe*

mit frisch gehobeltem Bergkäse € 4,30

## *Schwäbische Hochzeitssuppe*

Kraftbrühe mit hausgemachten Einlagen € 4,80

## *Pfifferlingschaumsüppchen*

mit frischen Kräutern € 4,80

# Hauptgerichte

Bei allen Hauptgerichten mit inbegriffen:

Bunte, hausgemachte Salate mit Vinaigrette und Dressing

## *Zarter Burgunderbraten*

an Rahmpreiselbeeren / buntem Gemüse / Spätzle € 14,80

## *Schnitzel „Wiener Art“*

Crinkle Pommes oder hausgemachte Spätzle und Rahmsauce € 12,80

## *Linguine Nudelröllchen & Pfifferlinge*

buntes Gemüse / gehobelter Parmesan /  
leichter Cambozolarahm € 12,80

## *Zart geschmorter Rehbraten*

Spätburgundersauce / Preiselbeerbirne / Butterspätzle € 17,80

## *Edelfische: Zander, Wels, Lachs*

Safransauce / Gemüsestiftchen / Mandelreis € 17,80

## *Das Schlosstürmchen*

bei 80°C geschmorte Kalbsemmerolle / Calvadosrahm/  
Marktgemüse / hausgemachte Butterspätzle € 15,80

## *Krosses Flugentenbrüstchen vom Grill*

Frisches Gemüse / Rahmpreiselbeeren / Spätzle € 16,80

## *Kupferpfännle mit Pfifferlingen*

Schweinelendchen / zweierlei Saucen / buntes Gemüse /  
hausgemachte Spätzle € 17,80

## *Lachsfilet im knusprigen Brickteigmantel*

Champagner-Dillsauce / Gemüsestiftchen /

Linguine Nudelröllchen € 17,80

*Schweinefilet im Parmaschinkenmantel*

auf Calvadosrahmsauce / Balsamicojus/ frisches Gemüse /  
hausgemachte Butterspätzle € 16,80

*Zwiebelrostbraten von der Anguslende*

Rumpsteak von der Anguslende / Röstzwiebel /Bratensauce /  
Kartoffelrösti € 22,80

*Krustenbraten in Schwarzbiersauce*

an buntem Gemüse und Spätzle €  
12,80

*Allgäuer Kässpätzle*

mit Röstzwiebel / 3erlei Käse / bunter Salatteller € 10,80

*Die Schlossplatte* von Dienstag bis Freitag und Sonntagabend

für 2 Personen / Lendchen / Putenmedaillons/ Angussteaks/  
Gemüse / 2erlei Saucen / Kroketten / Butterspätzle € 35,80

Bei allen Hauptgerichten mit inbegriffen:

**Bunte, hausgemachte Salate mit Vinaigrette und Dressing.**

**Von unserem Serviceteam erhalten Sie auch eine Allergene Speisekarte**

# *Kinderkarte*

## *Suppen*

*kleine Flädlesuppe* € 3,30

*Nudelsuppe* € 2,80

## *Hauptgerichte*

### *Alfred*

Für Kinder unter 6 Jahren.

Du bekommst ein Teller Spätzle und  
den Rest holst du dir von deinen Eltern.

€ 0,00

### *Donald Duck*

Kinderschnitzelchen mit Pommes-frites

€ 6,80

### *Chicken Nuggets - Hähnchenmedaillons*

mit Pommes

€ 6,80

oder Hauptgerichte als kleine Portion.

# Desserts

## *Das Schlossdessert*

Die Dessertüberraschung mit 5 Komponenten € 6,80

## *Heiße Liebe*

Heiße Himbeeren mit Schwörers Himbeergeist verfeinert /  
Bourbon Vanilleeisnockerl € 6,80

## *Kaiserschmarrn*

Frischer hausgemachter Kaiserschmarrn /  
Apfel- Preiselbeerkompott / Zubereitungszeit ca. 20min. € 8,80  
kleine Portion € 6,80

## *Marillenknödel*

2 Marillenfruchtknödel mit Vanilleeis und Vanillesauce € 6,80

# *Schwäbische Schmankerl & Brotzeiten, ab 17 Uhr*

## *Pikanter bayerischer oder Schweizer Wurstsalat*

Schlössle Spezial, mit König-Ludwig-Brot € 6,80

## *Schlosswurst*

roter und weißer Pressack / Schwarzwurst /  
Romadur / Zwiebel / Essig & Öl € 7,80

## *Die Schlossbrotzeit*

feine bayerische Hausmacher mit deftigem  
Käse / bunt garniert € 7,80

## *Bunte Salatplatte*

Frische Salate mit Dressing / Vinaigrette / Baguette  
mit Putenbruststreifen € 9,80  
mit 4 Riesengarnelen € 11,80

## *Abgeschmelter Leberkäse*

2 Spiegeleier / Röstzwiebel / Salatbouquet /  
Kartoffelsalat oder Bratkartoffel € 8,80

## *Saurer Romadur und gehobelter Bergkäse*

Zwiebelringe / König-Ludwig-Brot € 7,80



## *Finninger Lumpensalat*

Leberkäs- Pressack- und Romadur / bunt garniert € 7,80

## *Maultaschen mit Röstzwiebel*

gegrillt /Bratensauce/ frisches Gemüse € 9,80

## *Frische hausgemachte Bratensülze*

mit Bauernbrot € 5,80

Portion Bratkartoffel € 2,50

## *Gratinierter Gemüseteller*

frisches Gemüse / Kartoffel / Käsesauce /  
mit Käse überbacken € 9,80

## *Luftiges Gemüse - Pfifferling - Omelette*

& Kräuter / Salatbouquet € 9,80

**Schmankerl und Brotzeiten servieren wir ihnen ab 17 Uhr.**

**Brotzeiten im Schlösslegarten,  
der feine Unterschied den man schmeckt:**

**Wir bereiten ihre Speisen Portion für Portion und á la Minute frisch zu**