

# Zum Schloßle

## Finningen



Restaurant - Hotel

## SPEISEN UND GETRÄNKE

Für Allergiker haben wir eine separate Karte.



Schloss Finningen – erbaut 1530



### Unser Schloßle Tipp

Candle Light Dinner im Kaminzimmer

Alle Termine, Gutscheine als Geschenk und weitere Schloßle-Infos unter [www.schloessle.de](http://www.schloessle.de)

## *Das Wasserschloss Herrenfingen, erbaut 1530*

**Seit 1929 im Besitz der Familie Brugger - vier Generationen Gastfreundschaft**

Das Dorf Unterfinningen, wo das Schloss steht und heute einen Gasthof beherbergt, wurde erstmals 1262 als Vinningen benannt, also bereits vor 758 Jahren.

1268 gab es schon den Ortsadel von Vinningen und 1269 war der Maierhof bereits erwähnt. 1334 nannte man den Ort Herrenvinningen und 1439 HERRENFINNINGEN, von wo der heutige Name abgeleitet wurde. 1443 kamen von den Herrenfinninger Herren von Erslingen, an das Kloster St. Ulrich und Afra in Augsburg folgende Besitzungen aus Herrenfinningen: der Burgstall und die Behausung, der Kirchensatz, Widemhof, 3 Höfe, 16 Sölden, 4 Hofstätten, die Badstube, Taverne, Zehnt, Gericht, Zwing und Bann.

1560 gehören zum Schloss HERRENFINNINGEN: 6 Höfe und 34 Sölden. 1803 bestand das Dorf Unterfinningen aus dem Schloss, einer Schule und 70 Häusern. Unterfinningen war bis 1443 Sitz eines Adelgeschlechtes und zwar 1268 von Vinningen und ab 1345 von Erslingen. In dem ehemaligen Wasserschloss, befand sich 1443 der Gerichts- und Verwaltungssitz, der Hofmark des Klosters.

Finningen geht auch auf eine alemannische Gründung zurück, wie ein Fund einer Glasperle aus dem 6./7. Jahrhundert beweist. Unterfinningen (HERRENFINNINGEN) blieb bis zur Säkularisation des Jahres 1803 im Besitz des genannten Klosters, ging

dann aber in Staatsbesitz über und befindet sich seit 1929 im Besitz der Familie Brugger.

Das heutige Schloss wurde 1530 erbaut und war ein Wasserschloss, dessen Graben heute eingeebnet ist. Der Aufbau erfolgte auf das Fundament der ehemaligen Burg von 1268. Im 1. Stock sind alle Räume noch mit dem Barock- und Rokkostuck von 1720 verziert. Der 2. Stock beeindruckt mit dem Deckenstuck von 1750, bei dem in der Mitte eine Muschelwerkkartusche, mit dem Wappen des Klosters St. Ulrich und Afra verziert ist. Auch ist das persönliche Bischofswappen noch erhalten. Die 300 Jahre alten Stuckarbeiten, dienten schon vielen Objekten der Neuzeit, als Schablone. Im Erdgeschoss beeindruckt die wuchtigen Gewölbedecken aus der Urbauzeit. Dieses Schloss ist für unsere Heimat ein wertvolles geschichtliches Denkmal.

*(Auszug aus dem Archiv)*



*Ihre Gastgeber  
Siba und Jürgen Brugger*



# APERITIF - EINSTIEG

Prosecco - Apfel alkoholfrei	0,15 l	€ 4,50
Prosecco - Waldbeere	0,15 l	€ 4,50
Prosecco Ribisel	0,15 l	€ 4,50
Alkoholfreier Fruchtcocktail	0,15 l	€ 4,50
Aperol Sprizz	0,15 l	€ 4,50
	0,25 l	€ 5,80
Lillet Wild Berry	0,25 l	€ 5,80
Campari - Orange	0,25 l	€ 5,80
Hugo	0,25 l	€ 5,80
Limette   Minze   Holunderblüte		
Die Schlössle Weiße	0,25 l	€ 4,80
Weißbier mit Cassis-Likör		
Fruchtschorle alkoholfrei	0,4 l	€ 4,20
Rhabarber   Kirsche   Johannisbeere   Maracuja   Traube   Ananas		
Original Teinacher Gourmet	0,75 l	€ 4,80
Mineralwasser still   medium		



# VORSPEISEN

St. Jakobsmuscheln vom Grill Ricotta Ravioli	€ 13,80
Bunter herbstlicher Salatteller mit Dressing und Vinaigrette <b>vegan oder vegetarisch</b>	€ 5,80

# SUPPEN

Kürbisschaumsüppchen <b>vegetarisch</b> vom heimischen Kürbis	€ 5,80
Almkäseschaumsuppe <b>vegetarisch</b> mit frisch gehobeltem Bergkäse	€ 5,80
Schwäbische Hochzeitssuppe Kraftbrühe mit hausgemachten Einlagen	€ 6,80



# HAUPTGERICHTE

<b>Schnitzel „Wiener Art“</b>	€ 15,80
Pommes Frites oder Butterspätzle   Rahmsauce	
<b>Gemüsegarten <i>vegetarisch</i></b>	€ 14,80
Spinatknödel   buntes Gemüse   Käsesauce gehobelter Bergkäse	
<b>Barberie</b>	€ 25,80
Flugentenbrüstchen kross gebraten   Rahmpreiselbeeren buntes Gemüse   Butterspätzle	
<b>Waldeslust</b>	€ 21,80
heimischer Rehbraten aus der Keule in Wacholdersauce Preiselbeerbirne   hausgemachte Butterspätzle	
<b>Harmonie</b>	€ 19,80
Schweinefilet im Rahmschinkenmantel auf Calcadosrahmsauce Balsamicojus   frisches Gemüse   hausgemachte Butterspätzle	
<b>Zanderfilet</b>	€ 20,80
sanft in Butter gebraten   Safransauce   Gemüsestiftchen Mandelreis	
<b>Die Ente</b>	¼ € 19,80
	½ € 28,80
ofenfrische bayerische Bauernente auf pikanter Entensauce frisches Apfelblaukraut   Kartoffelknödel Entenzeiten: Sonntag 15.10.   Montag 16.10   Sonntag 29.10 und auf Vorbestellung	
<b>Das Schlosstürmchen</b>	€ 19,80
Bei 80°C und 8 Stunden geschmorter Kalbsbraten Calvadosrahmsauce   frisches Gemüse   hausgemachte Spätzle	
<b>Gemüse-Pilz-Strudel <i>vegan</i></b>	€ 15,80
buntes Gemüse   Kartoffel und Pilze im Knuspermantel Maracuja-Ingwer Sauce	



# KINDERKARTE

Alfred	€ 0,00
Für Kinder unter 6 Jahren. Du bekommst ein Teller Spätzle und den Rest holst du dir von deinen Eltern.	
Donald Duck	€ 8,80
Paniertes Schnitzelchen   Pommes Frites oder Spätzle	
Chicken Nuggets - Hähnchenmedaillons	€ 8,80
Pommes Frites	
Spätzle mit Rahmsauce	€ 4,80

# DESSERT

Gebackenes Apfelküchle die Vanilleeisnockerl	€ 7,80
Schlossbecher Eis und frische Früchte	€ 8,80
Marillenknödel an Vanillesauce und Eisnockerl	€ 7,80



# BROTZEITEN & SCHMANKERL

ab 17.00 Uhr

Bunte Salatplatte der Saison € 9,80

Frische Salate | Dressing & Vinaigrette **vegan**

Pikanter oder Schweizer Wurstsalat € 9,80

Schlössle Spezial | hand- und hausgemacht | Bauernbrot

Ein Paar Dillinger Geschwollene € 9,80

Bratensauce | bunte Salate



# OFFENE WEINE

das „Viertel“ aus dem Schlosskeller

Edle Weine Schloss Selection Sijd 0,25 l € 5,80

Weiß Grauburgunder Württemberg trocken  
Rot Cuvée, Württemberg trocken  
Rosé Spätburgunder, Württemberg halbtrocken

Castello del Garda - vom Fass 0,25 l € 6,80

Weiß Chardonnay trocken  
Rot Merlot trocken  
Rosé Bardolino Chiaretto halbtrocken

## Die Klassiker

Weiß Bickelmaier  
Riesling, Rheingau trocken 0,25 l € 6,80

Weiß Schwane  
Silvaner, Volkach trocken 0,25 l € 6,80

Weiß Hagenauer  
Müller-Thurgau, Bodensee halbtrocken 0,25 l € 6,80

Weiß Wachtenburg  
Müller-Thurgau, Rheinland-Pfalz lieblich 0,25 l € 5,80

Rot Alde Gott  
Spätburgunder, Baden trocken 0,25 l € 6,80

Rot Primitivo  
Puglia, Apulien, Italien trocken 0,25 l € 6,80

Rot Haberschlechter Heuchelberg  
Stromberg, Württemberg halbtrocken 0,25 l € 5,80

Rot Ernst Bretz  
Dornfelder, Rheinhessen lieblich 0,25 l € 6,80

Rosé Edenkobener  
Portugieser, Rheinland Pfalz halbtrocken 0,25 l € 5,80





# FLASCHENWEINE

aus dem Schlosskeller von prämierten Winzern

## WEISSWEIN

- |   |         |
|---|---------|
| #O1 Hans Wirsching  | € 28,80 |
| Der Klassiker im Boxbeutel<br>Franken   Silvaner   2020   trocken                                     |         |
| #O2 Brogsitter Spätlese   | € 24,80 |
| Frische Kraft und Eleganz<br>Pfalz   Chardonnay   2020   trocken                                      |         |
| #O3 Plaelrain   | € 22,80 |
| Schwörer   feine Aromen nach Melonen   mineralisch<br>Baden   Grauer Burgunder   2020   trocken       |         |
| #O4 Kochberg  | € 26,80 |
| Schwörer   kraftvoll   mit einer cremigen Note<br>Baden   Weißer Burgunder   2020   trocken           |         |
| #O5 Knewitz   | € 26,80 |
| Frischer Charakter   würzig   fruchtige Note<br>Rheinessen   Riesling   2020   trocken                |         |
| #O6 Nr° 1   | € 26,80 |
| Aromen von Zitrusfrüchten und Äpfeln   frische Eleganz<br>Ahr   Weißer Spätburgunder   2018   trocken |         |
| #O7 Müller Thurgau  | € 19,80 |
| Schwörer   feines fruchtiges Aroma<br>Baden   Müller-Thurgau   2020   lieblich                        |         |
| #O8 Klingelberger   | € 22,80 |
| Fruchtig   Zitrus   Aprikose<br>Baden   Riesling   2018   trocken                                     |         |

Jahrgangsänderungen vorbehalten



# FLASCHENWEINE

aus dem Schlosskeller von prämierten Winzern

## ROTWEIN

- #10 Feldhase € 25,80  
Aldinger | feine Fruchtnuancen von Kirschen  
Württemberg | Trollinger | 2020 | trocken
- #11 Durbacher € 23,80  
Kochberg, | dezente Cassisnote  
Baden | Spätburgunder | 2018 | lieblich
- #12 Schwörer HS € 33,80  
alte Rebe | kräftig | feine Brombeeraromen | rubinrot  
Baden | Spätburgunder | 2019 | trocken
- #14 Lemberger Aldinger € 31,80  
Duft nach Weichseln und Johannisbeeren  
Württemberg | Lemberger | 2019 | trocken
- #15 Schwörer Kabinett € 26,80  
vollendete Fruchtaromen  
Baden | Spätburgunder | 2018 | trocken

## ROSÉWEIN

- #16 Durbacher Rosé € 23,80  
Aromen von Beerenfrüchten | gehaltvoll  
Baden | Spätburgunder | 2020 | trocken
- #17 Plauelrain Kabinett € 26,80  
Duft nach Waldhimbeeren und Holunder  
Baden | Spätburgunder Weißherbst | 2020 | lieblich

Jahrgangsänderungen vorbehalten



# BIERE

## Prämierte, bayerische Braukunst

<b>Paulaner Münchner Hell vom Faß 4,9%</b> Genuß der noblen Art	0,5 l	€ 4,20
<b>Chiemseer Helles 4,9%</b> Typisch bayerisches Helles untergärig, hellgelb in der Farbe, gebraut in Rosenheim am Inn	0,5 l	€ 4,20
<b>Die König-Ludwig-Weiße</b> Mildes Hefe-Weißbier mit wenig Kohlensäure versetzt. Original goldgelb 5,5%   dunkel 5,5%   leicht 2,9%)	0,5 l	€ 4,20
<b>Paulaner Weißbier 5,5%</b> Ein Weißbier, dass durch seine stetige Qualität von Hopfen & Malz weltweit bekannt geworden ist.	0,5 l	€ 4,20
<b>König-Ludwig-Dunkel vom Fass 5,1%</b> Deutschlands Dunkelbier Nr. 1 kommt aus Bayern. Ein mildes dunkles Bier das seinesgleichen sucht. Es wird traditionell in der Kupferpfanne hergestellt.	0,5 l	€ 4,20
<b>Hacker Pschorr Kellerbier Anno 1417 5,5%</b> Das naturtrübe Kellerbier im Seidel ist besonders würzig und gehaltvoll.	0,5 l	€ 4,20
<b>Paulaner alkoholfreies Weißbier &lt; 0,5%</b> Voller Weißbiergeschmack durch das spezielle Paulaner Brauverfahren.	0,5 l	€ 4,20
<b>Hacker Pschorr alkoholfreies Helles &lt; 0,5%</b> Eines der besten alkoholfreien Biere überhaupt. Besonders vollmundig im Geschmack.	0,5 l	€ 4,20
<b>Graf Ignaz Pilsener 4,9%</b> Mild im Geschmack und besonders süffig.	0,3 l	€ 3,90



# DIGESTIF - AUSSTEIGER

Destillate und Brände von Schwörer Obstler   Mirabelle   Zwetschge   Kirsche Himbeere   Williams   Williams Christ mit Honig	2 cl	€	4,20
Alpenbrennerei Schroll Haselnusslikör Premium   Auslese	2 cl	€	5,20
Gin Tanqueray (2 cl) mit Goldberg Tonic Water	0,2 l	€	6,80
Magenbitter - Kräuterlikör Fernet Branca   Underberg   Ramazzotti Escorial grün   Bärwurz   Blutwurz   Jägermeister	2 cl	€	4,20
Whisky Jack Daniels   Johnny Walker   Jim Beam Tullamore Dew   Jameson	2 cl	€	5,80
Brandy - Cognac Metaxa   Asbach   Chanté Hennessy   Remy Martin	2 cl	€	5,80

# WARMER GETRÄNKE

Azul Prämium Kaffeeauslese			
Kaffee Crema		€	2,90
Espresso Napoli		€	2,60
Cappuccino		€	3,60
Latte Macchiato		€	3,90
Café Amaretto		€	5,80
Original Teespezialitäten von Keo im großen Haferl	€		3,60
Kap Mary Früchte   Grüner Tee   Pflaume-Zimt   Polarnacht   Kamille Pfefferminze   Assam   Darjeeling   Roibus+Vanille			



# GENUSSVOLLER ABEND

Unser Candle Light Dinner  
im Kaminzimmer

Die Geschenkidee  
Gutschein für ein 4-Gang-Menü inkl. Aperitif  
Euro 98,00 für zwei Personen



# DER GARANT FÜR STILVOLLES FEIERN

Unsere Schlössle-Räumlichkeiten



# BEHAGLICH ÜBERNACHTEN

Das Hotel im Finninger Schlössle



# ÖFFNUNGS- UND KÜCHENZEITEN

Aufgrund der hohen Auslastung unseres Restaurants beachten Sie bitte die aktuellen Informationen unter [www.schloessle.de](http://www.schloessle.de)

## **Montag und Dienstag**

Restaurant nur für Hotelgäste von 18:00 Uhr - 20:00 Uhr geöffnet

## **Mittwoch bis Freitag**

17:00 Uhr - 23:00 Uhr

warme Küche:

17:00 Uhr - 20:30 Uhr

## **Samstag**

11:00 Uhr - 23:00 Uhr

warme Küche:

11:00 Uhr - 13:30 Uhr

17:00 Uhr - 20:30 Uhr

## **Sonntag / Feiertag**

11:00 Uhr - 21:00 Uhr

warme Küche:

11:00 Uhr - 13:30 Uhr

17:00 Uhr - 20:00 Uhr



*Zum Schössle*  
*Finningen*

Restaurant-Hotel

Familie Brugger  
Am Schössle 1  
89435 Finningen  
Telefon +49 9074 4078  
Telefax +49 9074 66 55  
[www.schloessle.de](http://www.schloessle.de)  
[zumschloessle@schloessle.de](mailto:zumschloessle@schloessle.de)