

Zum Schlössle Finningen



Restaurant - Hotel

WINTER-SPEISEKARTE

Für Allergiker haben wir eine separate Karte.



Schloss Finningen- erbaut 1530



Unser Schlössle Tipp

Candle Light Dinner im Kaminzimmer

Alle Termine, Gutscheine als Geschenk und weitere Schlössle-Infos unter 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 Rokokostuck 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 beeindruckten 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 - Winterapfel 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 | | |
| Heiße Zenz | 0,2 l | € 4,80 |
| mit Grapefruit-Ingwer | | |
| 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

| | |
|--|---------|
| Mit Pesto gefüllte Triangoli vegetarisch auf Rote-Bete-Pastinaken | € 9,80 |
| St. Jakobsmuscheln vom Grill Ricotta Ravioli | € 13,80 |
| Bunter winterlicher Salatteller vegetarisch mit Dressing und Vinaigrette | € 6,50 |

SUPPEN

| | |
|---|--------|
| Wintertraum vegetarisch winterliches Gemüseschaumsüppchen | € 6,80 |
| Almkäseschaumsuppe vegetarisch mit frisch gehobeltem Bergkäse | € 6,80 |
| Schwäbische Hochzeitssuppe Kraftbrühe mit hausgemachten Einlagen | € 6,80 |
| Grießnockerlsuppe feine Kraftbrühe | € 6,80 |



HAUPTGERICHTE

| | |
|---|---------|
| Schnitzel „Wiener Art“ Pommes Frites oder Butterspätzle Rahmsauce | € 16,80 |
| Linguine - Nudelröllchen vegetarisch buntes Gemüse leichter Cambozolarahm gehobelter Parmesan | € 15,80 |
| Barbarie Flugentenbrüstchen fein tranchiert Rahmpreiselbeeren buntes Gemüse Butterspätzle | € 26,80 |
| Waldeslust heimischer Rehbraten in Wacholdersauce Preiselbeerbirne hausgemachte Butterspätzle | € 23,80 |
| Harmonie Schweinefilet im Rauchschinkenmantel Calvadosrahmsauce Balsamicojus frisches Gemüse hausgemachte Butterspätzle | € 19,80 |
| Zanderfilet sanft in Butter gebraten Safransauce Gemüsestiftchen Mandelreis | € 22,80 |
| Gemüse-Pilz-Strudel vegan Kartoffel Gemüse und Pilze im Knuspermantel Maracuja-Chili-Sauce | € 15,80 |
| Glasierte Lammkeule Thymianjus Pommes Dauphine | € 21,80 |
| Das Schlosstürmchen bei 80°C und 8 Stunden geschmorter Kalbsbraten Rahmsauce frisches Gemüse hausgemachte Spätzle | € 20,80 |
| Gemüsegarten vegetarisch Spinatknödel buntes Gemüse Käsesauce | € 15,80 |
| Angus Zwiebelrostbraten Bratenjus Kartoffelrösti | € 28,80 |
| Medaillons vom Hirschkalbrücken Spätburgundersauce Preiselbeeren Kartoffelgebäck | € 27,80 |



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

| | |
|--|--------|
| Gebackene Apfelküchle an Vanilleeisnockerl | € 7,80 |
| Marillenknödel an Vanillesauce und Eisnockerl | € 7,80 |
| Heiße Liebe Eisbällchen an heißen Himbeeren | € 7,80 |
| Schokoladenküchlein mit warmen Kern an Cassissorbet | € 7,80 |



BROTZEITEN & SCHMANKERL

ab 17.00 Uhr

- | | |
|---|---------|
| Bunte Salatplatte der Saison Frische Salate Dressing & Vinaigrette vegan | € 9,80 |
| Pikanter oder Schweizer Wurstsalat Schlössle Spezial hand- und hausgemacht Bauernbrot | € 9,80 |
| Ein Paar Dillinger Geschwollene Bratensauce bunte Salate | € 9,80 |
| Maultaschen mit Röstzwiebeln frisches Gemüse Bratensauce | € 13,80 |
| Schwäbische Kässpätzle vegetarisch mit drei Käsesorten Röstzwiebeln Salatteller | € 14,80 |



OFFENE WEINE

das „Viertele“ 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

- | | |
|---|---------|
| #01 Hans Wirsching | € 28,80 |
| Der Klassiker im Boxbeutel Franken Silvaner 2020 trocken | |
| #02 Brogsitter Spätlese | € 24,80 |
| Frische Kraft und Eleganz Pfalz Chardonnay 2020 trocken | |
| #03 Plaelrain | € 22,80 |
| Schwörer feine Aromen nach Melonen mineralisch Baden Grauer Burgunder 2020 trocken | |
| #04 Kochberg | € 26,80 |
| Schwörer kraftvoll mit einer cremigen Note Baden Weißer Burgunder 2020 trocken | |
| #05 Knewitz | € 26,80 |
| Frischer Charakter würzig fruchtige Note Rheinhessen Riesling 2020 trocken | |
| #06 Nr° 1 | € 26,80 |
| Aromen von Zitrusfrüchten und Äpfeln frische Eleganz Ahr Weißer Spätburgunder 2018 trocken | |
| #07 Müller Thurgau | € 19,80 |
| Schwörer feines fruchtiges Aroma Baden Müller-Thurgau 2020 lieblich | |
| #08 Klingelberger | € 22,80 |
| Fruchtig Zitrus Aprikose 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 | 2020 | trocken
- #14 Lemberger Aldinger € 31,80
Duft nach Weichseln und Johannisbeeren
Württemberg | Lemberger | 2019 | trocken

ROSÉWEIN

- #16 Durbacher Rosé € 23,80
Aromen von Beerenfrüchten | gehaltvoll
Baden | Spätburgunder | 2022 | trocken
- #17 Plaelrain Kabinett € 26,80
Duft nach Waldhimbeeren und Holunder
Baden | Spätburgunder Weißherbst | 2022 | lieblich

Jahrgangsänderungen vorbehalten



BIERE

Prämierte, bayerische Braukunst

| | | |
|---|-------|--------|
| Paulaner Helles vom Fass 4,9% Genuss der noblen Art | 0,5 l | € 4,20 |
| Chiemseer Helles 4,9% Typisch bayerisches Helles untergärig, hellgelb in der Farbe, gebraut in Rosenheim am Inn | 0,5 l | € 4,20 |
| Die König-Ludwig-Weiße Mildes Hefe-Weißbier mit wenig Kohlensäure versetzt. Original goldgelb 5,5% dunkel 5,5% leicht 2,9%) | 0,5 l | € 4,20 |
| Paulaner Weißbier 5,5% Ein Weißbier, dass durch seine stetige Qualität von Hopfen & Malz weltweit bekannt geworden ist. | 0,5 l | € 4,20 |
| König-Ludwig-Dunkel vom Fass 5,1% 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 |
| Hacker Pschorr Kellerbier Anno 1417 5,5% Das naturtrübe Kellerbier im Seidel ist besonders würzig und gehaltvoll. | 0,5 l | € 4,20 |
| Paulaner alkoholfreies Weißbier < 0,5% Voller Weißbiergeschmack durch das spezielle Paulaner Brauverfahren. | 0,5 l | € 4,20 |
| Hacker Pschorr alkoholfreies Helles < 0,5% Eines der besten alkoholfreien Biere überhaupt. Besonders vollmundig im Geschmack. | 0,5 l | € 4,20 |
| Graf Ignaz Pilsener 4,9% 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 Chantré 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

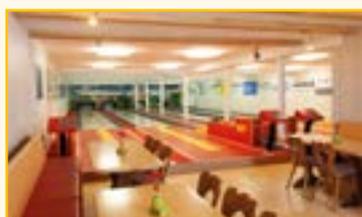
Unser Candle Light Dinner
im Kaminzimmer

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

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
zumschloessle@schloessle.de