

Zum Schlössle

Finningen



Restaurant - Hotel



Sommertraum

SPEISEKARTE

Für Allergiker haben wir eine separate Karte.



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 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 beeindrucken 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 – Waldbeere	0,15 l	€ 4,80
Prosecco Ribisel	0,15 l	€ 4,80
Alkoholfreier Fruchtcocktail	0,15 l	€ 4,80
Aperol Sprizz	0,25 l	€ 6,80
Lillet Wild Berry	0,25 l	€ 6,80
Campari – Orange	0,25 l	€ 6,80
Hugo Limette Minze Holunderblüte	0,25 l	€ 6,80
Prosecco Schorle	0,25 l	€ 5,80
Die Schlössle Weiße Weißbier mit Cassis-Likör	0,25 l	€ 4,80
Fruchtschorle alkoholfrei Rhabarber Kirsche Johannisbeere Maracuja Traube Ananas Apfel	0,4 l	€ 4,30
Original Teinacher Gourmet Mineralwasser still medium	0,75 l	€ 4,80



VORSPEISEN

Vitello Tonnato ^{G, D, R}	€ 13,80
zartes Kalbfleisch an Thunfisch-Kapernsauce	
Drei St. Jakobsmuscheln vom Grill ^{G, C, E, F, G, L, N, R}	€ 13,80
Ricotta Ravioli	
Bunter sommerlicher Salatteller vegetarisch ^{G, M}	€ 6,80
mit Dressing und Vinaigrette auf Wunsch vegan ^{G, M}	
Rindercarpaccio	€ 15,80
vom Allgäuer Weiderind	
Drei sautierte Riesengarnelen ^{G, C, E, F, G, L, N, R}	€ 13,80
Grillgemüse Pesto	

SUPPEN

Sommertraum Suppe vegetarisch ^{G, L}	€ 6,80
sommerlichs fruchtiges Chilli-Gemüseschaumsüppchen	
Almkäseschaumsuppe vegetarisch ^{G, L}	€ 6,80
mit frisch gehobeltem Bergkäse	
Schwäbische Hochzeitssuppe ^{A, C, G, L}	€ 6,80
Kraftbrühe mit hausgemachten Einlagen	
Grießnockerlsuppe	€ 6,80



HAUPTGERICHTE

Schnitzel „Wiener Art“ C, G, L Pommes Frites oder Butterspätzle Rahmsauce	€ 16,80
Das Kupferpfännle A, C, G, L, O Schweinelendchen und Maultäschle Rahmsauce Spätzle	€ 22,80
Burgund A, C, G, L, O zarter Rinderbraten in Spätburgundersauce Rahmpreiselbeeren Spätzle	€ 19,80
Waldeslust A, C, G, L, O heimischer Rehbraten in Wacholdersauce Preiselbeerbirne hausgemachte Butterspätzle	€ 23,80
Harmonie A, C, G, L, O Schweinefilet im Parmaschinkenmantel Calvadosrahmsauce Balsamicojus frisches Gemüse hausgemachte Butterspätzle	€ 20,80
Zanderfilet D, G, L, O sanft in Butter gebraten Safransauce Gemüsestiftchen Mandelreis	€ 22,80
zart geschmortes Ochsenbäckchen A, C, G, L, O Spätburgundersauce hausgemachte Spätzle	€ 21,80
Das Schlosstürmchen A, C, G, L, O bei 80°C und 8 Stunden geschmorter Kalbsbraten Rahmsauce frisches Gemüse hausgemachte Spätzle	€ 20,80
Angus Zwiebelrostbraten A, C, G, L, O Bratenjus Kartoffelrösti	€ 28,80
Le Boeuf A, C, G, L, O Rumpsteak von der Anguslende unter der Kräuterkruste Pommes Dauphine	€ 29,80
immer wieder Sonntags...	
Pikanter Krustenbraten A, C, G, L, O Schwarzbiersauce Spätzle	€ 15,80



HAUPTGERICHTE

vegetarisch | vegan

Linguine - Nudelröllchen ^{A, C, G, L, O} vegetarisch	€ 15,80
buntes Gemüse leichter Cambozolarahm gehobelter Parmesan	
Knusperrolle ^{A, L, O} vegan	€ 16,80
Kartoffel Gemüse-Pilz-Strudel Maracuja-Chili-Sauce	
Gemüsegarten vegetarisch ^{A, G, L, O}	€ 15,80
Spinatknödel buntes Gemüse Käsesauce	

zusätzliche **Beilagen** zu den Hauptgerichten

Pommes Frites ^{A, C, G} oder Kroketten ^{A, C, G}	€ 3,80
Kässpätzle ^{A, C, G} oder Beilagensalatschale ^{G, M, O}	€ 4,80

KINDERKARTE

Alfred ^{A, C, G, L}	€ 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 ^{A, C} oder Spätzle ^{A, C, G, O}	
Chicken Nuggets - Hähnchenmedaillons ^{A, C}	€ 8,80
Pommes Frites	
Spätzle mit Rahmsauce ^{A, C, G, L}	€ 4,80
Pommes Frites	€ 4,80
mit Ketchup und Mayo	



DESSERT

Sorbet Trilogie	€ 7,80
Gebackene Apfelküchle ^{A, C, G} an Vanilleisnockerl	€ 7,80
Marillenknödel ^{A, C, G} an Vabnillesauce und Eisnockerl	€ 7,80
Heiße Liebe ^{C, G, M O} auf Wunsch vegan Eisbällchen an heißen Himbeeren	€ 7,80
Schokoladenküchlein ^{A, E, H, O} mit warmen Kern an Cassisorbet	€ 7,80
Amarenabecher ^G	€ 9,80
Walnußbecher mit Amaretto ^{G, H, O}	€ 9,80
Kugel Eis ^G Bourbon Vanille, Schokolade, Walnuß, Stracciatella, Erdbeere, Zitrone	€ 1,80
Affogato al caffè ^G	€ 4,80
Eiskaffé ^G	€ 6,80
Eisschokolade ^G	€ 6,80



BROTZEITEN & SCHMANKERL

ab 17.00 Uhr

Bunte Salatplatte der Saison ^{G, L, M, O}	€ 9,80
Frische Salate Dressing & Vinaigrette auf Wunsch vegan	
mit Schnitzelstreifen	€ 15,80
mit Putenbruststreifen ^{G, C}	€ 15,80
Pikanter oder Schweizer Wurstsalat ^{A, O}	€ 9,80
Schlössle Spezial hand- und hausgemacht Bauernbrot	
Ein Paar Dillinger Geschwollene ^{G, L, M, O}	€ 9,80
Bratensauce bunte Salate	
Maultaschen mit Röstzwiebeln ^{A, L, O}	€ 13,80
frisches Gemüse Bratensauce	
Schwäbische Kässpätzle ^{C, G, L, M, O} vegetarisch	€ 14,80
mit drei Käsesorten Röstzwiebeln Salatteller	
Der Schloßburger 1929 ^{A, F, G, L, M, O}	€ 18,80
Angusburger Karotten-Krautsalat Schlössle-Dip Röstzwiebel Pommes Frites	
Schlössle Sülz mit Bauernbrot ^{A, O}	€ 9,80
Lumpasalat - Der Klassiker ^{A, L, O}	€ 12,80
Brotzeitbrettl	
Schinken, Käse, Hausmacher... ^{A, F, G, L, M, O}	€ 12,80
Finniger Kaiserschmarrn mit Apfelkompott ^{C, G, O}	€ 12,80
Zubereitungszeit 30 min	

jeden Donnerstag

Zarte Sparerips	€ 14,80
Kartoffelspalten Schlössledip	



OFFENE WEINE

das „Viertele“ aus dem Schlosskeller

Edle Weine Schloss Selection Sijd [○]			0,25 l	€	5,80
			0,5 l	€	11,60
Weiß	Grauburgunder	Württemberg trocken			
Rot	Cuvée,	Württemberg trocken			
Rosé	Spätburgunder,	Württemberg halbtrocken			

Castello del Garda - vom Fass [○]			0,25 l	€	6,80
			0,5 l	€	13,60
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 | 0,75 l

WEISSWEIN °

- | | |
|---|---------|
| #01 Hans Wirsching | € 28,80 |
| Der Klassiker im Boxbeutel
Franken Silvaner 2021 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 2022 trocken | |
| #04 Kochberg | € 26,80 |
| Schwörer kraftvoll mit einer cremigen Note
Baden Weißer Burgunder 2022 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 2020 trocken | |
| #07 Müller Thurgau | € 22,80 |
| Schwörer feines fruchtiges Aroma
Baden Müller-Thurgau 2021 lieblich | |
| #08 Klingelberger | € 22,80 |
| Fruchtig Zitrus Aprikose
Baden Riesling 2022 trocken | |

Jahrgangsänderungen vorbehalten



FLASCHENWEINE

aus dem Schlosskeller von prämierten Winzern | 0,75 l

ROTWEIN °

- #10 Feldhase € 26,80
Aldinger | feine Fruchtnuancen von Kirschen
Württemberg | Trollinger | 2022 | trocken
- #11 Durbacher € 25,80
Kochberg, | dezente Cassisnote
Baden | Spätburgunder | 2020 | 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 € 24,80
Aromen von Beerenfrüchten | gehaltvoll
Baden | Spätburgunder | 2020 | trocken
- #17 Plaelrain Kabinett € 26,80
Duft nach Waldhimbeeren und Holunder
Baden | Spätburgunder Weißherbst | 2021 | lieblich

Jahrgangsänderungen vorbehalten



BIERE ^A

Prämierte, bayerische Braukunst

Paulaner Helles vom Fass 4,9% Genuss der noblen Art	0,5 l	€ 4,30
Chiemseer Helles 4,9% Typisch bayerisches Helles untergärig, hellgelb in der Farbe, gebraut in Rosenheim am Inn	0,5 l	€ 4,30
Die König-Ludwig-Weiße Mildes Hefe-Weißbier mit wenig Kohlensäure versetzt. Original goldgelb 5,5% dunkel 5,5% leicht 2,9%)	0,5 l	€ 4,30
Paulaner Weißbier 5,5% Ein Weißbier, dass durch seine stetige Qualität von Hopfen & Malz weltweit bekannt geworden ist.	0,5 l	€ 4,30
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	€ 4,30
Hacker Pschorr Kellerbier Anno 1417 5,5% Das naturtrübe Kellerbier im Seidel ist besonders würzig und gehaltvoll.	0,5 l	€ 4,30
Paulaner alkoholfreies Weißbier < 0,5% Voller Weißbiergeschmack durch das spezielle Paulaner Brauverfahren.	0,5 l	€ 4,30
Hacker Pschorr alkoholfreies Helles < 0,5% Eines der besten alkoholfreien Biere überhaupt. Besonders vollmundig im Geschmack.	0,5 l	€ 4,30
Fürstenberg Pilsener 4,9% Mild im Geschmack und besonders süffig.	0,3 l	€ 4,00



DIGESTIF - AUSSTEIGER ⁰

Alte Destillate und Brände von Prinz Obstler Mirabelle Zwetschge Kirsche Erdbeere Himbeere Williams	2 cl	€ 3,80
Edelbrennerei Schwörer Obstler Mirabelle Zwetschge Kirsche Himbeere Williams Williams Christ mit Honig	2 cl	€ 4,50
Allpenbrennerei Schroll Haselnusslikör Premium Auslese	2 cl	€ 5,80
Gin Tanqueray (2 cl) mit Goldberg Tonic Water	0,2 l	€ 7,80
Magenbitter - Kräuterlikör Fernet Branca Underberg Ramazzotti Escorial grün Bärwurz Blutwurz Jägermeister	2 cl	€ 4,20
Whiskey Jack Daniels Johnny Walker Jim Beam Tullamore Dew Jameson	4 cl	€ 6,80
Brandy - Cognac Metaxa Asbach Chantré Hennessy Remy Martin	4 cl	€ 6,80

WARMER GETRÄNKE

Azul Prämium Kaffeeauslese		
Espresso Macchiato ^G	€	3,90
Espresso doppio	€	3,90
Espresso Napoli	€	2,80
Kaffee Crema	€	3,20
Cappuccino ^G	€	3,90
Latte Macchiato ^G	€	3,90
Café Amaretto	€	5,80
Heiße Schokolade ^G	€	4,20
Original Teespezialitäten von Keo im großen Haferl	€	3,90
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 108,00 für zwei Personen



DER GARANT FÜR STILVOLLES FEIERN

Unsere Schlössle-Räumlichkeiten



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 - 19:00 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