

# Zum Schlössle

## Finningen



Restaurant-Hotel

# SPEISEKARTE

Für Allergiker haben wir eine separate Karte.



[www.schloessle.de](http://www.schloessle.de)

**Unser Schlössle Tipp**

Candle Light Dinner im Kaminzimmer

Alle Termine, Gutscheine als Geschenk und weitere Schlössle-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 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, dienen 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	€ 4,80
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
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	€ 13,80
zartes Kalbfleisch an Thunfisch-Kapernsauce	
Drei St. Jakobsmuscheln vom Grill	€ 13,80
Ricotta Ravioli	
Medaillon vom Hirschrücken	€ 13,80
Im Sesammantel / Preiselbeersabayon / Mini Blinis	

# SUPPEN

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



# HAUPTGERICHTE

<b>Schnitzel „Wiener Art“</b>	€ 16,80
Pommes Frites oder Butterspätzle   Rahmsauce	
<b>Barberie</b>	€ 26,80
Flugentenbrüstchen kross gebraten   Blaukraut   Knödel	
<b>Burgund</b>	€ 19,80
zarter Rinderbraten in Spätburgundersauce   Rahmpreiselbeeren Spätzle	
<b>Waldeslust</b>	€ 23,80
heimischer Rehbraten in Wacholdersauce   Preiselbeerbirne hausgemachte Butterspätzle	
<b>Harmonie</b>	€ 20,80
Schweinefilet im Parmaschinkenmantel   Calvadosrahmsauce Balsamicojus   frisches Gemüse   hausgemachte Spätzle	
<b>Zanderfilet</b>	€ 22,80
sanft in Butter gebraten   Safransauce   Gemügestiftchen Mandelreis	
<b>Linguine - Nudelröllchen <b>vegetarisch</b></b>	€ 15,80
buntes Gemüse   leichter Cambozolarahm   gehobelter Parmesan	
<b>zart geschmortes Ochsenbäckchen</b>	€ 21,80
Spätburgundersauce   hausgemachte Spätzle	
<b>Das Schlosstürmchen</b>	€ 20,80
bei 80°C und 8 Stunden geschmorter Kalbsbraten Rahmsauce   frisches Gemüse   hausgemachte Spätzle	
<b>Knusperrolle <b>vegan</b></b>	€ 16,80
Kartoffel   Gemüse-Pilz-Strudel   Maracuja-Chili-Sauce	



Angus Zwiebelrostbraten € 28,80  
Bratenjus | Kartoffelrösti

Gemüsegarten **vegetarisch** € 15,80  
Spinatknödel | buntes Gemüse | Käsesauce

Le Boeuf € 29,80  
Rumpsteak von der Anguslende unter der Kräuterkruste  
Pommes Dauphine

**immer wieder Sonntags...**

Pikanter Krustenbraten € 15,80  
Schwarzbiersauce | Spätzle

zusätzliche **Beilagen** zu den Hauptgerichten

Pommes Frites oder Kroketten € 3,80

Kässpätzle oder Beilagensalatschale € 4,80

## 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

Pommes Frites € 4,80  
mit Ketchup und Mayo



# DESSERT

Sorbet Trilogie	€ 7,80
Gebackene Apfelküchle an Vanilleisnockerl	€ 7,80
Marillenknödel an Vanillesauce und Eisnockerl	€ 7,80
Heiße Liebe <b>auf Wunsch vegan</b> Eisbällchen an heißen Himbeeren	€ 7,80
Schokoladenküchlein mit warmen Kern an Cassisorbet	€ 7,80
Amarenabecher	€ 9,80
Walnußbecher mit Amaretto	€ 9,80
Kugel Eis Bourbon Vanille, Schokolade, Walnuß, Stracciatella, Erdbeere, Zitrone	€ 1,80
Affogato al caffè	€ 4,80



# BROTZEITEN & SCHMANKERL

ab 17.00 Uhr

Bunte Salatplatte der Saison	€ 9,80
Frische Salate   Dressing & Vinaigrette auf Wunsch vegan	
mit Schnitzelstreifen	€ 15,80
mit Putenbruststreifen	€ 15,80
Pikanter oder Schweizer Wurstsalat	€ 9,80
Schlössle Spezial   hand- und hausgemacht   Bauernbrot	
Ein Paar Dillinger Geschwollene	€ 9,80
Bratensauce   bunte Salate	
Maultaschen mit Röstzwiebeln	€ 13,80
frisches Gemüse   Bratensauce	
Schwäbische Kässpätzle <b>vegetarisch</b>	€ 14,80
mit drei Käsesorten   Röstzwiebeln   Salatteller	





# OFFENE WEINE

das „Viertel“ 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<br>Franken   Silvaner   2021   trocken                                     |         |
| #02 Brogsitter Spätlese   | € 24,80 |
| Frische Kraft und Eleganz<br>Pfalz   Chardonnay   2020   trocken                                      |         |
| #03 Plaelrain   | € 22,80 |
| Schwörer   feine Aromen nach Melonen   mineralisch<br>Baden   Grauer Burgunder   2022   trocken       |         |
| #04 Kochberg  | € 26,80 |
| Schwörer   kraftvoll   mit einer cremigen Note<br>Baden   Weißer Burgunder   2022   trocken           |         |
| #05 Knewitz   | € 26,80 |
| Frischer Charakter   würzig   fruchtige Note<br>Rheinhessen   Riesling   2020   trocken               |         |
| #06 Nr° 1   | € 26,80 |
| Aromen von Zitrusfrüchten und Äpfeln   frische Eleganz<br>Ahr   Weißer Spätburgunder   2020   trocken |         |
| #07 Müller Thurgau  | € 22,80 |
| Schwörer   feines fruchtiges Aroma<br>Baden   Müller-Thurgau   2021   lieblich                        |         |
| #08 Klingelberger   | € 22,80 |
| Fruchtig   Zitrus   Aprikose<br>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

## 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

Alte Destillate und Brände von Prinz Obstler   Mirabelle   Zwetschge   Kirsche Erdbeere   Himbeere   Williams	2 cl	€ 4,20
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 Macciato	€ 3,90
Espresso doppio	€ 3,90
Espresso Napoli	€ 2,50
Kaffee Crema	€ 3,20
Cappuccino	€ 3,90
Latte Macchiato	€ 3,90
Café Amaretto	€ 5,80
Heiße Schokolade	€ 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  
oder ein Wertgutschein



# DER GARANT FÜR STILVOLLES FEIERN

## Unsere Schlössle-Räumlichkeiten



Schloss-Stube



Barocksaal



Padua



Kaminstube



Schloss-Saal



Biergarten



Malerwinkel



Thoma-Stube



Viktoria-Stube



Bundes-Kegelbahn



Terrasse



Tavernew



# 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 - 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](http://www.schloessle.de)  
[zumschloessle@schloessle.de](mailto:zumschloessle@schloessle.de)