

Zum Schlösle

Finningen

Restaurant-Landgasthof-Hotel



Speisen und Getränke

März 2019



Candle-Light-Dinner

14.03. / 15.3. / 29.3. / 26.4. / 10.5. / 24.5. / 14.6.

Beginn ab 19 Uhr
4-gängiges Gourmetmenü in der Kaminstube

**Für Allergiker
haben wir eine separate Speisekarte.**



Vorspeise und Suppen

Vitello Tonnato

Zarte Tranchen vom geschmorten Kalb /
Thunfisch-Kapersauce

€ 8,80

Drei Jakobsmuscheln vom Grill

kleines Gemüse / Ricotta-Ravioli

€ 9,80

Flädlesuppe

Rinderkraftbrühe mit frischen Pfannenkuchenstreifen

€ 3,80

Brockolischaumsüppchen

mit Räucherlachsstreifen

€ 4,80

Almkäseschaumsuppe

mit frisch gehobeltem Bergkäse

€ 4,80

Schwäbische Hochzeitssuppe

Kraftbrühe mit hausgemachten Einlagen

€ 5,30

Hauptgerichte

Bei allen Hauptgerichten mit inbegriffen:
Bunte, hausgemachte Salate mit Vinaigrette und Dressing

Schnitzel „Wiener Art“

Pommes-frites oder Butterspätzle /
Rahmsauce € 13,80

Frische Linguine - Nudelröllchen

Buntes Gemüse / leichter Cambozolarahm /
gehobelter Parmesan € 11,80

Knuspriges, ausgelöstes Flugentenbrüstchen

pikante Entensauce/ winterliches Gemüse /
hausgemachte Spätzle € 19,80

Pikanter Krustenbraten

Bratensauce / frisches Gemüse / Spätzle oder Knödel € 13,80

Heimischer Rehbraten aus der Keule

in Wacholdersauce / Preiselbeerbirne /
hausgemachte Butterspätzle € 17,80

Zarter Tafelspitz

Meerrettichsauce / frisches Gemüse /
Dillkartoffel € 16,80

Schweinfilet im Parmaschinkenmantel

Rahmsauce und Balsamicojus / frisches Gemüse /
hausgemachte Butterspätzle € 17,80

Variation von Edelfischen:

Zander, Wels, Lachs

Safransauce / Gemüestiftchen / Mandelreis € 17,80

Zwiebelrostbraten von der Angustende

auf Bratensauce / buntes Gemüse /
Kartoffelrösti € 22,80

Cordon Bleu

Gemüsegarnitur / Kartoffelbällchen oder
Pommes-frites € 15,80

Das Schlosstürmchen

Bei 80°C und 8 Stunden geschmorter Kalbsbraten /
Calvadosrahmsauce/frisches Gemüse / Spätzle € 17,80

Angus - Rumpsteak

Kräuterkruste / winterliches Gemüse /
Kartoffelgratin € 23,80

Lachsfilet im Knuspermantel

Rieslingsauce / frisches Gemüse / Nudelröllchen € 18,80

Alle Hauptgerichte inklusive bunten Salate.

Schwäbische Schmankerl

& Brotzeiten, ab 17 Uhr

Pikanter bayerischer oder Schweizer Wurstsalat

Schlössle Spezial, mit König-Ludwig-Brot

€ 7,80

Schlosswurst

roter und weißer Pressack / Schwarzwurst /
Romadur / Zwiebel / Essig & Öl

€ 7,80

Die Schlossbrotzeit

feine bayerische Hausmacher mit deftigem
Käse / bunt garniert

€ 9,80

Bunte Salatplatte

Frische Salate mit Dressing / Vinaigrette / Baguette
mit Putenbruststreifen

€ 11,80

Abgeschmelzter Leberkäse

2 Spiegeleier / Röstzwiebel / Salatbouquet /
Kartoffelsalat

€ 9,80

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 Vanilleisnockerl € 6,80

Kaiserschmarrn

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

Marillenkügelchen

2 Marillenfruchtkügelchen mit Vanilleeis und Vanillesauce € 6,80

Schlössle - Toast

Zwei Schweinelendchen / Käse gratiniert /
bunte Salate

€ 11,80

Maultaschen mit Röstzwiebel

gegrillt / Bratensauce / frisches Gemüse

€ 9,80

1 Paar Dillinger Geschwollne

mit Bratensauce und bunten Salaten

€ 7,80

Gratinierter Gemüseteller

frisches Gemüse / Kartoffel / Käsesauce /
mit Käse überbacken

€ 10,80

Luftiges Gemüse-Omelette

frische Kräuter / Salatbouquet

€ 9,80

Schmankerl und Brotzeiten servieren wir ihnen ab 17 Uhr.

Der feine Unterschied den man schmeckt:

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