

# Zum Schlössle

## Finningen

Restaurant-Landgasthof-Hotel



## Speisen und Getränke

Februar-März



### Candle-Light-Dinner

01.02.-08.02.-14.02.-15.02.-  
22.02.-01.03.-15.03.-29.03.19

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

## *Pastinakenschaumsüppchen*

€ 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 Burgunderbraten*

Spätburgundersauce / frisches Gemüse /  
hausgemachte Butterspätzle

€ 16,80



## *Variation von Edelfischen:*

### *Zander, Wels, Lachs*

Safransauce / Gemüsetiftchen /  
Mandelreis

€ 17,80

## *Zwiebelrostbraten von der Angustende*

auf Bratensauce / buntes Gemüse /  
Kartoffelrösti

€ 22,80

## *Cordon Bleu*

Gemüse garnitur / 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 /  
Pomm-Dauphine

€ 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.*