



Aperitif

Prosecco – Waldbeere	€	3,80
Aperol Spritz.....0,15l	€	3,80
.....0,25l	€	5,80
Prosecco Holunder.....	€	3,80
Prosecco Ribisel.....	€	3,80
Lillet Wild Berry	€	5,80
Alkoholfreier Fruchtcocktail.....	€	4,80
Gin Tonic.....	€	5,80
Campari – Orange.....	€	5,80
Hugo		
Limette, Minze, Holunderblüte	€	3,80
.....0,25l	€	5,80
Die Schloßle Weiße		
Weißbier / Ribisel, schwarze Johannisbeere	€	3,80
Schorle		
Maracuja, Holunder, Rhabarber, Kirsche, Traube, Johannisbeere	€	3,80
Skywasser alkoholfrei		
Zitrone, Himbeere.....	€	4,80

Unsere Hausweine - Edle Weine Schloss Selection STPD

Weiß Grauburgunder Württemberg, trocken	€	5,80
Rot Cuvée, Württemberg, trocken	€	5,80
Rosé Spätburgunder, Württemberg, trocken.....	€	5,80

Exclusive Weine vom Weinhaus Schwörer aus Durbach

Weiß 2020er Ruländer, lieblich.....	€	5,80
Weiß 2020er Müller Thurgau, halbtrocken	€	5,80
Weiß 2019er Klingelberger Riesling, halbtrocken.....	€	5,80
Weiß 2020er Grauer Burgunder, trocken.....	€	6,80
Weiß 2020er Weißer Burgunder, Kabinett, trocken.....	€	6,80
Rot 2019er Spätburgunder, trocken.....	€	5,80
Rosé 2017er Spätburgunder, trocken	€	5,80

Destillate / Brände von Schwörer

Obstler, Mirabelle, Zwetschge, Pflaume, Kirsche, Himbeere, Williams, Williams mit Honig	€	3,80
--	---	------

Alpenbrennerei Schroll Schwangau

Haselnusslikör	€	4,80
----------------------	---	------

Vorspeisen und Suppen

Vitello Tonnato

zartes Kalbfleisch | Thunfisch | Kapernsauce € 9,80

St. Jakobsmuscheln vom Grill

Riccotta Ravioli € 11,80

Bunter winterlicher Salatteller

mit Vinaigrette und Dressing € 4,00

Hummerschaumsüppchen

mit Garnelen € 7,80

Almkäseschaumsuppe

mit frisch gehobeltem Bergkäse € 4,80

Schwäbische Hochzeitsuppe

Tafelspitzbrühe | hausgemachte Einlagen € 5,80

Für die kleinen Gäste

Schnitzelchen „Wiener Art“ oder

Hähnchen Nuggets

mit Pommes frites € 7,80



Hauptgerichte

Heimischer Rehbraten aus der Keule

in Wacholdersauce | Preiselbeerbirne |
hausgemachte Butterspätzle € 17,80

Frische Linguine - Nudelröllchen

vegetarisch

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

Flugentenbrüstchen kross gebraten

glasiertes Blaukraut | Kartoffelknödel € 20,80

Schnitzel „Wiener Art“

Pommes frites oder Butterspätzle | Rahmsauce € 12,80

Schweinefilet im Parmaschinkenmantel

auf Calvadosrahmsauce | Balsamicojus/
frisches Gemüse | hausgemachte Butterspätzle € 16,80

Lachsfilet vom Grill

Riebling-Safransauce | Gemügestiftchen |
Bandnudeln € 18,80

Hauptgerichte

Gemüserolle im Knuspermantel

vegan

frisches Gemüse und Kartoffeln | feiner Brick-
teigmantel | fruchtige Curry-Ingwersauce € 12,80

Zwiebelrostbraten von der Anguslende

Bratensauce | Knusperzwiebel | Kartoffelrösti € 23,80

Das Schlosstürmchen

Bei 80°C und 8 Stunden geschmorter Kalbsbraten /
Calvadosrahmsauce / frisches Gemüse /
hausgemachte Spätzle € 16,80

Dessert

Gebackene Apfelküchle

an Vanilleeisnockerl € 6,80

Marillknödel auf Vanillesauce

Eisbällchen € 6,80

Heiße Liebe

Vanilleeis an heißen Himbeeren € 6,80