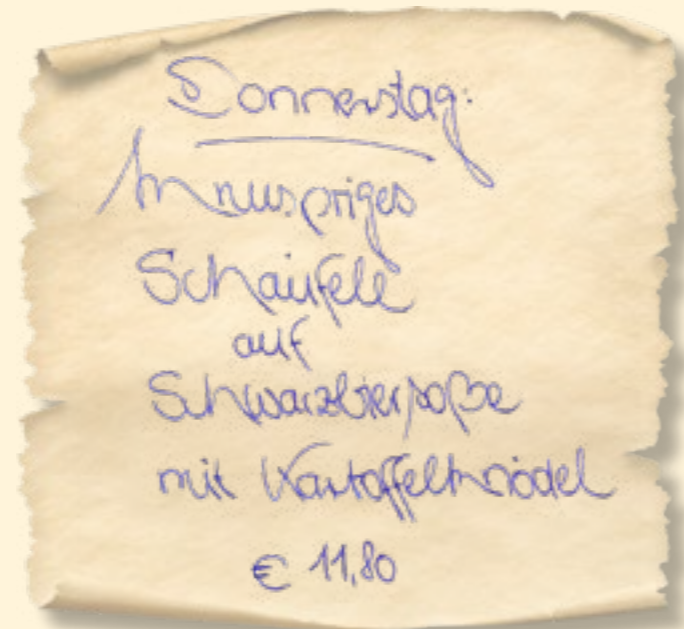




Aperitif / Wein

Prosecco – Waldbeere	€ 3,80
Aperol Spritz	0,15l € 3,80
.....	0,25l € 4,80
Prosecco Holunder	€ 3,80
Prosecco Ribisel	€ 3,80
Lillet Wild Berry	0,25l € 4,80
Alkoholfreier Fruchtcocktail	€ 3,80
Gin Tonic	€ 4,80
Campari – Orange	€ 4,80
Hugo	
Limette, Minze, Holunderblüte	0,15l € 3,80
.....	0,25l € 4,80
Die Schlössle Weiße	
Weißbier / Ribisel, schwarze Johannisbeere ..	0,2l € 3,80
Schorle	
Maracuja, Holunder, Rhabarber, Kirsche,	
Johannisbeere	€ 3,50 €



Edle Weine Schloss Selection STPD

Weiß Grauburgunder Württemberg, trocken	0,25l € 5,80
Rot Cuvée, Württemberg, trocken	0,25l € 5,80
Rosé Spätburgunder, Württemberg, trocken	0,25l € 5,80

Dessert

Walnußbecher	
mit Mandellikör	€ 7,80
sommerliche	
Dessertvariationen	€ 7,80
Gebackene Apfelkichla	
an Vanilleisnockerl	€ 6,80
Heiße Liebe	
Heiße Himbeeren mit Schwörers	
Himbeergeist verfeinert /	
Bourbon Vanilleisnockerl	€ 6,80
Original Schlössle	
Kaiserschmarrn	
im Kupferpfännle	
Frischer hausgemachter Kaiser-	
schmarrn / Apfel-	
Preiselbeerkompott	
Zubereitung ca. 20min.	€ 9,80
Zwei Marillenknödel	
an Vanillesauce, Eisbällchen ..	€ 6,80
Sorbetpotpourri	
Cassis, Mango, Zitrone	€ 5,80 €



Kinderkarte

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	€ 7,80
Chicken Nuggets -	
Hähnchenmedaillons	
mit Pommes Frites	€ 7,80
Bunte Eisbällchen	
Zwei Eisbällchen nach	
Wahl	€ 2,80

Schwäbische Schmackerl und Brotzeiten ab 17.00 Uhr

Hausgemachte Bratensulze	
mit Brot	€ 7,80
Pikanter oder Schweizer Wurstsalat	
Schlössle Spezial / Bauernbrot	€ 7,80
Schinken & Käse auf dem Holzbrettl	
mit Schwabenbrot	€ 9,80
Bunte Salatplatte mit Putenbruststreifen	
frische Salate mit Dressing / Vinaigrette	€ 11,80
Maultaschen mit Röstzwiebel	
frisches Gemüse / Bratensauce	€ 11,80
Schwäbische Kässpätzle	
mit 3-erlei Käse / Röstzwiebel / Salate	€ 11,80
Angus Schlossburger	
auf frischen Salaten / Röstzwiebel / Pommes Frites / Schlössledip	€ 14,80

€€

Bierkarte

Chiemseer Helles 4,8%	
Typisch Bayerisches Helles untergärig,	
hellgelb in der Farbe, gebraut in Rosen-	
heim an Inn	
Huber Weiße Freising 5,4%	
Mildes Hefe-Weißbier mit wenig	
Kohlensäure versetzt Sie erhalten	
das Weißbier als helles und dunkles.	
Leichtes Weizen 2,9%	
Graf Toerring Schwarzbier im	
Steinkrug 5,2%	
Ein mildes dunkles Bier das seiner	
gleichen sucht Es wird traditionell im	
Steinkrug serviert.	
Jägerbier vom	
Brauhaus Freising 5,6%	
Eines der besten Hellen Biere über-	
haupt, ein richtiges Festbier! Beson-	
ders vollmundig im Geschmack,	
für Genießer der würzigen Biere.	
Paulaner Weißbier 5,5%	
Ein Weißbier, das durch seine stetige	
Qualität von Hopfen & Malz welt-	
weit bekannt geworden ist.	
Hacker Pschorr Kellerbier	
Anno 1417, 5,5%	
Das naturtrübe Kellerbier im Seidel,	
ist besonders würzig und haltvoll.	
Original Freisinger Helles 5,1%	
Die besondere Note. Ein echter Ge-	
nuss für Fassbiertrinker.	
Hopf Weiße aus Miesbach 5,5%	
Weißbierkenner schätzen die unver-	
wechselbare Charakteristik mit einer	
fruchtigen Note.	
3 Alkoholfreie:	
Zitronenweiße, Weizen, Helles	
Von Paulaner : Zitronenweiße und	
Weizen: Originalgetreu und trotzdem	
alkoholfrei.	
Von Hacker-Pschorr: Prämiertes Hel-	
les ohne Alkohol in der Bügelflasche.	
Alle ausgesuchten Biere 0,5l € 3,50	

Graf Ignaz Pilsener 4,9%	
Mild im Geschmack und	
besonders süffig. 0,3l € 3,30	

Vorspeisen (VS), Suppen, Hauptgerichte

Vitello Tonnato (VS)	
Zartes Kalbfleisch / Thunfisch / Kapernsauce	€ 9,80
Jakobsmuscheln vom Grill (VS)	
auf Rieslingsauce / Ricotta Ravioli	€ 11,80
Kleiner bunter Salatteller der Saison (VS)	
frische selbstgemachte Salate / Vinaigrette / Dressing	€ 4,00
Almkäseschaumsuppe	
mit frisch gehobeltem Bergkäse	€ 4,80
Schwäbische Hochzeitssuppe	
Kraftbrühe mit selbstgemachten Einlagen	€ 5,80
Schnitzel „Wiener Art“	
Pommes-Frites oder Butterspätzle / Rahmsauce	€ 12,80
Frische Linguine	
feines Nudelröllchen / buntes Gemüse / leichter Cambozolarahm /	
gehobelter Parmesan	€ 11,80
Heimischer Rehbraten in Spätburgundersauce	
Preiselbeerbirne / hausgemachte Butterpätzle	€ 16,80
Schweinefilet im Parmaschinkenmantel	
auf Calvadosrahmsauce / Balsamicojus / frisches Gemüse /	
hausgemachte Butterspätzle	€ 15,80
Gemüserolle im Knuspermantel	
= vegan / frisches Gemüse und Kartoffeln	
im feinen Brickteigmantel / fruchtige Curry-Ingwersauce	€ 11,80
Das Schlosstürmchen	
Bei 80°C und 8 Stunden geschmorter Kalbsbraten /	
Calvadosrahmsauce / frisches Gemüse / Pommes Dauphine	€ 15,80
Zwiebelrostbraten von der Anguslende	
Bratensauce / Knusperzwiebel / Kartoffelrösti	€ 21,80
Angussteak unter der Kräuterkruste	
Balsamicojus / Sommergemüse / Kartoffelgebäck	€ 21,80
Knuspriges Flugentenbrüstchen	
Preiselbeersabajon / Balsamicojus / Spätzle	€ 20,80
Lachsfilet an feinem Nudelröllchen	
Champagner-Dillsauce / buntes Gemüse	€ 17,80

Wir bereiten ihre Speisen Portion für Portion, frisch und á la Minute zu.

