



Weihnachtsfeiern im Schloßle in separaten Räumen

Ideal für 8 bis 90 Personen

Wir erfüllen die Corona-Hygienestandards für Ihre Feier. Wählen Sie für sich passende Location:

- Schlosssaal bis ??? Personen
- Barocksaal
- Schlossstube
- Viktoriastube
- Padua
- Kaminstube
- Ludwig-Thoma-Stube
- Malerwinkel
- Kegelarena

Candle-Light Dinner im Kaminzimmer

Das Gourmetmenü mit dem besonderen Flair

Termine

Freitag 11. September 2020
Freitag 18. September 2020
Freitag 9. Oktober 2020
Freitag 30. Oktober 2020
Freitag 13. November 2020
Freitag 20. November 2020
Sonntag 14. Februar 2020



DER SCHLÖSSLE -TIP:
Candle-Light-Dinner Gutschein €9,00 EUR pro Person inkl. Aperitif und 4-Gang-Menü.

Gutscheine für Candle-Light-Dinner, Übernachtungen, Wertgutscheine erhalten Sie direkt im Schloßle oder bestellen Sie online auf unserer Website www.schloessle.de.

Heiraten

Sichern Sie sich jetzt schon einen Termin im Schlosssaal.



Ihr Tagungshotel in herrlich barocker Atmosphäre



Hygiene - und Abstandsregeln

Bitte halten Sie sich dran - DANKE!

1. Beim Betreten des Betriebes und bei Bewegungen im Gebäude ist eine Mund-Nase-Maske zu tragen, ausgenommen am Tisch
2. Mindestabstand von 1,5 m wahren
3. Abstände auf Laufflächen und im Toilettenbereich einhalten
4. Kontaktbeschränkungen beachten
5. Nies- und Hustenetikette wahren
6. Bei Krankheitsanzeichen auf einen Besuch verzichten

IMPRESSUM
Familie Bruggler
Zum Schloßle - Finningen
Am Schloßle 1
89435 Unterfinningen
0 90 74 / 40 78
www.schloessle.de



Schloß - Kurier

Das Magazin für Genießer

Hotel - Restaurant Zum Schloßle - Finningen

Ausgabe 3 / September

KOSTENLOS ZUM MITNEHMEN mit Speisekarte



Das Wasserschloß Herrenfingen, erbaut 1530

Seit 1929 im Besitz der Familie Bruggler - vier Generationen Gastfreundschaft

Das Dorf Unterfinningen, wo das Schloss steht und heute einen Gasthof beherbergt, wurde erstmals 1262 als Vinningen benannt, also bereits vor 752 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 Gerichtssitz 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 Bruggler. 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, dienten schon vielen Objekten der Neuzeit, als Schablone. Im Erdgeschoss beeindruckt die wichtigen Gewölbedecken aus der Urbauzeit.

Dieses Schloss ist für unsere Heimat ein wertvolles geschichtliches Denkmal.

Auszug aus dem Archiv.

Willkommen zurück

Wir freuen uns, dass wir Sie wieder in unseren Räumlichkeiten begrüßen dürfen.



Wir konnten die stille Zeit nutzen, um unsere Schlossküche umzubauen und freuen uns, Ihnen die Schloßle Klassiker zu servieren. Alles unter den entsprechenden, Hygienevorschriften, Auflagen und Bedingungen. Bitte helfen Sie uns mit, die Sicherheitsvorkehrungen umzusetzen bzw. einzuhalten. Die Gesundheit geht immer vor!

Ihre Familie Bruggler und das Schloßle-Team.

Wir haben unser Haus vorbereitet:

- Berührungslose Wasserhähne, Seifenspender, Handtuchspender
- Desinfektionsspender-Stationen
- Separater Ein- und Ausgang
- Hinweisschilder, Leitbilder, Abstandsstreifen
- Neue Einweg-Speisekarten
- Krisengeschultes Personal
- Belegungsnachweis
- Kontaktloses Zahlungssystem





Aperitif / Wein

Prosecco – Waldbeere	€ 3,80
Bellini Prosecco Rosé mit weißem Pfirsichmark 0,20l.....	€ 4,80
Aperol Spritz.....	€ 3,80
..... 0,25l.....	€ 4,80
Prosecco Holunder	€ 3,80
Prosecco Ribisel.....	€ 3,80
Lillet Wild Berry	€ 4,80
..... 0,25l.....	€ 4,80
Alkoholfreier Fruchtcocktail.....	€ 3,80
Gin Tonic	€ 4,80
Campari – Orange.....	€ 4,80
Hugo	
Limette, Minze, Holunderblüte	€ 3,80
..... 0,25l.....	€ 4,80
Die Schlössle Weiße	
Weißbier / Ribisel, schwarze Johannisbeere	€ 3,80

Edle Weine Schloss Selection SIJD

Weiß Grauburgunder Württemberg, trocken	€ 4,90
Rot Cuvée, Württemberg, trocken	€ 4,90
Rosé Spätburgunder, Württemberg, trocken.....	€ 4,90

Dessert

3erlei Sorbets	
Cassis, Mango, Zitrone	€ 6,80
Gebackene Apfelkichla	
an Vanilleisnockerl	€ 6,80
Weißes Schokoladeneis	
an glasierten	
Sauerkirschen	€ 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	
Zubereitungszeit ca. 20min.	
.....	€ 9,80
Walnußbecher	
Mövenpick Walnußeis mit	
Mandellikör	€ 7,80

Zum Schlössle FRISCHEKÜCHE

Schwäbische Schmackerl und Brotzeiten ab 17.00 Uhr

Pikanter oder Schweizer Wurstsalat	
Schlössle Spezial / Bauernbrot	€ 7,80
Schlossbrotzeit auf m Brettl	
Schinken / Käse / Hausmacher / König-Ludwig-Brot	€ 9,80
Bunte Salatplatte	
frische Salate mit Dressing / Vinaigrette / mit Entenbruststreifen	€ 12,80
Maultaschen mit Röstzwiebel	
frisches Gemüse / Bratensauce	€ 11,80
Schwäbische Kässpätzle	
mit 3-erlei Käse / Röstzwiebel / Salate	€ 11,80
Dillinger Geschwollne	
Bratensauce / bunte Salate	€ 7,80
Original Schlössle Bratensulz	
bunt garniert / Bauernbrot.....	€ 7,80
€€	



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	€ 6,80
Chicken Nuggets -	
Hähnchenmedaillons	
mit Pommes Frites.....	€ 6,80
Bunte Eisbällchen	
Zwei Eisbällchen nach	
Wahl	€ 2,80

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 gehaltvoll.	
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 €€ 3,30	
Graf Ignaz Pilsener 4,9%	
Mild im Geschmack und	
besonders süffig. 0,3 l €€ 3,20	

Vorspeisen (VS), Suppen, Hauptgerichte

Schlössle Gourmetteller (VS)	
Antipasti / Ikaraimi Lachs / Serano Melone.....	€ 9,80
Drei Jakobsmuscheln vom Grill (VS)	
Gemüestiftchen / Ricotta Ravioli	€ 9,80
Vitello Tonato (VS)	
Zartes Kalbsfleisch / Thunfischsauce	€ 9,80
Kleiner bunter Salatteller der Saison	
frische selbstgemachte Salate / Vinaigrette / Dressing	€ 4,00
Flädlesuppe	
Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Pfannkuchenstreifen	€ 4,00
Waldpilzschaumsüppchen	
mit heimischen Kräutern	€ 4,80
Almkäseschaumsuppe	
mit frisch gehobeltem Bergkäse	€ 4,80
Schwäbische Hochzeitssuppe	
Kraftbrühe mit selbstgemachten Einlagen.....	€ 5,80
Schnitzel „Wiener Art“	
Pommes-Frites oder Butterspätzle / Rahmsauce.....	€ 10,80
Frische Linguine mit sautierten Pilzen	
feines Nudelröllchen / buntes Gemüse / leichte Cambozolarahm /	
gehobelter Parmesan	€ 11,80
Flugentenbrüstchen kross gebraten	
Rahmpreiselbeeren / Brokkoliröschen / Butterspätzle	€ 16,80
Zarter Burgunderbraten	
in Spätburgundersauce / Preiselbeeren /	
hausgemachte Butterspätzle.....	€ 14,80
Schweinefilet im Parmaschinkenmantel	
auf Calvadosrahmsauce / Balsamicojus / frisches Gemüse /	
hausgemachte Butterspätzle.....	€ 14,80
Variation von Edelfischen: Zander, Wels, Lachs	
Safransauce / Gemüestiftchen / Mandelreis	€ 15,80
Gemüserolle im Knuspermantel	
= vegan / frisches Gemüse und Kartoffeln	
im feinen Brickteigmantel / fruchtige Curry-Ingwersauce	€ 10,80
Das Schlosstürmchen	
Bei 80°C und 8 Stunden geschmorter Kalbsbraten /	
Calvadosrahmsauce / frisches Gemüse / Pommes Dauphine	€ 14,80
Zwiebelrostbraten von der Anguslende	
Bratensauce / Knusperzwiebel / Kartoffelrösti	€ 20,80
Pikanter Krustenbraten vom Spanferkel	
Schwarzbiereisauce / buntes Gemüse / Schlössle - Spätzle.....	€ 11,80
Tortellini mit Spinat gefüllt	
Chilli-Kurkuma-Sauce / frisches Gemüse /	
Schlössle-Kräuter-Pesto	€ 11,80
Pfefferkrustenbraten von der Anguslende	
Balsamicojus / Sommergemüse / Kartoffelgebäck	€ 20,80
Cordon Bleu	
mit Gemüse und Crindle Pommes Frites.....	€ 13,80

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