



Schloß Weitenburg



Speisekarte

Unsere Aperitif-Empfehlungen

Kessler Sekt Cuvée Brut Rosé	Prickelnder Apfelspekt -alkoholfrei- Duttenhofer	Haus-Aperitif im Winter: Rieslingsekt mit Walderdbeerlikör und Zitrone	Champagner Henri Mandois brut
EUR 6,00/0,1 l	EUR 5,50/0,1 l	EUR 7,00/0,1 l	EUR 12,00/0,1 l

Unsere Weinempfehlungen

2016	2014
Pin Ox Weißweincuvée – trocken Weingut Bergdolt Reif und Nett Pfalz	Avantgarde “ Kolben” Lagrein – trocken Weingut Bergdolt Reif und Nett Pfalz
EUR 8,50/0,25 l EUR 24,00/0,75 l	EUR 12,50/0,25 l EUR 36,00/0,75 l

Liebe Gäste,

soweit Sie von Allergien betroffen sind, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.
Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergienkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Lesebrillen halten wir für Sie bereit, bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter





Schloß Weitenburg



Speisekarte

Vorspeisen

Maultaschenversucherle EUR 9,00
Hausgemachte Blutwurstmaultasche
auf Rieslingkraut und Zwiebelschmelze

Feldsalat mit Himbeerdressing, EUR 10,00
knusprigem Speck und Croûtons

wahlweise mit gebratenen Waldpilzen EUR 12,00
oder hausgeräuchertem Wildschweinschinken EUR 14,00

Tatar vom Lachs auf Kartoffelpuffer EUR 19,00
mit Avocado und Chorizotapenade

Feldsalatröschen EUR 24,00
mit gebratener Gänseleber an Trüffeljus

Suppen

Crèmesuppe vom Kürbis EUR 9,00
mit Gewürzkürbis und gebratener Jacobsmuschel

Steinpilzessenz EUR 9,00
mit Ravioli und kleinem Gemüse





Schloß Weitenburg



Speisekarte

Hauptgerichte

Kalbsrücken mit Senfkörnerjus, Steinchampignons, Kohlrabi und Gnocchi EUR 29,00

Rosa gebratener Hirschkalbsrücken an Wacholderjus, Quittenkraut und Schupfnudeln EUR 32,00

Fischgerichte

Filet vom heimischen Bachsaibling, Spitzkohl, Shiitake-Pilze und glasierte Kartoffeln EUR 24,00

Seeteufelmedaillons auf Tomaten-Bulgur, Fenchel, Sauce Rouille und Muschelsud EUR 28,00





Schloß Weitenburg



Speisekarte

Schlossklassiker

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Pommes Frites und Beilagenfeldsalat	EUR 21,50
Zwiebelrostbraten mit geschmelzten Zwiebeln, Kraut und hausgemachten Spätzle	EUR 22,00
Halbe Bauernente mit Apfelrotkraut und Kartoffelknödel	EUR 24,00

Vegetarische Hauptgerichte

Steinpilzravioli in Salbeibutter, Pinienkerne und Grana Padano	EUR 18,00
Gebackener Ziegenfrischkäse auf Blattspinat, Tomatensugo und Ruccola	EUR 18,00





Schloß Weitenburg



Speisekarte

Desserts

Affogato al Caffé - Espresso, Vanilleeis und Sahne –	EUR 6,50
Tonkabohnen-Crème Brûlée mit Zwetschgenröster und Zwetschgensorbet	EUR 12,00
Panna Cotta von der Buttermilch in Verveine-Vanillesud und Ananassorbet	EUR 14,00
Käseteller von ausgesuchtem Rohmilchkäse mit Trauben, Feigensenf und Früchtebrot	EUR 15,00
Lauwarmes Schokoladentörtchen auf Vanilleschaum Gewürzorange und Glühweineis	EUR 16,00

