



Schloß Weitenburg



Speisekarte

Unsere Aperitif-Empfehlungen

Bouvet Ladubay Tresor Rosé	Prickelnder Apfelspekt -alkoholfrei- Duttenhofer	Haus-Aperitif im Winter: Rieslingsekt mit Walderdbeerlikör und Zitrone	Champagner Henri Mandois brut
EUR 12,00/0,1 l	EUR 5,50/0,1 l	EUR 7,50/0,1 l	EUR 12,00/0,1 l

Unsere Weinempfehlungen

2015	2014
Leiwener Riesling Q.b.A. – trocken Weingut Josef Rosch Mosel	Maulbronner Eilfingerberg Lemberger trocken Weingut Herzog von Württemberg
EUR 9,00/0,25 l EUR 27,00/0,75 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

Feldsalat mit Croûtons, Speck und Muskat-Gewürzkürbiswürfeln	EUR 12,00
Tatar vom Rinderfilet mit Roter Beete, Meerrettich, Sauerrahm und konfiertem Eigelb an kleinem Salatbukett	EUR 18,00
Lauwarm marinierter Seesaibling an feinem Orangen-Fenchelsalat und Ponzumarinade	EUR 19,00
Delice von der Gänseleber, Rotem Portwein, zweierlei Sellerie und Brioche	EUR 24,00

Suppen

Essenz vom Perlhuhn mit kleinem Gemüse und Ravioli	EUR 9,50
Essenz vom heimischen Reh mit kleinem Gemüse und Pistazienflädle	EUR 9,50
Krustentierschaumsuppe mit Mango und gebratener Mittelmeergarnele	EUR 12,00





Schloß Weitenburg



Speisekarte

Hauptgerichte

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust an Cassisjus ,
glaciertes Rotkraut, Quitte und Haselnuß-Schupfnudeln EUR 29,00

Rinderfilet Rossini mit gebratener Gänseleber, Trüffeljus,
glasierten Lauchzwiebeln und cremiger Polenta EUR 34,00

Fischgerichte

Kross gebratenes Zanderfilet auf cremigen Berglinsen
mit Nuss-Kartoffeln EUR 26,00

Filet vom Skrei
an einem Dreierlei von Blumenkohl, Shiitakepilzen und Hummerschaum EUR 26,00





Schloß Weitenburg



Speisekarte

Schlossklassiker

Sauerbraten vom heimischen Wildschwein mit hausgemachten Spätzle und Beilagensalat	EUR 21,00
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren, Pommes Frites und kleiner Feldsalat	EUR 23,00
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Rieslingkraut und hausgemachten Spätzle	EUR 23,00

Vegetarische Hauptgerichte

Hausgemachte Parmesangnocchi mit Pilzen, Granatapfel, Pinienkernen und Frühlingslauch	EUR 19,00
Trüffelrisotto mit frischem Wintertrüffel Blattspinat und confiertem Eigelb	EUR 24,00





Schloß Weitenburg



Speisekarte

Desserts

Affogato al Caffé - Espresso, Vanilleeis und Sahne –	EUR 7,00
Variation von hausgemachten Sorbets mit verschiedenen Früchten	EUR 15,00
Lauwarme Birnentarte mit Schokoladen-Nuß-Crumble und marmoriertem Birnensorbet	EUR 16,00
Gâteau von der Schokolade mit marinierten Orangenfilets und Blutorangensorbet	EUR 16,00

