

## Schloß Weitenburg



### Speisekarte

#### Unsere Aperitif-Empfehlungen

Sekt Privat Cuvée  
Schloss Weitenburg  
Rosé extra trocken

EUR 6,00/0,1 l

Prickelnder Apfelspekt  
-alkoholfrei-  
Duttenhofer

EUR 5,50/0,1 l

Unser Haus-Aperitif  
Rieslingsekt  
mit Walderdbeerlikör und Zitrone

EUR 7,50/0,1 l

Champagner  
Henri Mandois

EUR 12,00/0,1 l

#### Unsere Weinempfehlungen

2017

Riesling Gipskeuper\*\*  
Qualitätswein – trocken  
Weingut Dautel  
Bönnigheim – Württemberg

EUR 9,50/0,25 l

EUR 29,00/0,75 l

2016

Cabernet Dorsa  
Qualitätswein - trocken  
Weingut Sturmfeder, Graf von Bentzel  
Schozach - Württemberg

EUR 10,00/0,25 l

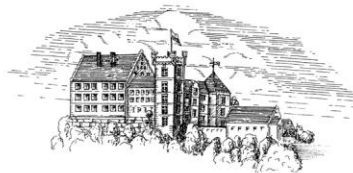
EUR 29,00/0,75 l

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

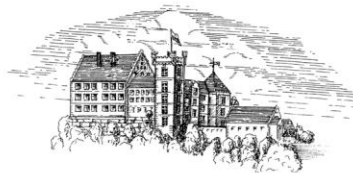
#### Vorspeisen

Feldsalat mit Himbeerdressing, Speckstreifen und gerösteten Walnüssen	EUR 12,00
mit Wildschweinschinken	EUR 16,00
mit Garnelen	EUR 18,00
Gebratene Jakobsmuscheln an Wakame-Sesamsalat, Paprika-Gurkensalsa und Koriandervinaigrette	EUR 19,00
Feldsalatröschen mit gebratener Gänseleber und Trüffeljus	EUR 21,00

#### Suppen

Rinderconsommé mit Kräuterflädle	EUR 8,00
Crèmesuppe von der Petersilienwurzel mit gebackener Milchferkelblutwurst	EUR 11,00
Pilzessenz mit kleinem Gemüse und Pilzraviolis	EUR 10,00





## Schloß Weitenburg



### Speisekarte

#### Hauptgerichte

Rosa gebratenes Medaillon vom Hirschrücken an Wacholderjus, Walnuss-Schupfnudeln und Gewürzkürbis EUR 36,00

Kalbsfilet und Ragout vom geschmorten Bäckchen, Blattspinat und Parmesan-Gnocchis EUR 36,00

Für 2 Personen:

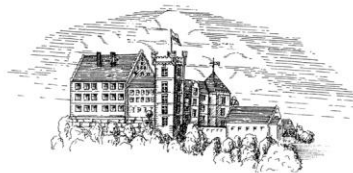
Gebrautes Rib-Eye vom U.S. Beef an Kräutersaitlingen, Rahmspinat und Rotweirisotto EUR 39,00 pro Person

#### Fischgerichte

Schottisches Lachsfilet unter der Senfkruste gratiniert, glacierte Kartoffeln und Lauchgemüse EUR 27,00

Medaillons vom Atlantik-Seeteufel an Zitronengras-Currysoße, Zuckerschoten und Kerbelrisotto EUR 34,00





## Schloß Weitenburg



## Speisekarte

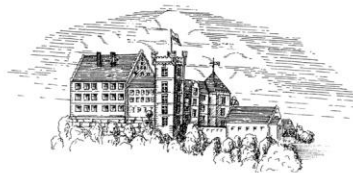
### Schlossklassiker

Rehragout aus unserer Schloss-Jagd in Preiselbeerrahmsoße, hausgemachte Spätzle und glaciertes Rotkraut	EUR 22,00
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Pommes Frites und Beilagenfeldsalat	EUR 23,00
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Spätzle und Beilagenfeldsalat	EUR 23,00

### Vegetarische Hauptgerichte

Pasta mit frischen Pfifferlingen, Thymian und Lauchgemüse	EUR 18,00
Risotto vom Gewürzkürbis mit Estragon und gebackenem Ziegenkäse	EUR 18,00





Schloß Weitenburg



## Speisekarte

### Desserts

Affogato al Caffé - Espresso, Vanilleeis und Sahne –	EUR 7,50
Variation von hausgemachte Sorbets mit Früchten	EUR 14,00
Crème Brûlée mit Zwetschgenröster und marmoriertem Zwetschgeneis	EUR 14,00
Lauwarme Apfeltarte an Calvadosschaum, Zimtbrösel und Apfelsorbet	EUR 15,00
Auswahl von Französischem Käse mit Trauben und Feigensenf	EUR 14,00

