
GEWÖLBEKELLER



SINCE 2023

MENU



FOLLOW US

VORSPEISEN

Dreierlei Schlossbruschetta ^{1,7,10} Tomate Pilze Oliven	9.50
Burrata ^{7,9,10} Kürbis Basilikum Buchenpilz	13.50
Rote Bete Falafel ^{1,9,10} Hummus Spitzkohl Orange	10.90
Zweierlei von der Garnele ^{1,2,3,10} Frühlingsrolle Pankogarnele Fenchel Avocado	14.50
Tunatatar ^{3,4,6,7} Ponzumayo Papaya Wakame	18.50
Tataki vom Roastbeef ^{1,6,7,10,11} Cashewkerne Sesam Krautsalat	16.50
Kleiner Herbstsalat ^{7,9,10} Kürbiskern Dressing Karotten Kürbis	8.50
Schlossvariation für zwei Burrata Falafel Pankogarnele Tunatatar	25.80

SAISONELLE

SPEISEN

SUPPEN

Cremsuppe vom Hokkaidokürbis ^{7,9}	7.50
Orange Kokosmilch	
Kraftbrühe vom Ochsenschwanz ^{1,3}	7.90
Wan Tan Gemüseperlen	

HAUPTGÄNGE

Pappardelle ^{1,3,7}	17.90
Tomate Olive Paprika Chilli Burrata	
Tagliolini ^{1,3,7}	18.90
Schwarzer Trüffel Kirschtomaten Rucola	
wahlweise mit	
Garnelen ²	+8.90
Hähnchenbrust	+7.90
Rinderstreifen	+6.90
Großer Herbstsalat ^{7,9,10}	
Kürbiskern Dressing Karotten Kürbis	12.50
wahlweise mit	
Burrata ⁷	16.50
Hähnchenbrust	16.90
Rinderstreifen	17.90
Pankogarnele ²	18.90

UNSERE SCHLOSS CLASSICS

Cordon Bleu vom Freilandhuhn ^{1,3,7} Preiselbeere Schlossfritten Kräutermayo	17.90
Schweinefilet ^{1,7} Pilzragout Zwiebelpüree Schnittlauch	18.90
Schlossbraten vom Rind ^{1,7} Kartoffelpüree Schmorzwiebeln Schlossgartengemüse	20.90
Wiener Kalbsschnitzel ^{1,3,7,10} Bratkartoffeln Gurkensalat Zitrone	23.90
Rumpsteak ^{1,7,10} Kräuterbutter Schlossfritten Ochsenjus	25.90
Trüffelilet vom Rind ^{1,3,7} Trüffelpasta Trüffeljus Pilze	39.50
Spinatknödel ^{1,3,7} Pilzragout Sauerrahm Schnittlauch	16.50
Schlossplatte für zwei ^{1,7} Maishähnchen Schlossbraten Roastbeef Schweinefilet buntes Schlossgartengemüse Schlossfritten Kaiser-Trüffelpüree	69.50

KINDERKARTE

& SÜßE DESSERTS

FÜR UNSERE KLEINEN

Rotkäppchen ^{1,3} Penne Tomatensauce	7.50
Schneewittchen ^{1,3} Chicken Nuggets Schlossfritten	8.50
Frau Holle ¹ Schlossfritten Ketchup	5.90
Der Froschkönig ^{1,3} Hähnchenschnitzel Schlossfritten	8.90

DESSERT

Crème Brûlée ^{3,7} Tonkabohne Orange Passionsfruchtsorbet	8.90
Weißer Schokoladenschnitte ^{1,3,7,5} Apfelkompott karamellisierte Nüsse Cassissorbet	9.50
Crêpe ^{1,3,7} Zimt Vanilleeis Kirschragout	8.50

— GEWÖLBEKELLER —

GETRÄNKEKARTE

SOFTDRINKS

San Pellegrino	0.25l	3.20
San Pellegrino	0.75l	7.50
Aqua Panna	0.25l	3.20
Aqua Panna	0.75l	7.50
Coca Cola Coca Cola Light Fanta Sprite Spezi	0.4l	4.40
Apfelsaft Johannisbeersaft Orangensaft Rhabarbersaft	0.4l	4.60
Bitter Lemon	0.2l	3.10
Ginger Ale	0.2l	3.10
Tonic Water	0.2l	3.10
Iced Tea Zitrone	0.33l	3.60
Iced Tea Pfirsich	0.33l	3.60

(Alle Säfte sind auch als Schorle erhältlich)

— KUCHEN - TORTEN —

HEIßGETRÄNKE

HEIßGETRÄNKE

Espresso	2.70
Espresso Macchiato	3.20
Doppelter Espresso	3.50
Kaffee	2.90
Cappuccino	3.30
Milchkaffee	4.20
Latte Macchiato	3.90
Heiße Schokolade	3.90
Tasse Tee Assam Darjeeling Grüner Tee Kamille Pfefferminze	3.50

KUCHEN & TORTEN

Bitte schauen Sie in unserer Vitrine oder fragen Sie unser Servicepersonal

APFELWEIN

BIER

BIER VOM FASS

Krombacher Pils	0.4l	4.50
Krombacher Radler	0.4l	4.50
Paulaner Hefeweizen	0.5l	4.90

FLASCHENBIERE

Krombacher Pils Alkoholfrei	0.33l	3.60
Krombacher Radler Alkoholfrei	0.33l	3.60
Paulaner Hefeweizen Alkoholfrei	0.5l	4.90
Paulaner Hefeweizen Dunkel	0.5l	4.90
Paulaner Hefeweizen Kristall	0.5l	4.90

APFELWEIN

Rapps Apfelwein Süß Sauer Pur	0.25l	3.10
Rapps Apfelwein Süß Sauer Pur	0.5l	4.90

APERITIFS

LONGDRINKS

GIN TONIC

Bombay Sapphire	8.50
Tanqueray	9.50
Monkey 47	10.50
Hendrick's	10.50
Malfy	9.50

VODKA LEMON / ORANGE

Absolut	8.50
Belvedere	12.00
Grey Goose	14.00

APERITIFS

Prosecco	0.1l	5.80
Martini Bianco Martini Rosso		5.50
Sherry Dry Medium		5.50
Martini Fiero Spritz (Martini, Fiero, Tonic)		8.50
Campari Spritz (Campari, Soda, Prosecco, Zitrone)		8.50
Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, Soda, Zitrone)		8.50
Hugo (Holundersirup, Prosecco, Soda, Limette, Minze)		8.50
Lillet Wild Berry (Lillet, Wild Berry, Beeren)		8.50
Campari Orange / Soda		7.90
Porto Tonic White (Portwein White, Tonic)		8.50
Negroni Sbaguato (Campari, Wermuth, Prosecco)		8.50
Sprechen Sie uns gern auf eine alkoholfreie Variante an!		

SCHAUMWEINE

COCKTAILS

SCHAUMWEINE

Prosecco Mionetto	0.1l	5.50
Schloss Vaux Rosé Sekt Brut	0.1l	7.50
Berlucchi'61 Franciacorta Brut	0.1l	8.50
Manufactur Jörg Geiger "Weiss duftig" alkoholfrei Piccolo	0.2l	9.50

COCKTAILS

Piña Colada Rum Ananas Saft Kokosnussirup	12.00
Espresso Martini Doppelter Espresso Kaffeelikör Vodka Zuckersirup	12.00
Planters Punch Ananassaft Maracujasaft Weisser Rum Brauner Rum Grenadine	12.00
Maitai Brauner Rum Weisser Rum Mandelsirup Ananassaft Orangenlikör	12.00
Mango Mojito Spicy Rum Mangosaft Minze Zuckersirup	12.00
White Lady Gin Orangenlikör Zuckersirup Zitronensaft Eiweiss	12.00
Ipanema (alkoholfrei) Limette Zucker Tonic Water	6.00

WHISKEY

COGNAC - RUM

WHISKEYS 4cl

Jack Daniel's Tennessee	5.90
Jameson Irish	8.00
Johnnie Walker Black Label 12 Years	8.50
Chivas Regal 12 Years	9.00

COGNAC 4cl

Remy Martin VSOP	6.90
Hennessy XO	6.90

RUM 4cl

Havana 3 Years	4.90
Don Papa	8.50
Brugal Ron Anejo Superior	5.90

BRÄNDE

SPIRITUOSEN

BRÄNDE EDELBRENNEREI DIRKER

Haselnuss Geist	2 cl	6.50
-----------------	------	------

VODKA

Belvedere	4 cl	8.00
-----------	------	------

Grey Goose	4 cl	10.00
------------	------	-------

Absolut	4 cl	4.90
---------	------	------

BRANDY

Cardenal Mendoza	4 cl	7.50
------------------	------	------

Carlos I	4 cl	7.50
----------	------	------

Vecchia Romagna	4 cl	5.50
-----------------	------	------

Lepanto	4 cl	7.50
---------	------	------

TEQUILA 4CL

Patron Silver	4 cl	8.00
---------------	------	------

Haus Tequila	4 cl	4.90
--------------	------	------

SCHLOSSTERRASSE

SPIRITUOSEN

SPIRITUOSEN

Jägermeister	4 cl	4.90
Averna	4 cl	4.90
Ramazotti	4 cl	4.90
Amaretto di Sorrento	4 cl	4.90
Limoncello	4 cl	4.90
Baileys	4 cl	4.90
Fernet Branca	4 cl	4.90
Sambuca	2 cl	3.90
Cointreau	2 cl	3.90
Gran Marnier	2 cl	4.50
Grappa	2 cl	4.20
Jubiläums Aquavit	2 cl	3.90
Malteser Aquavit	2 cl	3.90
Kirschwasser	2 cl	3.90
Williams Birne	2 cl	3.90
Himbeergeist	2 cl	3.90
Obstler	2 cl	3.90
Mirabelle	2 cl	3.90

ERLESENE

WEINE

WEIßWEIN OFFEN 0,2l

Weingut Künstler - Cuvée Inspiration - trocken - Rheingau	6.90
Spreitzer Riesling Rheingau - trocken	7.90
Zenato Lugana San Benedetto - D.O.C. - Venetien	7.90
Bassermann & Jordan Sauvignon Blanc - trocken - Pfalz	8.90
Kiechlingsberger Vulkanfelsen Grauer Burgunder Baden trocken	7.50
Gavi Aurora D.O.C.G. Roberto Sarotto Piemont trocken	7.90
Weißweinschorle	6.20

ROSÉWEIN OFFEN 0,2l

Domaine Montrose Rosé - trocken - Côtes de Thongue	7.20
--	------

ROTWEIN OFFEN 0,2l

I Muri Primitivo - Puglia IGP - Apulien	7.20
Altos Tempranillo - D.O.C. - Rioja	7.50
Cabernet Sauvignon	8.90

ALLERGENE

ZUSATZSTOFFE

1 Glutenhaltige Getreide

8 Schalenfrüchte

2 Krebstiere

9 Sellerie

3 Eier

10 Senf

4 Fisch

11 Sesamsamen

5 Erdnüsse

12 Schwefeldioxid und Sulfite

6 Soja

13 Süßluinen

7 Milch (Laktose)

14 Weichtiere

GEWÖLBEKELLER

EMPFEHLUNG

HAUPTGÄNGE

Knollensellerie-Carpaccio ^{1,9,10} Walnuss Birne Kartoffelrolle	16.90
Gefüllte Teigtasche ^{1,9,10} Pilze Spinat Bohne	17.90
Lammrücken ^{1,3,7,9,10} Schalottenkruste Bohnenragout Gnocchi	28.50
Maishähnchenbrust ^{1,7,10} Spitzkohl Kürbispüree Feldsalat	20.50
Rinderfilet ^{1,3,7} Ochsenjus Schlossgartengemüse Kartoffelkrapfen	34.50
Lachsfilet ^{1,7,4} Rieslingsauce wilder Brokkoli Kartoffel-Lauch-Ragout	22.50
Wolfsbarschfilet ^{1,4,3} Safran-Limettensauce Karotte Spinat Risottobällchen	24.90
