

Herzlich willkommen...



zu genussvollen Stunden

Vorspeisen:

Schwäbische Flädlesuppe 5,90

Tomatensuppe mit Omas Schlagrahm 5,90

Fischsuppe von Bodenseefischen 7,90
reichliche Einlage von Edelfischen, Garnelen und buntem Gemüse

Gemischter Frühlingssalat 5,90

Gemischter Frühlingssalat

mit Zander 14,90

mit Rumpsteak 18,90

mit Maultaschen 13,90

mit Putenstreifen 13,90

mit Garnelen 15,90

Fisch:

Zanderfilet 20,90
auf Paprika-Kartoffelgemüse im Weißweinsud gegart

Bodensee Rotaugen 18,90
gebacken an Kartoffel -Gurken Salat mit Sauce Remoulade

Felchenfilet 21,90
gebraten auf jungem Gemüse, Jungen Kartoffeln und Riesling Soße

Bayrischer Saibling 22,90
im Ganzen gebraten mit Mandelbutter, Petersilie, Kartoffeln und kleinem Salat serviert

„Lieber Gast!

Informationen über Zusatzstoffe sowie Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiter/innen.“

>Inklusivpreise<

Herzlich willkommen...



zu genussvollen Stunden

Fleisch:

Ofenfrischer Schweinebraten 14,90
vom Allgäuer Landschwein mit Paulaner Dunkelbiersoße,
Krautsalat und Kartoffelknödel

Allgäuer Zwiebelrostbraten 22,90
aus dem Rinderrücken mit hausgemachten Spätzle

Schnitzel „Wiener Art“ 16,90
paniertes Schweineschnitzel an Kartoffel-Gurken-Salat
oder Pommes mit Preiselbeeren garniert

Rinder Tafelspitz 16,90
vom Weideochsen auf Bouillonkartoffeln und Meerrettichschaum

Schwäbisches Filet Töpfler 17,90
Schweinefilet im Speckmantel auf Käsespätzle mit Rahmsauce

Für unsere kleinen Gäste:

Portion Pommes 4,50

Spätzle mit Soße 4,50

Kinderschnitzel mit Pommes 8,50

Paniertes Fischfilet mit Kartoffelsalat 9,50

„Lieber Gast!

Informationen über Zusatzstoffe sowie Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiter/innen.“

>Inklusivpreise<

Herzlich willkommen...



zu genussvollen Stunden

Brotzeit im Schloss:

<i>Schweizer Wurstsalat</i> mit Bergkäse, Radieschen und Essigurke verfeinert dazu Brot	8,50
<i>Schlosshotel Brotzeitbrett</i> Obatzda und verschiedene Köstlichkeiten aus Schinken und Käse fein garniert	14,50
<i>Hausgemachter Obatzda</i> mit Zwiebeln und Petersilie	9,50
<i>Nürnberger Rostbratwürstel</i> 3 Nürnberger auf Kartoffel-Gurkensalat	7,90

Süße Leckereien:

<i>Kaiserschmarren</i> mit Mandelsplitter und Apfelmus	7,90
<i>Bayrisch Creme</i> mit Zimtkirschen	5,90
<i>Schlosstraum</i> Kugel Walnusseis mit Eierlikör und Sahne	4,50
<i>Rote Grütze</i> hausgemacht mit Vanilleeis und Sahne	6,50
<i>Schokoladen Soufflé</i> Soufflee mit flüssigem Kern mit Beeren und Vanilleeise	8,90

„Lieber Gast!

Informationen über Zusatzstoffe sowie Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiter/innen.“

>Inklusivpreise<

Herzlich willkommen...



zu genussvollen Stunden

Pasta - Nudelgerichte:

Tagliatelle Gorgonzola *Vegetarisch* 10,90
frischem Blattspinat und gerösteten Pinienkerne

Penne Arrabiata *Vegan + Lactosefrei* 9,90
Penne in pikanter Tomatensoße

Tagliatelle Bolognese 9,90
aus gemischtem Hack mit Parmesan garniert

Penne mit Pesto *Vegan + Lactosefrei* 8,90
mit hausgemachter Kräuter Pesto und frischen Kirschtomaten

Pasta mit Garnelen 15,90
auf Tagliatelle mit Kräuterpeso, Kirschtomaten und Parmesan

Allgäuer Käsespätzle *Vegetarisch* 12,30
mit Röstzwiebeln und bunt gemischtem Salatteller serviert

Spinatknödel *Vegetarisch* 14,90
2 Spinatknödel in deftiger Gorgonzolasoße

Ofenkartoffel
mit Kräuterquark an Sommersalat *Vegetarisch* 8,90

mit Rauchlachs und Kräuterquark an Sommersalat 12,90

„Lieber Gast!

Informationen über Zusatzstoffe sowie Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiter/innen.“

>Inklusivpreise<