

SCHLOSS
WIRTSCHAFT

ALLGÄUER GENUSS
IM STÄDTLE

VORSPEISEN

Burrata

mit Rucola, Kirschtomaten, feinsten Aceto-Balsamico Marinade
und ofenfrischem Knoblauchbrot

12,90 €

Beef Tartar

mit Blattsalatvariation, Butter und Toast

12,50 €

Bunter Beilagensalat vom Büffet

5,80 €

SUPPEN

Klare Rinderkraftbrühe

mit Strudel von Mangold und Brät

6,50 €

Cremiges Tomatensüppchen "Toskana"

mit Sahnehaube und Pesto-Croutons

6,50 €

Gelbes Thai-Curry Süppchen

6,50 €

mit Tempura Garnele

8,50 €

SALATE

"SCHLOSS-SALAT"

Bunte Salatcreation mit Sour Creme und Kartoffelchips

wahlweise mit:

-Putenmedaillons 18,90 €

-Gegrilltem Lachsforellenfilet 19,90 €

-Wald- und Wiesenpilzen 17,50 €

ALLGÄUER KLASSIKER

Hausgemachte Kässpatzen

mit vier verschiedenen Käsesorten,
Schmelz- oder Röstzwiebeln, bunter Salat vom Büffet
14,90 €

Wiener Schnitzel

mit Steakhouse Pommes und Preiselbeeren
vom **Schwein** 16,90 €
vom Allgäuer **Milchkalb** 22,80 €

In Thymian gebackener Ziegenkäse

auf mediterranen Grillgemüse mit Basmartireis
16,90 €

SCHMANKERL VOM HEIMISCHEN RIND

Zwiebelrostbraten rosa gebraten

mit Kässpatzen und krossen Zwiebeln
28,90 €

Rumpsteak "Café de Paris" -200 g-

mit feinsten Café de Paris Sauce,
knackig frischen Marktgemüse, Sour Creme und Steakhouse Pommes
32,50 €

Zartes Ochsenfleisch vom Allgäuer BIO-Rind

mit knackig frischen Gemüsen in der Rindsbrühe serviert, Steirer Kren
und herzhaften Bratkartoffeln
19,90 €

"SCHLOSSBURGER"

mit 200 g gegrilltem Rinder Patty, Cheddar, BBQ-Sauce, Rösti, Röstzwiebeln
Essiggurken, Tomaten und Potato Dippers, Sour Cream
19,50 €

EMPFEHLUNGEN VOM CHEF

Hirsch-Edelgulasch

mit Serviettenknödel, Apfelrotkohl und Preiselbeeren
19,90 €

Tiroler Kaiserschmarren

mit Rosinen und Mandeln, dazu Zwetschgenröster und Walnusseis
Hauptgericht: 13,80 € Dessert: 9,50 €

Gelbes Thai-Curry mit Wok Gemüse und Basmartireis

Vegetarisch 14,90 €
mit Putenstreifen 18,50 €
mit 3 Stück Tempura Garnelen 22,90 €

"Alpen-Filetpfännle"

Schweinefiletmedaillons vom Grill mit feinsten Rahmsauce,
Kässpätzlen und hausgemachten Röstzwiebeln
19,90 €

Lachsforellenfilet kross auf der Haut gegrillt

mit toskanischen Gemüse und Rosmarinkartoffeln
20,90 €

Schweins 'braten frisch aus dem Rohr

an Schlosshopfensauce, Serviettenknödel und Apfelrotkohl
€ 15,90

„Eine gute Küche ist das Fundament alles Glücks“
Familie Rießland

Für die Änderung der Beilage berechnen wir zwischen 1,00 € - 2,50 € je nach Umbestellung.

DESSERTS

3 Stück Apfelküchle

in Zimt- und Zucker mit Walnusseis, Eierlikör und Sahne
7,50 €

Schokotörtchen

mit flüssigem Kern auf beschwipsten Kirschen mit Vanilleeis
7,50 €

Weitere Desserts entnehmen Sie bitte unserer Eiskarte!

Unsere Allergenen Liste
händigt Ihnen gerne unser Servicepersonal aus!

UNSERE KÜCHENZEITEN

Dienstag bis Samstag

11.30-17 kleine Mittag/Nachmittagskarte
mit Kaffee & Kuchen

17-21 Uhr Abendkarte

Ab 21 Uhr Wurstsalat/Schweizer Wurstsalat

Sonntag & Montag Ruhetag

BROTZEITEN

Pikanter Wurstsalat

Lyoner, Essiggurken, Zwiebeln und Bauernbrot
€ 9,50

Schweizer Wurstsalat

Lyoner, Bergjausenkäse, Essiggurken, Zwiebeln und Bauernbrot
€ 9,90

-auch nach 21 Uhr noch möglich-

"Strammer Max"

Bauernbrot mit gekochtem Schinken, Butter, Essiggurken und 2 Spiegeleiern
€ 9,80

Schinken-Käse-Variation

wie sie der Chef gern mag mit Bauernbrot
€ 14,90