

*Liebe Gäste,
ein herzliches Willkommen .
Wir wünschen Ihnen jetzt schon einen angenehmen Aufenthalt
und ein paar schöne Stunden im*



Ihre Gastgeber-Familie Raab

*Wir kochen ausschließlich mit frischen, wenn möglich, regionalen
Produkten. Deshalb können und wollen wir Sie mit saisonalen
Spezialitäten nur zu ihrer Zeit verwöhnen, nicht rund ums Jahr.*

*Wir können nicht zaubern.
Die frische Zubereitung Ihres Essens kann manchmal bedeuten,
dass Sie eine kleine Wartezeit in Kauf nehmen müssen.
Wir meinen, dass es sich lohnt.*

Unsere Öffnungszeiten:

*Montag Mittwoch Donnerstag Freitag
von 11:00 Uhr - 14:30 Uhr und 17:00 Uhr - 23:00 Uhr*

*Samstag, Sonntag und Feiertag
durchgehend von 11:00 Uhr - 23:00 Uhr*

Dienstag Ruhetag

*Von November bis Ende Februar haben wir zusätzlich
Montagabend geschlossen*

*Für größere Familienfeiern und Gruppen öffnen
wir auch nach Voranmeldung.*

Suppen und Vorspeisen

Flädlesuppe **3,30 €**
Streifen vom Kräuterpfannkuchen in einer kräftigen Rinderbrühe mit frischem Schnittlauch

Karotten-Ingwersuppe **3,70 €**
mit Honig verfeinert, serviert mit Sahnehäubchen und Croûtons

Spanische Knoblauchsuppe **4,30 €**
mit frischem Knoblauch, Zwiebeln und Tomaten, verfeinert mit Frühlingszwiebeln und geröstetem Weißbrot

Schlössle[®] - Salatschüssel **6,90 €**
Eine große Schüssel mit knackig frischen Saisonsalaten, mariniert mit einem Balsamico-Dressing; dazu gibt es ofenfrisches Weißbrot

Wahlweise können sie unsere Schlössle-Salatschüssel mit folgenden Zutaten bekommen:

- *mit gebratenen Putenbruststreifen und zweierlei Soßen* **9,90 €**
- *mit überbackenem Hirtenkäse* **9,90 €**
- *mit Thunfisch, Zwiebelringen, Oliven und gekochtem Ei* **9,90 €**
- *mit zwei Garnelenspießen und Knoblauchsoße* **12,90 €**

Tapas Andalucias **11,50 €**
Geschmorte Paprika, Kichererbsensalat, Weizensalat mit Thunfisch, Chorizo, Serranoschinken, Boquerones, Manchego-Käse, Oliven, Datteln, Pflaumen und Aprikosen im Speckmantel, Fleischbällchen und Bohnen in Tomatensoße; dazu servieren wir ofenfrisches Weißbrot

Aus Ofen, Pfanne und vom Grillí í

Paniertes Schweineschnitzel 11,90 þ
aus dem Rücken geschnitten, mit **Schlössle**-Kartoffelsalat oder Pommes frites und knackig frischem Saisonsalat

Schweinemedallions vom Grill 14,90 þ
Drei Medallions vom Schweinefilet mit einer feinen Waldpilzsoße, hausgemachten Eierspätzle und knackig frischem Saisonsalat

Putenbrust vom Grill 14,90 þ
Drei Medallions von der Putenbrust mit hausgemachter Zitronenbutter auf Tomaten-Nudeln mit Rucola und knackig frischem Saisonsalat

Rindergeschnetzeltes 15,90 þ
mit Speckwürfeln, Champignons, Streifen von Gewürzgurken und rote Beete in einer Senfsoße; dazu knuspriger Röstitaler und knackig frischer Saisonsalat

Zanderfilet vom Grill 15,90 þ
knusprig auf der Haut gebraten, mit einer Thymian-Tomatensoße, mediterranem Grillgemüse und hausgemachten Tagliatelle

Aus Koch- und Schmortopf; nach Mutters alten Rezepturen

Gesottene Ochsenbrust vom deutschen Angus-Rind 12,90 þ
in einer deftigen Meerrettichsoße mit Preiselbeeren, Petersilienkartoffeln und knackig frischen Saisonsalaten

šBöfflamottō 14,90 þ
In Rotwein gebeiztes Rindfleisch vom Angus-Rind in einer kräftigen Rotweinsoße mit Wurzelgemüse; dazu servieren wir Apfelblaukraut und abgebräunte Brezenknödel

Orientalischer Lammtopf 15,90 þ
Stücke von der Lammkeule in einer kräftigen Soße geschmort, mit orientalischen Kräutern, Zimt und Kreuzkümmel, Kichererbsen, Karotten, Paprika, Datteln, Ebly-Weizen und Fladenbrot

Gerne erfüllen wir nach Möglichkeit auch Ihre Beilagenwünsche und bitten Sie bei Umbestellungen um Verständnis für 1,00 þ Aufpreis!



Schweinenackensteak 300 g **13,50 €**
schön durchwachsen und saftig

Grillteller 300g **14,50 €**
mit kleinem Hüftsteak, Schweinenacken und Medaillon von der Putenbrust

Deutsches Angus-Beef von der Angus-Manufaktur Franken
Unsere Angus-Rinder wachsen in Mutterkuhhaltung auf naturbelassenen Weiden auf, wo sie frisches Gras und gesunde Kräuter aufnehmen. Auch später werden die Tiere ausschließlich mit hofeigenem Futter versorgt. So kann sich der besondere, herzhafteste Rindfleischgeschmack ganz vorzüglich entfalten.

Hüftsteak vom deutschen Angus-Rind,
fein marmoriert, kräftig im Geschmack, ohne Fettrand

180g	14,90 €
250g	17,90 €
500g	32,90 €

Rumpsteak vom deutschen Angus-Rind
Fein marmoriert mit saftigem Fettrand

180g	17,90 €
250g	22,50 €
500g	39,90 €

Flanksteak (Bavette) 300g vom deutschen Angus-Rind **22,90 €**
Aus der Flanke geschnitten, saftig und kräftig im Geschmack

Filetsteak vom argentinischen Angus-Rind,
Fein marmoriert und zart im Geschmack

180g	21,50 €
250g	27,50 €

Entrecôte (Zwischenrippensteak) von der Färse **22,90 €**
der Steak-Klassiker, 300 g schwer, schön durchwachsen, mit dem typischen Fettauge.


Eine Färse ist ein geschlechtsreifes, weibliches Rind, das noch nicht gekalbt hat. Färsenfleisch hat eine kräftige, rote Farbe, feine Fasern und wird von vielen feinen Fettäderchen durchgezogen. Die feine Marmorierung macht das Fleisch besonders aromatisch, zart und saftig.

Das Steak für Kenner:


Rumpsteak 300g vom AMERICAN PRIME BEEF **29,90 €**

American Beef ist bekannt für seine starke Marmorierung und das deftig-saftige Aroma. Durch das relativ schnelle Wachstum der Rinder wird eine kräftigere Fettstruktur erreicht. Und da Fett ein hervorragender Aromaträger ist, begünstigt dies den hervorragenden Geschmack des Fleisches.

Zu allen Steaks servieren wir Ihnen hausgemachte Kräuterbutter, Chimichurri (argentinische Kräutersoße) und Mojo Picon (kanarische Chilisoße), sowie einen kleinen, knackigen Beilagensalat. Falls nicht anders gewünscht, grillen wir Ihr Steak medium (rosa).

Der -Burger **14,50 €**
200g schwerer Burger vom Angus-Rind im Brioche-Brötchen mit knackigem Salat, gegrilltem Paprika, Manchego-Käse, Serrano-Schinken-Chip und Mojo Picon; dazu servieren wir weiße Bohnen mit Knoblauch und Chorizo in pikanter Tomatensoße

Andere Beilagen wählen Sie bitte selbst:

<i>Pommes frites</i>	3,80 €
<i>Knusprige Kartoffelecken mit Sour-Creme</i>	4,20 €
<i>Portion -Kartoffelsalat</i>	3,70 €
<i>Bratkartoffeln mit Zwiebeln</i>	4,20 €
<i>Mediterranes Grillgemüse</i>	4,20 €
<i>Weißer Bohnen mit Knoblauch und Chorizo in pikanter Tomatensoße</i>	4,10 €

Zeit für Brotzeit

Fränkische Bratwürste

Original fränkische Bratwürste⁽⁸⁾ aus Pfofeld mit Sauerkraut und Brot oder Kartoffelsalat

2 Stück 7,90 €

3 Stück 9,90 €

š Blaue Zipfelō

Original fränkische Bratwürste⁽⁸⁾ aus Pfofeld mit vielen Zwiebeln im Essigsud gesotten; serviert mit frischem Brot

2 Stück 7,90 €

3 Stück 9,90 €

Schweizer Wurstsalat

mit Leberkäse⁽⁸⁾, Emmentaler, Bergkäse, Zwiebelringen und Tomaten in Essigtunke mariniert; serviert mit frischem Brot

7,90 €

Leberkäse mit Ei

Eine dicke Scheibe Leberkäse⁽⁸⁾ abgebräunt mit 2 Spiegeleiern und Bratkartoffeln mit Zwiebeln

8,90 €

Vegetarisches

Pilzragōt

Verschiedene Waldpilze in Rahmsoße mit frischer Petersilie, abgebräunte Brezenknödel und knackig frischer Saisonsalat

8,90 €

Allgäuer Käsespätzle

Hausgemachte Eierspätzle mit Zwiebeln und Rahm und Bergkäse überbacken, garniert mit Röstzwiebeln; dazu knackig frische Saisonsalate

8,90 €

š Gemüseburgerō



Zwei Stück knusprig gebratene Kichererbsen-Puffer, gefüllt mit gebratenem Wok-Gemüse und Kräuter-Dip

9,50 €

Mediterrane Nudelpfanne

Geschmorte Paprika, Auberginen, Zucchini, Tomaten und Oliven in Kräuter-Tomatensoße mit Nudeln und Schafskäsewürfeln

9,50 €



Auch erhältlich mit eifreien Nudeln und gebratenem Tofu

9,50 €

Gerne erfüllen wir nach Möglichkeit auch Ihre Beilagenwünsche und bitten Sie bei Umbestellungen um Verständnis für 1,00 € Aufpreis!

Dessert

Ofenfrischer Apfelstrudel **5,90 €**
mit Vanilleeis und Schlagrahm

š Cremiges Dreierleiō **6,90 €**
Bayerische Creme, Schokoladencreme und Creme Brûlée, garniert mit
verschiedenen Fruchtsoßen und frischen Früchten

Wahlweise auch einzeln erhältlich Pro Glas **2,50 €**

Und dann haben wir noch unsere Eiskarte!

Liebe Gäste,
sollten Sie unter einer Lebensmittel-Unverträglichkeit leiden, so verlangen Sie bitte
unsere Allergen-Karte, in der alle Inhaltsstoffe der Speisen und Getränke aufgelistet
sind, oder fragen Sie unser Service-Personal!

Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel,
4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = koffeinhaltig,
8 = mit Phosphat, 9 = mit Süßungsmittel, 10 = chininhaltig, 11 = mit Süßungsmittel (enthält
eine Phenylalaninquelle)

Bitte beachten Sie, dass wir aus Sicherheitsgründen keine 500€-Scheine annehmen!

Geschichte des š Schlössle Nördlingenō

Dieses Haus hat eine stolze Geschichte und knüpft an die Villenkultur Oberitaliens an.
Den Bauauftrag für ein Herrenhaus für sein Gartengut bei Nördlingen erteilte um das
Jahr 1720 der Geheime Rat Carl Siegmund von Ziegesar. Es gehört in die Reihe
patrizischer Landsitze, die vor den Toren der Reichsstädte errichtet wurden.

Im ersten Obergeschoß ist der reich stuckierte Saal als repräsentativster Raum in
seiner ursprünglichen Form erhalten geblieben. Das heutige Erscheinungsbild mit den
Rundbogenfenstern im Erdgeschoß stammt aus baulichen Veränderungen in den
dreißiger Jahren des 19. Jahrhunderts.

Spätere Eigentümer waren dann der Wirt des Roten Ochsen, ab 1789 Christoph
Friedrich Wunsch und seit 1809 Christoph Friedrich Kraft, beide von Beruf
Schönfärber. 1836 bis 1879 wurde von David Wiedemann hierher die
Wirtschaftsgerechtigkeit "Zur Goldenen Traube" übertragen.

1990 sollte das "Schlössle" der Umgehungsstraße weichen, was letztendlich dann doch
verhindert wurde. 2010 wurde das Anwesen dann vom Nördlinger Bauunternehmen
Arlt erworben. Nach umfangreicher Sanierung und Umbau zum Gastronomieobjekt
wurde es in seiner heutigen Form im Sommer 2013 als š Schlössle- Restaurantō
eröffnet.