

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

**Schlössle**  
RESTAURANT  
**2013 – 2018**

*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** **3,40 €**  
*Streifen vom Kräuterpfannkuchen in einer kräftigen Rinderbrühe mit frischem Schnittlauch*

**Leberspätzlesuppe** **4,20 €**  
*Feine Leberspätzle in einer kräftigen Rinderbrühe mit Majoran und Schnittlauch*

**Karotten-Ingwersuppe** **3,90 €**  
*mit Honig verfeinert, serviert mit Sahnehäubchen und Croûtons*

**Spanische Knoblauchsuppe** **4,50 €**  
*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* **10,50 €**
- *mit überbackenem Hirtenkäse* **10,50 €**
- *mit Thunfisch, Zwiebelringen, Oliven und gekochtem Ei* **10,50 €**
- *mit zwei Garnelenspießen und Avocado-Aijoli* **13,50 €**

**Tapas Andalucias** **11,90 €**  
*Geschmorte Paprika, Kichererbsensalat, Weizensalat mit Thunfisch, Chorizo, Serranoschinken, Karottensalat mit Kreuzkümmel, Boquerones, Manchego-Käse, Oliven, Datteln, Pflaumen und Aprikosen im Speckmantel, Fleischbällchen und Bohnen in Tomatensoße; dazu servieren wir ofenfrisches Weißbrot*



**Schweinenackensteak 300 g** **13,90 €**  
*schön durchwachsen und saftig*

**Grillteller 300g** **14,90 €**  
*mit kleinem Rindersteak, 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	<b>15,50 €</b>
250g	<b>18,50 €</b>
500g	<b>33,50 €</b>

**Rumpsteak vom deutschen Angus-Rind**

*Fein marmoriert mit saftigem Fettrand*

180g	<b>18,50 €</b>
250g	<b>22,90 €</b>
500g	<b>39,90 €</b>

**Flanksteak (Bavette) 300g vom deutschen Angus-Rind** **23,50 €**

*Aus der Flanke geschnitten, saftig und kräftig im Geschmack*

**Filetsteak vom argentinischen Angus-Rind,**

*Fein marmoriert und zart im Geschmack*

180g	<b>21,90 €</b>
250g	<b>27,90 €</b>

**Entrecôte (Zwischenrippensteak) von der Färse** **23,50 €**  
*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 Schlössle-Burger** *š Surf ønø Turfö* **15,90 €**  
*200g schwerer Burger vom Angus-Rind und 2 gegrillte Garnelenspieße im Brioche-Brötchen mit knackigem Salat, gegrilltem Paprika und Chimichurri; dazu servieren wir kleine Ofenkartoffeln mit Avocado-Aijoli*

**Andere Beilagen wählen Sie bitte selbst:**

*Pommes frites* **3,90 €**

*Knusprige Kartoffelecken mit Sour-Creme* **4,30 €**

*Portion Schlössle-Kartoffelsalat* **3,80 €**

*Bratkartoffeln mit Zwiebeln* **4,30 €**

*Mediterranes Grillgemüse* **4,30 €**

*Weißer Bohnen mit Knoblauch und Chorizo in pikanter Tomatensoße* **4,20 €**

*Pilzrahmsoße oder Bratensoße* **1,50 €**

**Aus Ofen, Pfanne und vom Grill í**

- Paniertes Schweineschnitzel** **12,50 þ**  
*aus dem Rücken geschnitten, mit Schlössle-Kartoffelsalat  
oder Pommes frites und knackig frischem Saisonsalat*
- Schweinemedallions vom Grill** **15,50 þ**  
*Drei Medallions vom Schweinefilet mit einer feinen Waldpilzsoße,  
hausgemachten Eierspätzle und knackig frischem Saisonsalat*
- Putenbrust vom Grill** **15,50 þ**  
*Drei Medallions von der Putenbrust mit hausgemachter Zitronenbutter  
auf Tomaten-Nudeln mit Rucola und knackig frischem Saisonsalat*
- Rindergeschnetzeltes** **16,50 þ**  
*mit Speckwürfeln, Champignons, Streifen von Gewürzgurken und rote Beete in  
einer Senfsoße; dazu knuspriger Röstitaler und knackig frischer Saisonsalat*
- Zanderfilet vom Grill** **16,50 þ**  
*knusprig auf der Haut gebraten, mit einer Thymian-Tomatensoße,  
mediterranem Grillgemüse und hausgemachten Tagliatelle*
- Spanische Fischplatte** **19,90 þ**  
*Gegrillte Filets von Dorade und Seehecht, Sardine und Riesengarnele  
mit Mojo Picon, Chimichurri, Avocado-Aijoli, kleinen Ofenkartoffeln  
und knackig frischem Saisonsalat*

**Aus Koch- und Schmortopf**

- Gesottene Ochsenbrust vom deutschen Angus-Rind** **13,50 þ**  
*in einer deftigen Apfel-Meerrettichsoße mit Preiselbeeren, Bratkartoffeln  
und knackig frischen Saisonsalaten*
- šBöfflamottō** **15,50 þ**  
*In Rotwein gebeiztes Rindfleisch vom Angus-Rind in einer kräftigen  
Rotweinsoße mit Wurzelgemüse; dazu servieren wir Apfelblaukraut  
und abgebräunte Brezenknödel*
- Geschmorte Lammhaxe** **16,50 þ**  
*in einer kräftigen Sauce mit orientalischen Gewürzen und mediterranem  
Gemüse-Weizen*

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

**Zeit für Brotzeit**

**Fränkische Bratwürste**

Original fränkische Bratwürste<sup>(8)</sup> aus Pfofeld mit Sauerkraut und Brot  
oder Kartoffelsalat

2 Stück 8,50 €

3 Stück 10,50 €

**š Blaue Zipfelō**

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

2 Stück 8,50 €

3 Stück 10,50 €

**Schweizer Wurstsalat**

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

8,50 €

**Bayerischer Wurstsalat**

mit fränkischer Stadtwurst<sup>(8)</sup>, rotem und weißem Pressack und Zwiebelringen in  
Essigtunke mariniert; serviert mit frischem Brot

8,50 €

**Leberkäse mit Ei**

Eine dicke Scheibe Leberkäse<sup>(8)</sup> abgebräunt mit 2 Spiegeleiern und  
Bratkartoffeln mit Zwiebeln

8,90 €

**Vegetarisches**

**Pilzragoût**

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

9,20 €

**Allgäuer Käsespätzle**

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

9,20 €

**š Gemüseburgerō**



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

9,60 €

**Mediterrane Nudelpfanne**

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

9,60 €

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 2,60 €*

**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), 12 = enthält Sulfite*

***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.*