

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

Schlössle **RESTAURANT**

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 durchgehend von 11:00 Uhr - 23:00 Uhr
Sonn- und Feiertag durchgehend von 11:00 Uhr - 22:00 Uhr*

Dienstag Ruhetag

*Von November bis Ende März 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 **4,30 €**
Feine Leberspätzle in einer kräftigen Rinderbrühe mit Majoran und Schnittlauch

Karotten-Ingwersuppe **4,10 €**
mit Honig verfeinert, serviert mit Sahnehäubchen und Croûtons

Spanische Knoblauchsuppe **4,60 €**
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 gebratener Putenbrust, Mango und fruchtigem Curry-Dip **10,70 €**
- mit überbackenem Hirtenkäse **10,70 €**
- mit Thunfisch, Zwiebelringen, Oliven und gekochtem Ei **10,70 €**
- mit Garnelenspießen und Avocado-Aijoli **13,70 €**

EMPFEHLUNG AUS DER HEIMAT DER CHEFIN



Tapas Andalucias

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

11,90 €



Steaks

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	15,90 €
250g	18,90 €
500g	33,90 €

Rumpsteak vom deutschen Angus-Rind
Fein marmoriert mit saftigem Fettrand

180g	18,90 €
250g	23,50 €
500g	41,50 €

Flanksteak (Bavette) 300g vom deutschen Angus-Rind **23,90 €**
Aus der Flanke geschnitten, saftig und kräftig im Geschmack

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

180g	22,50 €
250g	28,50 €

Entrecôte (Zwischenrippensteak) von der Färse **23,90 €**
 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 **30,90 €**

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.

EMPFEHLUNG DES CHEFS:

š Flat Iron Steakō

Aus dem Bugblatt geschnitten, mindestens 4 Wochen gereift und schonend bei niedriger Temperatur gegart. Butterzart und kräftig im Geschmack.

Nur auf Vorbestellung ab 4 Personen ca. 300g 27,50 € p. Pers.

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 ø Turfō **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:

<i>Pommes frites</i>	3,90 €
<i>Knusprige Kartoffelecken mit Sour-Creme</i>	4,30 €
<i>Portion hausgemachter Kartoffelsalat</i>	3,80 €
<i>Bratkartoffeln mit Zwiebeln</i>	4,30 €
<i>Mediterranes Grillgemüse</i>	4,30 €
<i>Weißer Bohnen mit Knoblauch und Chorizo in pikanter Tomatensoße</i>	4,20 €
<i>Pilzrahmsoße oder Bratensoße</i>	1,50 €

Aus Ofen, Pfanne und vom Grillí í

Paniertes Schweineschnitzel **12,90 þ**

aus dem Rücken geschnitten, mit Schlössle -Kartoffelsalat
oder Pommes frites und knackig frischem Saisonsalat

Schweinemedallions vom Grill **15,90 þ**

Drei Medallions vom Schweinefilet mit einer feinen Waldpilzsoße,
hausgemachten Eierspätzle und knackig frischem Saisonsalat

Rindergeschnetzeltes **16,90 þ**

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

Zanderfilet vom Grill **16,90 þ**

knusprig auf der Haut gebraten, mit einer Thymian-Tomatensoße, und
mediterranem Gemüse-Weizen

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 Oma's Küche

Gesottener Tafelspitz vom deutschen Angus-Rind **14,90 þ**

in einer deftigen Apfel-Meerrettichsoße mit Preiselbeeren, Bratkartoffeln
und knackig frischen Saisonsalaten

šBöfflamottō **15,90 þ**

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

Gebratene Kalbsleber šBerliner Artō **14,90 þ**

mit Apfelscheibe, Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und knackig frischen
Saisonsalaten

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

Vegetarisches

Pilzragoût 9,30 €

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

Allgäuer Käsespätzle 9,30 €

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

šGemüseburgerō 9,70 €



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

Mediterrane Nudelpfanne 9,70 €

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

Zeit für Brotzeit (ab 17:30 Uhr)

Fränkische Bratwürste

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

2 Stück 8,90 €

3 Stück 10,90 €

šBlaue Zipfelō

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

2 Stück 8,90 €

3 Stück 10,90 €

Schweizer Wurstsalat 8,70 €

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

Bayerischer Wurstsalat 8,70 €

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

Leberkäse mit Ei 9,20 €

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

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

Dessert

Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagrahm	6,20 €
šNerven-Nahrungō Schoko-Brownie-Ecken mit Schoko- und Walnußeis, garniert mit Sahne und Schokoblättchen	5,90 €
šCremiges Dreierleiō Bayerische Creme, Schokoladencreme und Creme Brûlée, garniert mit verschiedenen Fruchtsoßen und frischen Früchten	6,90 €
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

Geschichte des šSchlössle 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 šSchlössle- Restaurantō eröffnet.