

Unsere Klassiker

Flädlesuppe

Streifen vom Kräuterpfannkuchen in einer kräftigen Rinderbrühe
mit frischem Schnittlauch **3,90**

Schlössle - Salatschüssel

Eine große Schüssel mit knackig frischen Saisonsalaten, mariniert mit einem
Balsamico-Dressing; dazu gibt es ofenfrisches Weißbrot **8,50**

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

- mit gebratener Putenbrust, Mango und fruchtigem Curry-Dip **11,90**
- mit überbackenem Hirtenkäse **11,90**

EMPFEHLUNG AUS DER HEIMAT DER CHEFIN



Tapas Andalucias

Kichererbsensalat, Weizensalat mit Thunfisch, Ensaladilla rusa,
Chorizo, Serranoschinken, Rote Beete und Karottensalat mit Kreuzkümmel,
Boquerones, Manchego-Käse, Oliven, Datteln und Pflaumen im Speckmantel,
Estofado, Fleischbällchen in Tomatensoße;
dazu servieren wir ofenfrisches Weißbrot **12,90**

Schweinemedallions vom Grill

Drei Medallions vom Schweinefilet mit einer feinen Waldpilzsoße,
hausgemachten Eierspätzle und knackig frischem Saisonsalat **17,90**

Rindergeschnetzeltes

mit Speckwürfeln, Champignons, Gewürzgurken und rote Beete in einer
Senfsoße; dazu knuspriger Röstitaler und frischer Saisonsalat **18,90**

Doradenfilet vom Grill

knusprig auf der Haut gebraten,
auf mediterranem Grillgemüse mit Tomatennudeln **19,90**

Original Wiener Schnitzel

aus der Kalbs-Oberschale geschnitten mit Preiselbeeren, Bratkartoffeln
und knackig frischem Saisonsalat **22,90**

Gesottene Ochsenbrust vom deutschen Weide-Rind

in einer deftigen Apfel-Meerrettichsoße mit Preiselbeeren,
Bratkartoffeln und knackig frischen Saisonsalaten **17,90**

„Böfflamott“

In Rotwein gebeiztes Rindfleisch vom Weide-Rind in einer kräftigen
Rotweinsoße mit Wurzelgemüse; dazu servieren wir Apfelblaukraut
und abgebräunte Brezenknödel **17,90**

*Gerne erfüllen wir nach Möglichkeit auch Ihre Beilagenwünsche und bitten Sie bei
Umbestellungen um Verständnis für 1,50 € Aufpreis!*

Steaks

Fleisch vom regionalen Weiderind

Für unsere Steaks verwenden wir Fleisch von der Färse. Färsenfleisch hat eine kräftige, rote Farbe, feine Fasern und wird von vielen feinen Fettäderchen durchgezogen. Die feine Marmorierung und die mindestens 4-wöchige Lagerung macht das Fleisch besonders aromatisch, zart und saftig.

Hüftsteak vom Weiderind

fein marmoriert, kräftig im Geschmack, ohne Fettrand

180g	17,90
250g	20,90
500g	37,50

Rumpsteak vom Weiderind

Fein marmoriert mit saftigem Fettrand

180g	20,90
250g	25,50
500g	46,50

Entrecôte (Zwischenrippensteak)

der Steak-Klassiker, 300 g schwer, schön durchwachsen, mit dem typischen Fettauge **25,90**

Filetsteak vom argentinischen Angus-Rind,

Fein marmoriert und zart im Geschmack

180g	25,50
250g	30,90

Flanksteak (Bavette) 300g vom irischen Angus-Rind

Aus der Flanke geschnitten, saftig und kräftig im Geschmack **25,90**

Schweinenackensteak 300 g

schön durchwachsen und saftig **14,50**

Grillteller 300g

mit kleinem Rindersteak, Schweinenacken, Medaillon von der Putenbrust, Bacon und Rostbratwürstchen **16,90**

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

Beilagen wählen Sie bitte selbst:

Pommes frites	4,40
Süßkartoffel-Pommes frites	4,40
Knusprige Kartoffelecken mit Sour-Creme	4,80
Kartoffelgratin	4,80
Portion hausgemachter Kartoffelsalat	4,40
Bratkartoffeln mit Zwiebeln	4,80
Mediterranes Grillgemüse	4,80
Pilzrahmsoße oder Bratensoße	2,00

Der Schlössle-Burger „Surf 'n' Turf“

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 **16,90**

Vegetarisches

Vegetarischer Green-Mountain-Burger

Vegetarischer Paddy mit mediterranem Gemüse und Chimichurri im Focaccia-Brötchen; dazu servieren wir Süßkartoffel-Pommes **13,90**

Spinatknödel

auf mediterranem Grillgemüse mit geriebenem Bergkäse **10,90**

Fragen Sie nach unserer Dessertkarte!

*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